

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Vorspeisen

starters

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

€ 4,90

Zarte gebratene Gänseleber
Mit Streifen von Apfel und Zwiebel auf Salat
Roasted goose liver with stripes from apples and onions

€ 7,00

Suppen

Soups

Kürbiscremesuppe
pumpkin-cream-soup

€ 4,80

Gänsebrühe
mit Einlage
goose soup

€ 4,60

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

Fläminger Wildschweinrollbraten,

Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Thüringer Klöße

Roast wild boar,

cranberry pear, brussels sprouts and dumplings

€ 18,50

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Grüne Küche

vegetarian meals

Kartoffelstampf

mit gebratenen Zucchini-Kürbis-Pastinaken Gemüsen,
Kirschtomaten, Salat und Parmesan

mashed potatoes

with roasted zucchini, pumpkin and parsnip, Cherry tomatoes, salad 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

Jüterboger Heuschwein

ein regionaler Fleischgenuss von der Jüterboger Agrargenossenschaft
pork meat from the surrounding area

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

Pork fillet medaillions

with bacon, mushrooms in cream and rosemary potatoes

€ 18,90

Spezialität vom Fisch

fish specialty

Gebratenes Kabeljaufilet

an Kürbis-Apfel Chutney,

mit gebratenen Zucchini-Kürbis-Pastinaken Gemüsen,

Kirschtomate und Kartoffeln

codfish filet

with roasted zucchini, pumpkin and parsnip, cherry tomato and potatoes

€ 17,90

Die Spezialität unseres Hauses

Original aus Maikammer in der Pfalz

Pfälzer Saumagen,

mit Seccokraut und Bratkartoffeln

Palatine Saumagen

served with secco sauerkraut and roasted potatoes

€ 14,50

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

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

Das halbgefrorene Dessert

€ 7,00

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