

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 Vollkornbrot

Matjes herring – bean - salad

with red onions and peppers and whole grain bread

€ 7,50

Suppen

soups

Spargelcremesuppe

Asparagus soup

€ 4,60

Leicht gekühlte Spreewälder Gurkensuppe

chilled cucumber soup

€ 4,60

Salat

salad

Kleiner 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

Wild aus Brandenburger Wäldern

Game of Brandenburg forests

Braten aus der Fläminger Frischlingskeule
mit Spargelragout und Rosmarinkartoffeln

Roast wild boar

with asparagus ragout and rosemary potatoes

€ 19,20

Typisch für unsere Brandenburger Küche im Frühjahr

Typicals of our Brandenburg cuisine in spring

Paniertes Schweineschnitzel vom Jüterboger Heuschwein
märkischer Spargel, braune Semmelbutter
und Kartoffeln

*Schnitzel (breaded pork escalope) of the Jüterbog hay pig
with asparagus, brown bread butter
and potatoes*

€ 17,50

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

Zarter Räucherschinken von Papendorf
märkischer Spargel, Sauce Hollandaise
und Kartoffeln

*Tender smoked ham
with asparagus, sauce Hollandaise and potatoes*

€ 16,70

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Grüne Küche

vegetarian meals

Kartoffelstampf

mit in Olivenöl gebratenem weißem Spargel und Zucchini, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesan

mashed potatoes

with in olive oil roasted zucchini and white asparagus, 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

€ 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

Spargel mit Kartoffeln

(ca. 250g Rohgewicht),

dazu braune Semmelbutter

tender asparagus (approx. 250g raw weight)

brown bread butter and new potatoes

€ 13,50

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Spezialitäten vom Fisch

fish specialtys

Zwei zarte Matjesfilets

mit einer klassischen Hausfrauensoße aus Schmand, saurer Sahne, Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke, dazu Kartoffeln und ein kleiner Salat

Two delicate Matjesfilets

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

€ 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

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

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

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

Klassiker in Brandenburg und Berlin

Brandenburg & Berlin Classics

Potsdamer Eisbein

mit Seccokraut und

Kartoffeln

Knuckle of pork

served with secco sauerkraut and potatoes

€ 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 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