

Sehr geehrte Gäste,

lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und begeistern.
Gepflegte Gastlichkeit in unserem Restaurant und in der Hotelbar.

Das Restaurant verfügt insgesamt über 70 Sitzplätze. Von hier aus haben Sie direkten Zugang auf die idyllische Freiterrasse, wo Sie bei schönem Wetter mit Blick auf die Havel speisen können.

Genießen Sie dieses ganz besondere Ambiente, welches Ihnen das Hotel An Der Havel bietet!

Öffnungszeiten von Dienstag bis Samstag

Von 17:30 Uhr – 21:30 Uhr

Dear guests,

Let us spoil and inspire you with culinary delights.

Enjoy refined hospitality in our restaurant and in the hotel bar.

Enjoy this very special ambience, which the Hotel An Der Havel offers you!

Opening hours from Tuesday to Saturday

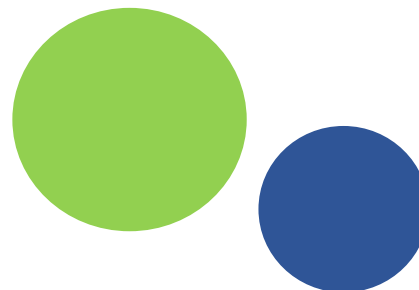
From 5:30 pm - 9:30 pm



WWW.HOTELANDERHAVEL.DE



KULINARISCH



WWW.HOTELANDERHAVEL.DE

Suppen / soups

Kartoffelsuppe / potatoe soup

mit gebratenen Bacon und Croutons (auch vegetarisch) / with fried bacon and croutons



6,50 €

Soljanka nach Art des Hauses / solyanka a la maison

mit Zitronen-Haube / with a lemon bonnet



5,90 €

Vorspeisen / starters

Bauernsalat / farmer´s salad

Salat der Saison mit Fetakäse, roten Zwiebeln, Mais, schwarze Oliven / lettuce of the season with feta cheese, red onions and black olives



9,50 €

Mediterranes Gemüse aus der Pfanne / mediterranean vegetables out of the pan

an frischem Salat mit Mozzarella und Cocktailtomaten / next to a fresh salad with mozzarella and cherry tomatoes



9,90 €

Gebratener Ziegenkäse / fried goat cheese

mit Serrano-Schinken auf Salatbett withe serrano ham on a bed of lettuce



11,90 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisch gebackenes Brot.

Dressing nach Wahl:

Honig – Senf Dressing  Knoblauch – Kräuter Dressing (Vegan),

Himbeer - Dressing (vegan) , Balsamico Dressing mit Ahornsirup

Hauptgerichte / main courses

Herzhaftes Bauernfrühstück / hearty bacon and potatoe omelette

(Kartoffeln, Champignon, Paprika, Speck, Gewürzgurke, Ei und frische Kräuter) /
(potatoes, mushrooms, red peppers, bacon, pickled cucumbers, eggs and fresh herbals)



13,90 €

Gebratenes Schweinesteak/ grilled pork chop

mit Champignon-Rahmsauce und Bratkartoffeln / with mushroom cream sauce and fried potatoes



15,50 €

Zanderfilet gebraten / pike perch fillet

mit Lauch-Orangengemüse, Dillkartoffeln und Weißweinsauce / with leek-orange vegetables, dill potatoes
and white wine sauce



15,90 €

Gegrillte Hähnchenbrust / grilled chickenbreast

mit knackfrischem Gemüse und hausgemachten Kartoffelspalten / with crisp vegetables
and homemade potatoe wedges

14,90 €

Paniertes Schweineschnitzel / breaded pork escalope

dazu Buttermöhren mit frischen Kräutern und Pommes Frites / in addition to buttered carrots
with fresh herbals and fries



12,90 €

Currywurst / sausage in curry sauce

mit hausgemachter Curry-Sauce und Pommes Frites / with homemade curry sauce and fries

8,50 €

Bandnudeln mit Garnelenschwänzen / tagliatelle with shrimp tails

dazu grüner Spargel / in addition to green asparagus



15,00 €

Bandnudeln mit Rinderstreifen / tagliatelle with beef stripes^

dazu Cherrytomaten und Parmesan / with cherry tomatoes and parmesan



15.50 €

Desserts / desserts

Hausgemachte Eierkuchen / homemade pankakes

gefüllt mit Vanilleeis und karamellisierten Früchten / stuffed with vanilla ice cream and caramelized fruits



6,90 €

Crème brûlée / creme brulee

dazu und Orangenfilets / with orange wedges



8,90 €

Saisonales Früchteparfait / fruit parfait of the season

mit fruchtiger Sauce und Crumble / with a fruity sauce and crumbles



7,50 €

Sehr geehrte Gäste,

seit November 2014 sind alle Restaurants in Deutschland dazu verpflichtet, sämtliche Allergene, die in den jeweiligen Speisen enthalten sind, zu kennzeichnen. Aus diesem Grund finden Sie unter allen unseren Speisen bildhafte Piktogramme der jeweiligen Inhaltsstoffe. Zum besseren Verständnis haben wir alle Zeichen kurz erläutert.



Eier und Erzeugnisse daraus

Eggs



Schalenfrüchte (Nüsse, Pistazien ect)



Sellerie und Erzeugnisse daraus



Senf und Erzeugnisse daraus



Weichtiere und Erzeugnisse daraus



Sesam und Erzeugnisse daraus



Fisch und Erzeugnisse daraus



Glutenhaltiges Getreide (Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Khorasan-Weizen) und Erzeugnisse daraus



Milch und Erzeugnisse daraus mit mehr als 10mg/kg oder 10mg/Liter



keine Allergene direkt enthalten



Erdnüsse und Erzeugnisse daraus



Krebstiere und Erzeugnisse daraus



Lupinen und Erzeugnisse daraus



Soja und Erzeugnisse daraus



Schwefeldioxid und Sulfite (mit mehr als 10mg/kg oder 10mg/Liter)

Dear guests,

Since November 2014, all restaurants in Germany have been obliged to label all allergens that are contained in the respective dishes. For this reason you will find pictograms of the respective ingredients under all of our dishes. For a better understanding we have briefly explained all characters.



Eggs and products made therefrom



Nuts (nuts pistachios, etc.)



Celery and products made therefrom



Mustard products made therefrom



Molluscs products made therefrom



Sesame products made therefrom



Fish products made therefrom



Grains containing gluten (spelled, rye, barley, oats, khorasan wheat) and products made therefrom



Milk and products made therefrom



Does not contain any allergens directly



Peanuts and products made therefrom



Crustaceans and products made therefrom



Lupins and products made therefrom



Soy products made therefrom



Sulfur dioxide and sulphites

More than 10 mg/kg or 10mg/liter

**Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Gewichtangaben handelt es sich um das Rohgewicht.
Die dargestellten Allergene können in allen Speisen enthalten sein, bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal.**

All prices are inclusive of VAT. The weight information is the gross weight.

The allergens shown can be contained in all dishes, please inquire with our service staff.



WWW.HOTELANDERHAVEL.DE