



# Inspektorenhaus

RESTAURANT

## Oster-Menü

### Fleisch

#### Brotzeit

Aufstrich / Eingelegtes

#### Kleine Aufmerksamkeit aus der Küche

#### Osterei mit Wildschinken „Wildererhütte Kade“

Onsenei Bressehuhn „Havelland“ / Zabaione /  
Roskower Spargel / Brioche

#### Consommé vom Rotwild

Gefüllte Teigtasche / Wiesenkräuter „Permakultur“

#### Crêpinette vom Beelitzer Maishähnchen

Mini-Artischocke / Bärlauch / Risotto /  
Miso / Hollandaise

#### Bouchée de Pâques

Rhabarber / Zitronen-Thymian /  
Buttermilch / Valrhona Schokolade

#### Süßer Happen

4-Gang-Menü

neunundachtzig

### Fisch

#### Brotzeit

Aufstrich / Eingelegtes

#### Kleine Aufmerksamkeit aus der Küche

#### Confierte Jacobsmuschel

Granny Smith / Kohlrabi / Liebstöckel /  
Mandel / Molke / Rauch / Auster

#### Crème-Süppchen vom Roskower Spargel

Bärlauch / Erdapfel / Aal / Kaviar

#### Tranche vom Steinbutt

Glacierte Möhren / Gillardeau / Junge Erbse /  
Kamille / Beurre blanc

#### Baba im Advocaat

Eierlikör / Tonkabohne / Fleur de Sel /  
Karamell

#### Süßer Happen

4-Gang-Menü

neunundachtzig

Sollten Sie Vegetarier oder Allergiker sein, oder Unverträglichkeiten haben, berücksichtigen wir das gerne. Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen bzw. Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

