

Liebe Gäste,
ein herzliches Willkommen in unseren Restaurants
Moderne Nostalgie &
Alte Laterne.

Hier bieten wir Ihnen „Großmutter's Lieblinge“, neu und
zeitgemäß interpretiert, verbunden mit Brandenburger
Gastlichkeit und dem Gaumenschmaus kulinarischer Klassiker
von der Mark bis an die See an.

(Und ganz sicher: Das Küchenteam verwendet
keine Geschmacksverstärker, denn auch unsere Großmütter
kannten noch keine...)

„Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele“
sagt ein Sprichwort aus Tadschikistan

Getreu unserem Haus-Motto
Wärme ~ Wohlbefinden ~ Wiederkommen
wünschen wir Ihnen jetzt und gerne immer wieder einen
Angenehmen Aufenthalt & Guten Appetit

Auf ein Wiedersehen
Ihre

Sigunde Kühne
Geschäftsführerin

Feste feiern, wie sie fallen...

Unser **Restaurant Moderne Nostalgie**, geöffnet
Montag – Samstag 17:00 Uhr – 21:30 Uhr und
Samstag/Sonntag & Feiertag 11:30 Uhr – 14:30 Uhr
Sonntag 17:00 Uhr – 21:30 Uhr bieten wir eine kleine Auswahlkarte an,

die **Havelbar Alte Laterne**, geöffnet täglich bis 22:00 Uhr,
unsere **Little Lounge** und die **Veranstaltungsräume**
Rheinsberg, Löwenberg und Fürstenberg bieten Ihnen genau den richtigen
Rahmen für Ihr individuelles Event, sei es Hochzeit, Geburtstag, Firmen- oder
Weihnachtsfeier, Klassentreffen, der Jahrestag, Ihrer Führerscheinprüfung oder,
oder, oder... .

Kontakten Sie uns jederzeit und fragen Sie nach unserer Bankettmappe mit
ausführlichen Angeboten. Unsere fachkundig-erfahrenen Mitarbeiter beraten
Sie gerne, auch mit Tipps zu originellen Rahmenprogrammen.

Vielfältige Buffet's, Eventspecials für sämtliche Anlässe und Feiern, spezielle
Familien- und Brunchbuffet's, Barbecue-Angebote auf unserer Freiterrasse -
Das alles und vieles andere mehr ist bei uns möglich und planen wir gerne nach
Ihrem ganz individuellen Budget.

Unser Danke für Ihren Entschluss, bei uns zu feiern:

Laden Sie von unserer Homepage unter dem Button
FEIERLICHKEITEN unseren Coupon-Gutschein runter und
legen Sie uns diesen v o r Vertragsabschluss vor.

Im Gespräch mit unseren Mitarbeitern klären Sie dann, für w e l c h e s
Danke Sie sich entscheiden.

Restaurant Moderne Nostalgie & Havelbar Alte Laterne

Suppen

Soljanka nach Art des Hauses

gekocht nach alter Rezeptur mit feinem Wurzelwerk, Kapern und Zitronenschmand



5,90 €

Cremiges Erbsen-Kokossüppchen



6,50 €

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

mit hausgemachter Kräutervinaigrette

4,90 €

Knackfrische Salatkomposition (Pur)

an hausgemachter Kräutervinaigrette

6,90 €

Lust auf Erweiterung?

mit marinierten Oliven und Fetakäse

8,90 € 

mit gebratenen Hähnchen-Streifen

10,90 €

mit Geflügelleber

13,90 €

Herzhafte Zwischenmahlzeiten

„Ofenfrischer“ Flammkuchen

mit Speck, Zwiebel, Grana Padano
und Safran-Balsamico-Glace dazu Crème fraîche



10,50 €

„Kreuzberger Filet“

Berliner Bratwurst an selbstgemachter Currysauce
mit Pommes Frites



10,90 €

Ländlich traditionell - Uckerkaas

mit Trauben, Feigensenf und Chiabatta Fladen



17,90 €

Rindercarpaccio

mit Walnusskrokant und flüssigem Rucola



11,90 €

Hauptgerichte

Schweinefiletspitzen mit Dinkelbandnudeln

in getrüffelter Tomatencreme und Parmesan



15,90 €

Schweinefiletmedaillons

mit Bohnen im Speckmantel, an Pfefferrahmsauce und Kartoffelplätzchen



17,90

Gebratene Geflügelleber

in Balsamico-Thymianjus, Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf



13,90 €

Wildsülze mit Hausfrauensauce

und Bratkartoffeln



14,90 €

Duo Special - Scharfes Wild(es)

Chili-Con-Carne im Brotlaib mit der Komposition von regionalem Wild



14,90 €

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“



8,90 €

Gegrilltes Hüftsteak (200g Rohgewicht)

12,90 €

Wählen Sie Ihre Beilagen zum Schnitzel oder Hüftsteak gerne selbst;

Hamburger „Art“ mit 2 Spiegeleiern 3,20 €



„Jägerart“ mit cremigen Champignons 5,50 €



Pfannengemüse in Tomatensauce 4,90 €

Salzkartoffeln

4,00 €



Röstkartoffeln

4,00 €



Kartoffelstampf

4,00 €



Pommes Frites

4,00 €

Gedünstetes Havel-Zanderfilet

mit gerahmten Acker-Spinat an Jasmin Wildreis



18,90 €

Brathering

mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln



15,50 €

Vegetarische & Vegane Leckereien

Kartoffel-Gemüse-Pfanne

mit Curry, Kokosmilch, Rucola und Cherrytomaten



11,90 €

Dessert

Karamellisierte Kaiserschmarrn

mit Fruchttragout



8,50 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

an beerigem Ragout, Minze und Vanilleeis



9,50 €

„Eiskalte“ Verführungen

Ihre Wünsche sind uns wichtig -
Eisbecher selbst Kreiert

Drei Kugeln Eis Ihrer Wahl

(Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss, Pistazie)
mit Obstsalat und Sahne



6,50 €

Süßer Vanille - Schmand

mit frischen marinierten Beeren



6,90 €

Warme Waffel

mit Apfelmus und Sahne



7,50 €