



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 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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 € 19.50

Rosa Lammcarree mit Thymianjus, Grillgemüse  
und Rosmarinkartoffeln € 21.00

Schweinefiletspitzen in feiner Käsesauce mit jungem Gemüse  
und Kresse-Polenta € 18.50

Filetsteak mit rosa Pfefferjus, Karotten-Spargelgemüse  
und La Ratte Kartoffeln € 21.50

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<sup>2</sup>-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 <sup>5,6</sup> und Blutorangen <sup>2,5</sup> 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 <sup>2</sup> 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