

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Vorspeisen

starters

Räucherlachs mit Kartoffelpuffer

Salat und Meerrettich-Espuma

Smoked salmon on potato pancakes

salad and foam from horseradish

€ 7,90

Kleine Pellkartoffeln

mit Kräuterquark und Salatbukett

Small peel potatoes

with herb quark and salad bouquet

€ 6,50

Suppe

soup

Spargelcremesuppe

Asparagus soup

€ 4,80

Salat

salad

Kleiner gemischter Salat

mit Honig– Senf-Vinaigrette

Small salad

with honey- mustard vinaigrette

€ 5,90

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Spezialität vom Fisch

fish specialty

Die klassische Maischolle „Finkenwerder“
mit lauwarmem Kartoffel- Gurkensalat und klassischer Speckstippe

The classic May plaice "Finkenwerder"
with warm potato-cucumber salad and classic bacon sauce

€ 16,90

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

€ 16,90

Steakgenuss für Kenner

Beef

Hüftsteak

(250g)

mit Pommes Frites,
Kräuterbutter und Salatbukett

Point steak (250g raw weight)

with salad, french fries and herb butter

€ 21,50

Grosser Salat mit Streifen vom Hüftsteak

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

Big salad with stripes from point steak

Different leaf salads, varied with fresh cucumber, peppers, tomatoes, stripes from point steak and honey- mustard- vinaigrette

€ 16,90

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
regional pork meat from Jüterbog

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

€ 18,70

Zarter Räucherschinken von Papendorf
märkischer Spargel, Sauce Hollandaise
und Kartoffeln

Tender smoked ham
with asparagus, sauce Hollandaise and potatoes

€ 17,80

Spargel Pur (100g Rohgewicht)
wahlweise mit brauner Semmelbutter oder Sauce Hollandaise

Fresh asparagus (approx. 100g raw weight)
with either brown butter or sauce Hollandaise

100g € 4,80

Wild aus Brandenburger Wäldern
venison from brandenburg forrest

Braten von der Fläminger Rehkeule
an Preiselbeerbirne , grüne Bohnen
und Rosmarinkartoffeln

Roast from the leg of venison
cranberry pear, green beans and rosemary potatoes

€ 18,90

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*

€ 18,90

Klassiker in Brandenburg und Berlin

Brandenburg & Berlin Classics

Potsdamer Eisbein
mit Seccokraut und
Erbspüree

*Knuckle of pork
served with secco sauerkraut and pea puree*

€ 14,50

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

Die Spezialität unseres Hauses

Original aus Maikammer in der Pfalz

House Specialty

Pfälzer Saumagen
mit Seccokraut und Bratkartoffeln

*Palatine Saumagen
served with sauerkraut and roast potatoes*

€ 14,50

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen

KADES

RESTAURANT „AM PFINGSTBERG“

Das Ausflugslokal

Grüne Küche

vegetarian meals

Kartoffelstampf

mit gebratenem weißem Spargel, Zucchini, Kirschtomaten,
Salat und Parmesan

mashed potatoes

with roasted zucchini, white asparagus, cherry tomatoes, salad and parmesan

€ 14,90

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

€ 13,90

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

€ 13,90

Zarter Spargel

aus der Mark (ca. 250g Rohgewicht),
braune Semmelbutter und Kartoffeln

tender asparagus (approx. 250g raw weight)

brown bread butter and new potatoes

€ 14,90

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie beim Personal einsehen