

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Vorspeisen/ starters

Kleine Pellkartoffeln
mit Kräuterquark und Salatbukett
Small peel potatoes
with herb quark and salad bouquet

€ 5,90

Matjes - Bohnen - Salat
mit roten Zwiebeln und Paprika,
mariniert mit einer leichten Vinaigrette
dazu Mehrkornbrot
Matjes herring – bean - salad
with red onions, peppers and whole grain bread

€ 7,50

Suppen/ soups

Leicht gekühlte Spreewälder Gurkensuppe
chilled cucumber soup

€ 4,60

Tomatencremesuppe
tomato cream soup

€ 4,60

Salat/ salad

Kleiner Salat
mit Honig– Senf-Vinaigrette
Small salad
with honey- mustard- vinaigrette

€ 4,60

Brandenburger Käsesalat
aus Emmentaler, abgeschmeckt mit Birne, Apfel und Mandelsplittern,
an kleinem Salatbukett
Brandenburg cheese salad
from Emmentaler, apple and pear on a small salad bouquet

€ 7,00

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Steakgenuss für Kenner

Beef

Rinderhüftsteak (250g Rohgewicht)

Salatbukett und Pommes Frites

Kräuterbutter

Point steak (250g raw weight)

with salad, french fries and herb butter

€ 19,90

Salate

salads

Grosser gemischter Salat

verschiedene Blattsalate, variiert mit frischer Gurke, Paprika, Tomaten,
und Honig- Senf Vinaigrette

Big mixed salad

Different leaf salads, varied with fresh cucumber, peppers, tomatoes and honey- mustard-vinaigrette

wahlweise mit:

optionally with:

gebratenen Garnelen:

fried shrimps

€ 15,90

gebratenen Hüftsteakstreifen:

stripes from point steak

€ 15,90

Wild aus Brandenburger Wäldern

Game of Brandenburg forests

Braten von der **jungen Fläminger Frischlingskeule,**

Wachsbohnen mit Speck und Rosmarinkartoffeln

Roast wild boar,

beans with bacon and rosmariny potatoes

€ 19,20

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Grüne Küche

vegetarian meals

Kartoffelstampf

mit gebratenen Kräuterseitlingen und Zucchini, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesan

mashed potatoes

with roasted mushrooms and zucchini , cherry tomatoes, arugula and parmesan

€ 13,50

Mit Prignitzer Büffelricotta und Blattspinat gefüllte Pastataschen

dazu Salat, mariniert mit Honig- Senf- Vinaigrette
verfeinert mit Kirschtomaten und Parmesan

Pasta Pockets, filled with buffalo ricotta and spinach

served with salad, honey- mustard- vinaigrette

refined with cherry tomatoes and parmesan

€ 13,50

Grosser Salat mit Feta Käse

verschiedene Blattsalate, variiert mit frischer Gurke, Paprika,
Tomaten und Feta Käse, dazu Oliven

und Honig- Senf Vinaigrette

Big salad with feta cheese

Different leaf salads, varied with fresh cucumber, peppers,

tomatoes and feta cheese, olives

and honey- mustard-vinaigrette

€ 12,90

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Typisch für unsere Brandenburger Küche im Sommer

Typicals of our Brandenburg cuisine in spring

Paniertes Schweineschnitzel vom Jüterboger Heuschwein,
Wachsbohnen mit Speck und Kartoffeln

*Breaded pork escalope,
beans with bacon, herb butter and potatoes*

€ 14,50

Medaillons vom Jüterboger Heuschwein, umlegt mit mildem Schinken,
dazu Kräuterseitlinge in leichtem Rahm und Rosmarinkartoffeln

*Pork fillet medaillons
with bacon, mushrooms and rosemary potatoes*

€ 18,90

Spezialität vom Fisch

fish specialty

Zwei zarte Matjesfilets

mit einer klassischen Hausfrauensoße aus Schmand, saurer Sahne,
Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke, dazu Kartoffeln und Salatbukett

*Two delicate Matjesfilets
with a sauce of fresh cream, sour cream, apple, onion and cucumber,
served with potatoes and small salad bouquet*

€ 14,50

Frisch vom Forellenhof

fresh from the trout farm

Forelle „Müllerin Art“

mit Gartengemüse, Zitronenbutter und Kartoffeln

*Trout "meuniere"
with garden vegetables, lemon butter and potatoes*

€ 17,90

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Die Spezialität unseres Hauses **Original aus Maikammer in der Pfalz**

Pfälzer Saumagen,
mit Seccokraut und Bratkartoffeln
Palatine Saumagen
served with sauerkraut and roasted potatoes

€ 13,90

Spezialität von der Ente **Specialty of duck**

Zarte im Rohr geschmorte Entenbrust
mit mildem Apfelrotkraut und Thüringer Klößen
Roasted duck breast
with red apple cabbage and potatoe dumplings

€ 17,90

Kades „Dauerbrenner“ **Kades „evergreens“**

Potsdamer Eisbein
mit Seccokraut und
Kartoffeln
Knuckle of pork
served with secco sauerkraut and potatoes

€ 13,50

Boulette „Royal“
ein preußisches Surf and Turf
Eine Klassische Boulette trifft eine Garnele,
serviert auf Seccokraut und Erdapfelstampf
Meatball „Royal“
Meatball with shrimp
served with secco sauerkraut and mashed potatoes

€ 14,50

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Das Dessert macht erst das Essen rund!

Mousse au Chocolat

Leichtes Schokoladenmousse auf einem verführerischen Mango Chili Chutney

€ 6,80

Panna Cotta

Den italienischen Klassiker richten wir mit Waldbeerengrütze an

€ 5,90

Warmer Apfelstrudel Wiener Art

Mit Äpfeln und Rosinen gefüllter Strudelteig
an Vanilleeis und Schlagsahne

€ 6,80

Waldbeerengrütze

Die hausgemachte Grütze servieren wir mit Bourbon Vanillesauce

€ 4,50

Ganz klein... Kades Mini zum Dessert

Espresso und Mini Muffin im Duett

€ 3,90

Kades Parfait

Jahreszeitlich wechselndes hausgemachtes Parfait

€ 7,00

**Unser Kuchenangebot können Sie am Tresen einsehen
oder unser Service berät Sie gern direkt am Tisch**

Stück Blechkuchen € 2,90
mit frischer Sahne € 3,90

Stück Torte / Sahneschnitte € 4,00
mit frischer Sahne € 5,00

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Für die kleinen Genießer

Eiszwerg

Eine Kugel Schoko und Erdbeereis mit Waffelmütze und Schlagsahne

€ 4,00

Erfrischendes

Eiskaffee

Genießen Sie an **heißen Tagen** kräftigen, gekühlten BIO Hochlandkaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 4,50

Ein Sanfter Engel im Glas

Erfrischender Orangensaft mit einer Kugel Mövenpick Vanilleeis

€ 4,00

Schwarzwälder Kirscheisbecher

Amarena Kirsch, Vanille und Schokoeis, parfümiert mit einem Schuss Kirschwasser, dazu Schattenmorellen und Schlagsahne

€ 7,80

Schwedenbecher

3 Kugeln Mövenpick Vanilleeis, Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör

€ 7,50

Waldbeerbecher

3 Kugeln Mövenpick Vanilleeis, Waldbeerengrütze und Schlagsahne

€ 7,50

Eis ganz pur oder mit Sahne

Die Klassiker: Vanille, Schoko, Erdbeere

€ 4,50 pur

€ 5,50 mit Schlagsahne

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen