

# KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

## Vorspeisen

*starters*

### **Räucherlachs auf Kartoffelpuffer**

Rucola und Meerrettich Espuma

*Smoked salmon on potato pancakes*

*arugula and foam from horseradish*

€ 7,50

## Suppen

*soups*

### **Bärlauchcremesuppe**

mit Croutons

*Wild garlic cream soup*

*with croutons*

€ 4,60

### **Kräftige Wildbrühe**

*Broth from the game*

€ 4,60

## Salat

*salad*

### **Kleiner gemischter Salat** mit Honig– Senf-Vinaigrette

*Small salad*

*with honey- mustard vinaigrette*

€ 4,60

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

# KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

*Das Ausflugslokal*

## Kulinarisches vom Lamm aus Neuseeland

*Lamb from New Zealand*

### **Geschmorte Lammkeule**

Prinzessbohnen mit Speck und Petersilienkartoffeln

*Braised lamb shank*

*with green beans and potatoes*

€ 17,90

## Steakgenuss für Kenner

*Beef*

### **Rumpsteak (250g)**

mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Salatbukett

*Rumpsteak (250g)*

*with french fries, herb butter and small salad*

€ 21,60

## Jüterboger Heuschwein

Ein regionaler Fleischgenuss von der Jüterboger Agrargenossenschaft

*regional pork meat from Jüterbog*

### **Medaillons vom Jüterboger Heuschwein**

umlegt mit mildem Schinken,

gebratene Wiesenchampignons in Rahm und Rosmarinkartoffeln

*Pork medaillions with bacon*

*served with mushrooms in cream and rosemary potatoes*

€ 18,70

## Spezialität vom Kaninchen

*Specialty from rabbit*

### **Geschmorte Kaninchenkeule**

Rosinen- Senf- Sauce, Prinzessbohnen mit Speck und Petersilienkartoffeln

*Braised rabbit leg*

*with green beans and potatoes*

€ 15,50

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

# KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

*Das Ausflugslokal*

## Das Beste von der Ente

*duck specialty*

Zarte im Rohr geschmorte Entenbrust  
mit mildem Apfelrotkraut und Thüringer Klößen

*Tender oven roasted duck breast  
with red cabbage and potato dumplings*

€ 17,90

## Wild aus Brandenburger Wäldern

*venison from brandenburg forrest*

Braten von der Fläminger Frischlingskeule  
an Preiselbeerbirne dazu gebratene Brandenburger Wurzelgemüse  
(rote Beete, Karotte und Pastinake) und Rosmarinkartoffeln

*Roasted wild boar  
with root vegetables and rosemary potatoes*

€ 17,90

## Spezialität vom Fisch

*fish specialty*

### **Gebratenes Kabeljaufilet**

Apfel- Meerrettich- Anis- Chutney  
gebratene Brandenburger Gemüse (rote Beete, Karotte und Pastinake)  
dazu Kartoffeln

*Fried codfish fillet  
with apple- horseradish- anise- chutney,  
a blend of vegetables and potatoes*

€ 17,90

### **Grosser Salat mit gebratenen Garnelen**

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

*Big salad with fried shrimp  
Different leaf salads, varied with fresh cucumber, peppers, tomatoes, fried shrimp and honey- mustard-  
vinaigrette*

€ 15,90

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

# KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

## **Grüne Küche**

*vegetarian meals*

### **Kartoffelgnocchi**

dazu gebratene Brandenburger Wurzelgemüse  
(rote Beete, Karotte und Pastinake)  
verfeinert mit Parmesan und Rucola, Kirschtomate  
*potato gnocchi*  
*with root vegetables*  
*refined with parmesan and arugula*

€ 12,90

### **Mit Prignitzer Büffel- Ricotta und Blattspinat gefüllte Pasta- Taschen**

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*

€ 12,90

### **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*

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

**Pfälzer Saumagen**  
mit Seccokraut und Bratkartoffeln  
*Palatine Saumagen*  
*served with secco sauerkraut and roast potatoes*

€ 13,90

**Klassiker in Brandenburg und Berlin**  
***Brandenburg & Berlin Classics***

**Potsdamer Eisbein**  
mit Seccokraut und  
Erbspüree  
*Knuckle of pork*  
*served with secco sauerkraut and pea puree*

€ 13,50

**Neu im Kades!**  
***New at Kades restaurant!***

**Boulette "Royal"**  
***ein preußisches Surf and Turf***  
**Die Königin der Bratpfanne 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 MövenpickVanilleeis

€ 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