



Liebe Gäste,

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

Das gesamte Team vom Hotel An Der Havel wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und viel Freude beim Genießen und Entschleunigen.

Informieren Sie sich gerne zu unserem Sonntagsbrunch sowie zu unserem Schnitzeltag der jeden Dienstag stattfindet.

Auf ein Wiedersehen

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



Sesam und Erzeugnisse daraus



Erdnüsse und Erzeugnisse daraus



Schalenfrüchte (Nüsse, Pistazien ect)



Fisch und Erzeugnisse daraus



Krebstiere und Erzeugnisse daraus



Sellerie und Erzeugnisse daraus



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



Lupinen und Erzeugnisse daraus



Senf und Erzeugnisse daraus



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



Soja und Erzeugnisse daraus



Weichtiere und Erzeugnisse daraus



keine Allergene direkt enthalten



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

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Gewichtangaben handelt es sich um das Rohgewicht.

„Klassiker“ Hotel An Der Havel

Für den kleinen Hunger

Soljanka nach Oma`s Rezept

(Tomate, Schinken, Salami, Zwiebeln, Zitronenespuma)

€ 5,50    

„Bergsdorfer Wiesenrind“ Rindergulaschsuppe in Ari`s hausgebackenem Brotleib

(Schalotten, Tomate, Paprika, Rotwein, Majoran, Knoblauch)

€ 7,90   

Rapunzelsalat

(geröstete Kerne, Croutons, gefüllte Eier, gebeizter Lachs, frische Kräuter)

€ 7,90     

Aus dem Steinofen

„Ofenfrischer Flammkuchen Elsässer Art“ aus dem Steinofen

(Speck, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln,

Parmesan, Wildkräuter)

€ 8,50    

Wahlweise mit Lachs € 11,00

„Wildgut Haferkorn“ Wahlweise mit Wildschinken € 12,50

„Klassiker“ Hotel An Der Havel

Unsere großen Lieblinge

Paniertes Schweineschnitzel

(Steakhouse Pommes, Ei, Mehl, Senf, Panko Mehl)

€ 15,50      

„Surf & Turf“

Seafood & Beef Burger „Bergsdorfer Wiesenrind“

(Rinderpaddy, Seafoodpaddy, Zwiebeln, Bacon, Gewürzgurke, Zitronen- Estragonbutter, Ari`s hausegebackenem Brot, flüssige Kräuter)

€ 19,00         

Kross gebratenes Zanderfilet

(Belugalinsen, knackfrisches Pfannengemüse, Zitronenespuma)

€ 17,50      

Gebratene Hähnchenbrust

(Chicorée, Kräuterdrillinge, Weißweinsauce)

€ 16,50     

Gratinierte Gemüsepfanne

(Schafskäse, knackfrisches Pfannengemüse, Kräuterdrillinge, flüssige Petersilie)

€ 12,90   

„Brandenburger“ Currywurst

(hausgemachte Currysauce, Steakhouse Pommes)

€ 9,90    

„Klassiker“ Hotel An Der Havel

Was ist Satt?

Hausgemachter Apfelstrudel

(Eier, Rosinen, Vanillesauce, Mandelsplitter)

€ 7,50     

Schokoladen Soufflé

(Ei, Zucker, Butter, Kakao,
Kuvertüre, Orangensahne)

€ 6,50  

Dazu empfehlen wir!

LIQUEUR D'OLÉRON
POIRE a la FINE COGNAC

2cl 3,50 €

4cl 6,00

Winter

Ran an den Speck

Rindercarpaccio

(Rinderfilet, Pinienkerne, Parmesan, flüssige Kräuter)

€ 8,90



Französische Zwiebelsuppe

(Käsecrouton, Zwiebeln, Weißwein, Majoran, Sherry)

€ 6,50



Knackfrischer Wildkräutersalat

(Auswahl erlesener Wildkräuter, Kräutervinaigrette)

€ 9,90



Wahlweise mit knusprigen Hähnchen € 11,50

Wahlweise mit geräuchertem Lachs € 12,50



Wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse € 11,50

Wahlweise mit gebratener grober Rinderbratwurst vom „Bergsdorfer Wiesenrind“ € 12,50

Winter



Wald, Wiese, Wasser

rg 250 g gebratenes Entrecote vom „Bergsdorfer Wiesenrind“

(Kräuterdrillinge, knackfrisches Pfannengemüse, Zitronen- Estragonbutter, Jus)  

€ 24,00

rg 300 g Rinderroulade vom „Bergsdorfer Wiesenrind“

(Rotkohl, Petersiliendrillinge, Jus)  




€ 19,00

Braisierte Ochsenbäckchen

(Kartoffel- Selleriepüree, knackfrisches Pfannengemüse, Jus)   







€ 19,50

„Bonbon“ vom Rotbarsch

(cremiges Risotto, Wirsing, Orangenschaum)   

€ 16,90

Traumpaar Pasta & Hähnchen

(Tagiatelle, gebratene Hähnchenbrust, Cherrytomaten, Ruccolapesto, Parmesanchip)      

€ 15,00

„Wildgut Haferkorn“ Wildschweingulasch

(Serviettenknödel, Zwiebeln, Preiselbeeren,

Rotwein, Birne)     

€ 18,00

Winter

Himmel

„Dennis“ Crème Caramel

(Ei, Zucker, Milch, Cointreau, Früchte, Honighippe)

€ 7,50     

„Vanis“ Windbeutel

(Vanilleschaum, Walnusseis, Ei, Mehl, Butter)

€ 6,50     

Französische Käseauswahl

(Feigensenf, französischer Weichkäse und Hartkäse aus Kuhmilch sowie Ziegenmilch, Trauben, Nüsse)

€ 12,90     

Dazu empfehlen wir!

LIQUEUR D'OLÉRON
POIRE à la FINE COGNAC

2cl 3,00 €

4cl 5,00

Weinraritäten aus Frankreich

2013 Chateau Milhau-Lacugue

Languedoc

Purpurviolette, kräftige Farbe. Nase von Dörripflaumen, Pflaumen in Weinbrand, Kakaonoten.
Konzentrierter Ansatz am Gaumen, von Dörripflaumenfleisch, geschmeidig und großzügig.
Sehr großzügige Entwicklung. Zu Wild mit Sauce servieren.

€ 29,00 0,75 l

2008 Baron d'Aupenac

Languedoc-Roussillon

Die von der Rebsorte Syrah dominierte Cuvée betört mit einem harmonischen
und kraftvollen Bouquet von roten Beeren, am Gaumen ist er kräftig, rund
und seidig mit Aromen von Beeren, Gewürzen, Kakao, einem Hauch Vanille
und einem nicht enden wollenden Finale.
Ein guter Begleiter zu Wild und rotem Fleisch,
auch sehr gut zu Weichkäse mit Petersilie.

€ 69,00 0,75 l

2016 Chateau Belair Montaiguillon

Bordeaux, St. Georges-St. Emilion

Kräftige rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.
Feine Nase und Komplex aus Pflaumen, Vanille und Süßholz.
Voller und großzügiger Mund mit bereits gut geschmolzenen
Tanninen und einem langanhaltenden Abgang.

€ 32,00 0,75 l

Weinraritäten aus Frankreich

2012 Chateau Belair Saint-Georges

Bordeaux, St. Georges-St. Emilion

In der Nase ein Wein, der Noten von reifen Früchten und Gewürzen kombiniert, Vanille, die durch den Ausbau in Fässern gewonnen wird und die fruchtige Seite des Weins begünstigt. Es zeichnet sich durch die aromatische Intensität des Weins aus.

Der Angriff ist offen, konzentrierter Wein, voll und gierig im Mund.

Der Abgang ist geschmolzen, elegant mit Noten von Fruchtnudeln (Himbeere).

Ein sehr guter Begleiter zu Gans und Ente.

€ 42,00 0,75 l

2016 Cave de Roquebrun-Prestige

Languedoc-Roussillon

Sehr schönes lila rotes Kleid. Komplexe Nase, sowohl fruchtig als auch leicht animalisch.

Am Gaumen kräftiger, geschmeidiger Wein mit Aromen von roten Beeren und einem Kirschkern. Intensive aromatische Persistenz.

Dieser Wein ist ausgewogen, reich, von einem besonders großzügigen Jahrgang.

Mundet zu Käse.

€ 44,00 0,75 l

Susi & Strolch
Kinderkarte bis 12 Jahre

Mini-Schnitzel von der Hähnchenbrust

(buntes Gemüse, Pommes Frites)



9,80 €

Hausgemachte Hähnchenbrust-Nuggets

(Pommes Frites, Ketchup und Mayonaise)



8,80 €

Tagliatelle (Bandnudeln)

(fruchtige Tomatensauce)



7,90 €

2 Kleine Eierkuchlein

(Apfelmus, Vanillesauce)



6,50 €