



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. Die dargestellten Allergene können in allen Speisen enthalten sein, bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal.

Hotel An Der Havel

Unsere Partner für guten Geschmack



Agrar GmbH Bergsdorf
Bergsdorfer Wiesenrind
nachhaltig gut



Hotel An Der Havel

Suppen/Soups

Ich lebe von guter Suppe...(Molière)

Soljanka nach Oma`s Rezept

Tomate/Schinken/Salami/Zwiebeln/Yuzuespuma

Soljanka according to Grandma's recipe

Tomato/Ham/Salami/Onion/Yuzuespuma

€ 5,50



Kürbiscremesüppchen

Hokkaidokürbis/Butter/Leichter Rahm/Öl/Kerne

Pumpkin cream soup

Hokkaido Pumpkin/Butter/Light Cream/Oil/Seeds

€ 6,50

Tagessuppe

Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen Empfehlung

soup of the day

Please ask for our current recommendation

€ 5,00

Hotel An Der Havel

Aus dem Steinofen/From the stone oven

„Mein Freund und ich, sind der perfekte Flammkuchen.“

„Ofenfrischer Flammkuchen Elsässer Art“ aus dem Steinofen

Speck/Zwiebeln/Früblingszwiebeln/Parmesan/Wildkräuter/Sauerrahm

"Oven-fresh flame cake Alsatian Type" from the stone oven

Bacon/Onions/SpringOnions/Parmesan/Wild Herbs/Sour Cream

€ 8,50

Wahlweise mit geräuchertem Lachs € 11,00

Wahlweise mit Hokkaido Kürbis € 10,00

optionally with salmon € 11,00

optionally with Hokkaido pumpkin € 10,00

Hotel An Der Havel

Bitte Für Den Schwaben Platz Machen!

„Maultaschen stellen keine Dummen Fragen... Maultaschen verstehen Dich!

Gedämpfte Schwäbische Maultaschen

Mehl/Eier/Wasser/Rind/Schwein/Speck/Zwiebeln/Blattspinat/Muskatnus/Kartoffelsalat/Jus

Swabian ravioli

Flour/Eggs/Water/Beef/Pork/Bacon/Onions/Spinach leaves/Nutmeg/Potatoe/Sauce

€ 9,50

„Barbara`s“ kalter Wurstsalat

Lyoner/Gurke/Paprika/Meersalz/Pfeffer/Zwiebeln/Käse/Ari`s Brot

"Barbara's" cold sausage salad

lyons/cucumber/peppers/sea salt/pepper/onions/cheese/Ari`s Brot

€ 7,50



Hotel An Der Havel

„Mama sagt, Du sollst Deinen Salat essen!“ / "Mom says you should eat your salad!"

Knackfrischer Wildkräutersalat

Auswahl erlesener Wildkräuter/Kräutervinaigrette

Fresh wild herb salad

Selection of exquisite Wild herbs/Herbal vinaigrette

€ 9,90

Wahlweise mit knusprigen Hähnchen € 11,50

Wahlweise mit geräuchertem Lachs € 12,50

Wahlweise mit karamellisierten Hokkaido Kürbisspalten € 10,50

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

optionally with crispy chicken € 11.50

optionally with smoked salmon € 12.50

optionally with caramelized Hokkaido pumpkin wedges € 10.50

optionally with fried coarse beef sausage from the "Bergsdorfer Wiesenrind" € 12.50

Hotel An Der Havel

„Durch die Bank“/“Through the bank”

„Quer Beet“ Gratinierte Kürbis- Gemüsepfanne

Schafskäse/Kürbis/knackfrisches Pfannengemüse/Kräuterdrillinge/flüssige Petersilie

Vegetable pan au gratin

Sheep Cheese/Pumpkin/Crispy Pan-Fried Vegetables/Herb Triplets/Liquid Parsley

€ 12,90

Paniertes Schweineschnitzel

Steakhouse Pommes/Ei/Mehl/Senf/Panko Mehl

Breaded pork schnitzel

Steakhouse Fries/Egg/Flour/Mustard/Panko Flour

€ 15,50

Hotel An Der Havel

„Durch die Bank“/“Through the bank”

Gebrochenes Filet vom Zander

Gebrochene Kürbisspalten/Zitrone/Dill/Kräuterdrillinge

Fried fillet of the tench

Fried Pumpkin Wedges/Lemon/Dill/Herb Triplets

€17,90

Traumpaar Pasta & Hähnchen

Tagliatelle/gebratene Hähnchenbrust/Cherrytomaten/Kürbispesto/Parmesanchip

Dream couple of pasta & chicken

Tagliatelle/Roasted Chicken Breast/Cherry Tomatoes/Pumpkin Pesto/Parmesanchip

€ 15,00

Hotel An Der Havel

„Hauptsache Fleisch“/„The main thing is meat“

200 gr Gebratene Hähnchenbrust/200 gr fried chicken breast € 17,50

„Bergsdorfer Wiesenrind“ nachhaltig gut!

300 gr Rinderroulade/300 gr beef roulade € 19,00

250 gr gebratenes Entrecote/250 gr fried entrecote € 24,00

220 gr Rinderfilet/220 gr beef fillet € 28,00

Bitte wählen Sie zu Ihrem Fleischgericht eine Sättigungsbeilage, Gemüsebeilage, Sauce oder eine Buttermischung:

Kräuter-Drillinge

Gebratene Kürbisspalten

Steakhouse Pommes

Kräuter-Butter

Knackfrisches Pfannengemüse

Veloutè

Jus

Bratkartoffeln



Hotel An Der Havel

Was ist Satt?/Dessert`s

Schokoladen Soufflè

Ei/Zucker/Butter/Kakao/Kuvertüre/Kürbiskompott

Chocolate Souffle

Egg/Sugar/Butter/Cocoa/Chocolate coating/Pumpkin Stew

€ 6,50

Dazu empfehlen wir!/In addition we recommend!

LIQUEUR DÓLÉRON
POIRE a la FINE COGNAC

2cl 3,00 €

4cl 5,00

Hotel An Der Havel

Weinraritäten aus Frankreich/Wine rarities from France

2013 Chateau Milhau-Lacugue

Languedoc

Purpurviolette, kräftige Farbe. Nase von Dörpflaumen, Pflaumen in Weinbrand, Kakaonoten.
Konzentrierter Ansatz am Gaumen, von Dörpflaumenfleisch, 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 / Wine rarities from France

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 €