

## Salate und Vorspeisen

	€
Frische Austern „Irish Donegale“ <sup>6)8)</sup> Stück auf Eis serviert, mit Chester- Pumpernickel	2
Knackiger Blattsalat „ <i>Schloss Britz</i> “ <sup>6)</sup> in Dijon- Senfvinaigrette mit Croûtons	6.5
dazu wahlweise :	
mit in Soya und Butter gebratene Hähnchenstreifen	9
mit gebratenen Scampi, Chili und Kräutern	13
Rucolasalat in Balsamico mit getrockneten Tomaten, Oliven, Parmaschinken und Parmesan	8.5
Warme Lauchquiche mit Ziegenkäse <sup>4)5)6)</sup> Kirschtomaten und kleinem Salat	8
Thunfisch- Carpaccio mit schwarzer Oliventapenade und Tamarillosalsa	14
Große mediterrane Vorspeisenplatte mit Antipasti, Börekcigar, Tabouleh und Humus	14

## Suppen

Schaumsuppe von Beelitzer Kräutern mit getrockneten Tomaten, Rucola und Kernöl	7.5
Provençalische Fischsuppe mit Croûtons, Rouille und Reibekäse	10

# Hauptgerichte

€

Spaghettini<sup>6)</sup> 11  
mit Chili, Tomate, Kräutern, Oliven, Kapern, Sardellen  
und Parmesan

Tagliatelle<sup>6)</sup> 14  
mit schwarzem Trüffel

unsere Nudeln werden täglich frisch hausgemacht aus kaltgepresstem Olivenöl,  
Bio-Landeiern, Hartweizengriess und Mehl Typ 00

Norwegisches Lachsfilet in Olivenöl gebraten 15  
mit Basilikumpesto und Stockfischpüree

Filet vom Havelzander „Grenobler Art“ 18  
in Zitronen-Kapernbutter auf Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln

Kalbsleber „Berliner Art“<sup>4)</sup> 15  
mit glasierten Apfelscheiben, Röstzwiebeln  
und Kartoffelpüree

Gebratene Poulardenbrust mit Rosmarin 16.5  
à la Grand-Mère mit Speck und Kartoffel-Trüffelpüree

Wiener Schnitzel<sup>4)6)</sup> 16.5  
mit großer Salatplatte

Filetsteak vom Brandenburger Bio-Rind 23  
mit Pfefferrahmsauce, grünen Bohnen  
und Röstkartoffeln

Unser Klassiker „Chateau Briand“ 45  
servieren wir Ihnen auf Anfragen für 2 Personen,  
doppeltes Filetsteak vom Rind, rosa gebraten,  
mit glasiertem Gemüse und Sauce Bernaise

## Nachtisch

	€
Stück Kuchen nach Tagesangebot <sup>4)6)</sup>	2.2
Haselnuß- Schokoladeneis <sup>4)10)11)</sup> im Marzipanmantel, mit Beerenragout und Vanillesauce	5.5
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten	6
Crème Brûlée à la Pistache <sup>4)5)</sup> mit Rahmeis	6
Karamellisierter Apfelpfannkuchen <sup>4)5)</sup> mit Rahmeis	7
Auswahl von Rohmilchkäse <sup>4)</sup>	8

## Kinderkarte

„Prinzenschnitzel“ <sup>4)5)</sup> Putenschnitzelchen mit Pommes Frites	4.5
„Räuberteller“ Teller zum „Räubern von Speisen“ bei den Großen	0

Genuss trotz Allergie – Wir kennzeichnen für Sie unsere Speisen auf  
Lebensmittel die häufig zu Unverträglichkeiten führen können!

<sup>4)</sup>Milch,<sup>5)</sup> mit Eiklar,<sup>6)</sup>Gluten, <sup>8)</sup>Krustentiere, <sup>10)</sup>Nüsse. <sup>11)</sup>Alkohol

ab 17<sup>o</sup> Uhr

## Unser Menü „*Schloss Britz*“

Tronconette vom Hummer in Porto Blanc

0,1l Pinot Blanc, Trimbach

\*\*\*

Heilbuttfilet "Michel Roux" mit Kaviar  
Seeigel-Champagner-Emulsion, Passe-Pierre Algen  
und Karottennudeln

0,1l Pouilly Fumé, Chateau Favray

und / oder

Paillard de Boeuf  
gefülltes Filetschnitzel vom Brandenburger Bio-Rind  
mit Bries, Morcheln und Trüffeln im Kartoffelmantel  
auf Püree von Beelitzer Wiesenkräutern und grünem Spargel in  
Dijon-Senf geschmort

0,1 l Woodcutters Shiraz, Torbreck

\*\*\*

Crème Brûlée à la Pistache  
mit Himbeersorbet

Morand Framboise

oder

Auswahl von Rohmilchkäse

roter Port

	€
3 Gänge	38
Menü und Wein	54
4 Gänge	46
Menü und Wein	68