



PREMIER

Hotel Steglitz International

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs auf gebackenen Rösti's mit Kaviar und Limettenschmand	€ 12.50
Carpaccio von der Ochsenlende mit Pinienvinaigrette Tatar vom Flußkrebs ² auf Golden Delicous Chutney	€ 9.50
Cesar's Salad mit Tranchen von der Hähnchenbrust Kapern und Toastecken	€ 10.50
Rouccolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Hausdressing	€ 7.50
Vorspeisenteller mit Antipasti, zartem Parmaschinken Bündnerfleisch, Coppa und Melone	€ 14.50

Suppen

Tomaten-Mangosuppe mit Chili-Fleuron	€ 5.50
Pot au feu vom Tafelspitz mit Trüffelnocken	€ 5.50
Havelländer Kresssuppe ² mit Kartoffeln und feinem Dill	€ 6.00

Warme Kleinigkeiten

Toast SCHLOSSPARK - Poulardenbrust mit Ananas auf Toast Sauce Choron und einem Bouquet von Blattsalaten	€ 11.50
Tranchen vom Zitronen-Pfefferroastbeef mit Gurken-Meerrettich- Mayonnaise Salatbouquet und Paprikakartoffeln	€14.00

Vegetarische Genüsse

Gratinierte Zucchini mit Schafskäse an einer Waldpilzpfanne mit Kartoffel - Walnußkrapfen	€ 9.00
Hausgemachte Pappardelle mit Roucolapesto und feinem Gemüse	€ 9.50



PREMIER

Hotel Steglitz International

Hauptgänge

Kalbsleber CALVADOS mit frittierten Röstzwiebeln Kartoffelsahnepüree und marktfrischem Gemüse	€17.50
Wiener Kalbsschnitzel mit Zitronenbutter, gefüllten Kartoffeln und Blattsalaten	€ 21.50
Rosa Lammcarree mit Thymianjus, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 21.00
Schweinefiletspitzen in feiner Käsesauce mit jungem Gemüse und Kresse-Polenta	€ 18.50
Rinderhüftsteak mit rosa Pfefferjus, Karotten-Spargelgemüse und La Ratte Kartoffeln	€ 19.50
Gefüllter Kaninchenrücken auf Dijonsensauce mit Spitzkohl und Pilz-Risotto	€ 18.50
Landhähnchenbrust mit Mango und getrockneten Tomaten gerahmter Frischkäselauch und Kräuternudeln	€ 17.50

Aus Fluß und Meer

Lachsfilet aus der Folie mit Barolospinat und Pariser Kartoffeln	€ 19.50
Zander aus der Havel mit Krebs ² -Limettensauce, Erbspüree und lila Kartoffeln	€ 18.50
Gebratene Garnelen mit Zitronengrasschaum, Duftreis und Kaiserschoten-Paprikagemüse	€ 20.00



PREMIER

Hotel Steglitz International

Für unseren kleinen Gäste

Fischstäbchen mit Kräutersauce und Pommes frites	€ 7.50
Spaghettiteller „Junior“ mit Tomatensauce und Reibekäse	€ 6.50

DESSERTS

Creme Bruleè von weißer Schokolade mit Erdbeergranitée	€ 7.00
Gebackene Ananas mit hausgemachtem Caipirinhaeis	€ 7.50
Sorbet-Duett von Williamsbirne ^{5,6} und Blutorangen ^{2,5} mit Cassis	€ 7.00
Französische Schokoladenmousse mit Waldbeeren	€ 8.50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Walnußeis und Vanilleschaum	€ 7.00
Auswahl von erlesenen französischen Käsen mit zweierlei Chutney´s ² Muskattrauben, frischem Baguette und irischer Butter	€ 13.00

Zeichenerklärung

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Süßungsmittel
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat