

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Vorspeisen

starters

Kleiner gemischter Salat
mariniert mit Honig- Senf- Vinaigrette

Small salad
with honey- mustard- vinaigrette

€ 6,90

Gebratene Gänseleber
mit Streifen von Apfel und Zwiebel in Portweinsauce

Roasted goose liver
with stripes from apple and onion in port wine sauce

€ 8,50

Suppen

Soups

Kürbis-Karotten-Ingwersuppe

Pumpkin-carott-ginger-soup

€ 6,90

Klare Gänsebrühe

mit Einlage

Clear goose broth

€ 5,90

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Große Salate

Big salads

Großer Salat

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

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

€ 13,90

wahlweise mit:
optionally with:

mit Feta Käse und grünen Oliven

with feta cheese and green olives

€ 16,90

mit gebratenen Streifen vom Hüftsteak

with strips from beef steak

€ 21,50

Maishähnchenbrust

fried corn chicken breast

€ 19,50

Grüne Küche

vegetarian meals

Mit Kürbis und Frischkäse **gefüllte Pastataschen**

serviert mit Gartengemüse in Rahm und Parmesan

*Pasta Pockets stuffed with pumpkin and cream cheese,
served with garden vegetables in cream sauce and Parmesan cheese*

€ 17,90

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Spezialität vom Fisch

fish specialty

Gebratenes Zanderfilet

mit Apfel- Lauch- Gemüse in Dijonsenf - Rahm
und Kartoffeln

codfish filet

*with apple and leek in dijon mustard – cream,
served with potatoes*

€ 21,50

Hähnchen aus Frankreich

chicken from france

Gebratene Maishähnchenbrust

mit Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln

fried corn chicken breast

with garden vegetables and rosemary potatoes

€ 19,50

Steakgenuss aus Amerika

Beef from the US

Rinderhüftsteak (250g)

mit Kräuterbutter, Salatbukett und Pommes Frites

Beef steak (250g raw weight)

with herb butter, salad and french fries

€ 29,50

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Typisch für unsere Brandenburger Küche im Spätherbst

Typicals of our Brandenburg cuisine in autumn

Schweinefiletmedallions, umlegt mit Schinkenspeck

dazu Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln

*Pork fillet medallions covered with ham,
served with garden vegetables and rosemary potatoes*

€ 21,00

Geschmorte Ochsenbäckchen

dazu Portweinsouße Apfelrotkohl und Kartoffelstampf

*Braised oxcheeks
served with port wine sauce,
red cabbage and dumplings*

€ 23,50

Wild aus Brandenburger Wäldern

venison from brandenburg forrest

Fläminger Hirschgulasch

mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

*Venison goulash
served with red cabbage and dumplings*

€ 19,80

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Kades Martinsgansessen

vom 03.11.2023 bis zum 21.12.2023

Genießen Sie unser wunderbares Gänseessen!
In großen Backröhren schmoren Ihre Gänse nach guter alter Art. Wir füllen Ihren Gänsebraten mit märkischen Äpfeln, Orangenspalten, Backpflaumen und Kräutern. Wir servieren dazu Thüringer Klöße, Grünkohl und Rotkohl.

Preis pro Person € 42,00

So Sie wünschen, können Sie unseren extra ausgesuchten Rotwein, Mineralwasser und Kaffee gleich dazu bestellen. (ab 2 Personen möglich)

Preis pro Person € 7,60

Unser Gänseessen ist nur auf Vorbestellung buchbar. Sollten Sie Ihre Gans nicht komplett schaffen, dann können Sie den Rest gerne mit nach Hause nehmen. Für das Einpacken und die Verpackung stellen wir Ihnen € 3,00 in Rechnung.

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Das Dessert macht erst das Essen rund!

Pflaumencrumble
mit einer Kugel Vanilleeis

€ 8,90

Panna Cotta
Den italienischen Klassiker richten wir mit Kirschgrütze an

€ 7,90

Waldbeerengrütze
Die hausgemachte Grütze servieren wir mit Bourbon Vanillesauce

€ 6,50

Ganz klein... Kades Mini zum Dessert

Espresso und ein kleiner Muffin im Duett

€ 5,00

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Mövenpick Eiscreme

Eiszwerg

Eine Kugel Schoko- und Erdbeereis mit Waffelmütze und Schlagsahne

€ 5,20

Eiskaffee

Genießen Sie an **heißen Tagen** gekühlten BIO-Hochlandkaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

€ 6,50

Ein Sanfter Engel im Glas

Erfrischender Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis

€ 5,00

Schwarzwälder Kirscheisbecher

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

€ 9,00

Schwedenbecher

3 Kugeln Mövenpick Vanilleeis, Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör

€ 9,00

Waldbeerbecher

3 Kugeln Mövenpick Vanilleeis, Waldbeerengrütze und Schlagsahne

€ 9,00

Gemischtes Eis, ganz pur oder mit Sahne

Die Klassiker: Vanille, Schoko, Erdbeere

€ 5,00 pur

€ 6,00 mit Schlagsahne

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen