

#### Das Restaurant im Art Hotel Kiebitzberg

#### Neues & Bewährtes

Unsere Küche bleibt regional und saisonal – mit Gerichten, die Menschen zusammenbringen. Ob Fleisch, Fisch, vegetarisch oder ganz individuelle Wünsche: Wir möchten, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen und setzen alles daran, Ihre Erwartungen zu übertreffen.

Unsere wichtigste Zutat heißt:

#### "Respekt"

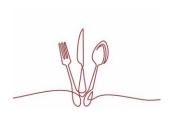
Respekt vor den Tieren und Pflanzen, den die Bauern hegen. Respekt der Winzer für ihre Trauben. Respekt von Fleischer, Fischer und Bäcker – und all der Menschen, die mit Hingabe und Sorgfalt ihrer Arbeit nachgehen.

Und nicht zuletzt unser Respekt vor den großartigen Produkten, mit denen wir in unserer Küche arbeiten dürfen.

#### Schön, dass Sie da sind – genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

Herzlichst, Renate & Andreas Lewerken, Felix Goder und das gesamte Kiebitzberg-Team

Die Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Besprechen Sie Ihre Wünsche gerne direkt mit unserem Team.





# **APERITIF**

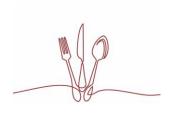
APEROL SPRITZ Aperol   Prosecco	8,00€
BLUEBERRY Wodka   Rohrzucker   Blaubeere   Limette   Minze   Bitter Lemon	8,00€
MANGO FRESH Gin   Mango   Maracuja   Minze   Ginger Ale	8,00€
GARDEN LEMONADE Gin I Gurke I Basilikum I Zitronenlimonade	8,00€
SCHWARZWALD SLOE GIN TONIC Monkey 47 Sloe Gin I Tonic Water	9,50€
APPLE BREEZE Limoncello   Apfelsaft   Tonic Water	8,00€
MARTINI Bianco   Rosso   Dry	5,00€
PROVENCE Gin I Tonic Water I Lavendel	8,00€
APERITIF ALKOHOLFREI	
SEEDLIP GARDEN HERBAL alkoholfreier Gin   Tonic Water	8,00€
VAN NAHMEN FRUCHT-SECCO Apfel   Rote Johannisbeere   Himbeere	8,00€
APEROL Orangenbitter I Sekt alkoholfrei	8,00€
GARDEN LEMONADE alkoholfreier Gin I Gurke I Basilikum I Zitronenlimonade	8,00€





# **VORSPEISEN**

VITELLO TONNATO Thunfischschaum   Rucola   frittierte Kapern	14,80€
SPINAT-RICOTTA-QUICHE Zwiebel   Spinat   Ricotta   Wildkräutersalat   Sour Cream	9,50€
PFIRSICH-TÖRTCHEN Serranoschinken   Ricottacreme   herzhafter Keksboden	12,50€
GEBACKENE GEWÜRZBIRNE Gorgonzolacreme   Rucola   karamellisierte Walnüsse	11,20€
GERÄUCHERTE ENTENBRUST Feldsalat   Apfelchutney   Johannisbeer-Vinaigrette	14,80€
SALAT	
KLEINER BLATTSALAT GROSSER BLATTSALAT Johannisbeer-Vinaigrette	6,80€ 11,50€
TOPPING: gebratene Hähnchenstreifen karamellisierter Ziegenkäse	5,30€ 5,30€





# **SUPPEN**

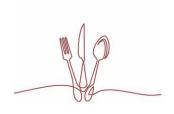
WILDCONSOMMÉ Brätstrudel	7,50€
BORSCHTSCH Möhren   Rote Bete   Weißkohl   Kartoffel   Schmand	6,80€
HAUPTGÄNGE	
GLASIERTE MAISPOULARDE cremige Polenta   Waldpilze   Ponzubutter	24,50€
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Bratkartoffeln   Preiselbeeren	28,50€
SALTIMBOCCA VOM KALB Kartoffelpüree   wilder Brokkoli  Jus	25,90€
OSSOBUCO VOM RIND cremige Polenta   tomatisiertes Wurzelgemüse   Gremolata	22,50€
RINDERFILET gefüllte Ofenkartoffel   wilder Brokkoli   Jus	36,00€
REHRÜCKEN Selleriepüree   sautierter Rosenkohl   Jus	26,80€





# FISCH

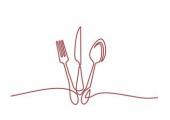
ZANDERFILET  Kartoffelpüree   Babymöhren  geröstete Cashewkerne   Gremolat	24,50€ ta
SAIBLINGSFILET MIT ZITRONENKRUSTE  Dillkartoffeln   Rahmwirsing	23,40€
KABELJAU IM BIERTEIG Bratkartoffeln   Remoulade   Gurkensalat	23,90€
VEGETARISCH	
KÄSESPÄTZLE Maronen   Röstzwiebeln   Bergkäse	16,50€
UKRAINISCHE WARENIKI Weißkohl   Dip   Salat	18,50€
SPINATGNOCCHI Tomatensugo   frittierter Rucola	16,50€
KINDERGERICHTE	
HÄHNCHENNUGGETS MIT POMMES	8,50€
NUDELN MIT TOMATENSAUCE	8,50€
HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN vom Zander   Kartoffelpüree   Babymöhren	9,50€





# DESSERT

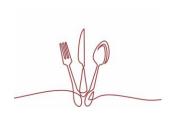
SCHOKOLADENTARTE Pistazieneis   Nougatsoße	11,50€
BRATAPFELTÖRTCHEN  Bratapfel   Marzipansoße   Baiserhaube   Sauerrahmteig	11,50€
LEBKUCHENMOUSSE Amarenakirschen   Lebkuchencrumble	11,50€
BAILEYS CRÈME BRÛLÉE Vanilleeis	11,50€
EISBECHER	
CHERRY—CHERRY-LADY 2 x Amarena Kirscheis   1 x Edelmond Schokolade   Brownies   Schokosauce   Kirschlikör   Sahne   Eiswaffel	10,50€
SWEET (BLUE) DREAMS  2 x Birneneis   1 x Blaubeereis   Früchtemix   Erdbeersauce   Sahne   Eiswaffel	10,50€
STRAWBERRY FIELDS  2 x Joghurt Erdbeereis   1 x Blaubeereis    Naturjoghurt   Erdbeersauce   Sahne	10,50€
EISSORTEN: Edelmond Schokolade   Vanille   Stracciatella   Mascarpone Waldfrucht   Blaubeere   Amarena Kirscheis   Birne	
TOPPING: Brownies   Schokosauce   Eierlikör   Erdbeersoße	
JE KUGEL EIS	2,90€





# **BIER**

0,251	3,50€
0,41	4,50€
0,31	4,00€
0,51	5,50€
0,331	4,00€
0,331	4,00€
0,51	5,50€
0,51	5,50€
0,31	4,00€
0,251	3,50€
0,41	4,50€
0,331	4,00€
0,331	5,00€
0,21	3,50€
0,21	3,50€
0,21	3,50€
0,331	4,00€
0,33l 0,33l	4,00€ 4,00€
0,331	4,00€
0,33l 0,33l	4,00€ 4,00€
0,33l 0,33l 0,33l	4,00€ 4,00€ 4,00€
0,33l 0,33l 0,33l 0,33l	4,00€ 4,00€ 4,00€ 4,00€
0,33l 0,33l 0,33l 0,33l 0,33l	4,00€ 4,00€ 4,00€ 4,00€
0,33l 0,33l 0,33l 0,33l 0,33l	4,00€ 4,00€ 4,00€ 4,00€
	0,4l 0,3l 0,5l 0,33l 0,5l 0,5l 0,5l 0,2l 0,33l 0,25l 0,4l 0,33l 0,33l



2,50€

0,251

Natürliches Mineralwasser Sprudel, Medium, Naturell



# **SÄFTE**

# APFELSAFT|ORANGENSAFT|TRAUBENSAFT|RHABARBER SAUERKIRSCHNEKTAR|BANANENNEKTAR|TOMATENSAFT

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		1	
MANGONEKTAR		0,21	3,50€
APFELSAFT-SCHORLE	Stendaler Scheunenladen	0,331	4,00€
TRAUBE-SCHORLE		0,331	4,00€
JOHANNISBEER-SCHORLE		0.331	4.00€

#### **KAFFEE**

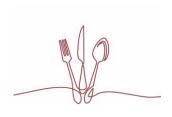
TASSE KAFFEE		3,90€
CAPPUCCINO	<sub>Tangermünde</sub> ,	4,70€
LATTE MACCHIATO	Tans	4,90€
MILCHKAFFEE	Kaffeerösterei	4,70€
ESPRESSO	Mein <b>Kaffee!</b>	2,80€
DOPPELTER ESPRESSO		4,90€
HEIßE SCHOKOLADE		4,70€

4,50€

#### TEE

#### Kännchen Tee in den Sorten:

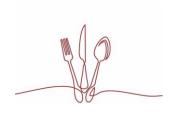
DARJEELING ROYAL (Schwarztee)
EARL GREY (Schwarztee)
SONNE ASIENS (Grüner Tee)
KRÄUTERGARTEN
KAMILLE
PFEFFERMINZ
SOMMERBEERE





# **SPIRITUOSEN**

Diesdorfer Brände aus der Altmark		
WILLIAMS - BIRNENBRAND	2cl	4,50€
MIRABELLENBRAND	2cl	4,50€
ZWETSCHGENBRAND	2cl	4,50€
OLD PAUL DRY GIN	2cl	4,50€
HASELNUSSGEIST	2cl	6,00€
HIMBEERGEIST	2cl	6,00€
NUSSLIKÖR	2cl	4,50€
GRAPPA I Tresterbrand		
BAROLO Sibona	2cl	5,00€
UVAVIVA ITALIANA DI POLI	2cl	5,00€
MUSKATELLER TEMENT	2cl	5,00€
RUM		
DON PAPA BAROKO	2cl	6,00€
RON MATUSALEM GRAN RESERVA 15 Jahre alt	2cl	6,00€
		-,
KRÄUTER		
RAMAZZOTTI	2cl	3,00€
BECHEROVKA	2cl	2,50€
FERNET BRANCA	2cl	3,00€
JÄGERMEISTER	2cl	3,00€
AQUAVIT		
MALTESER AQUAVIT	2cl	3,00€
LINIE AQUAVIT	2cl	4,00€
		,
COGNAC		
HENNESSY VSOP COGNAC	2cl	3,00€
WHISKY		
DIMPLE SCOTCH WHISKY 15 Jahre alt	2cl	7,00€
GLENFIDDICH SINGLE MALTscotch Whisky12 Jahre alt	2cl	7,00€
BUSHMILLSIrisch Malt Whisky10 Jahre alt	2cl	7,00€
TALISKER SINGLE MALTscotch Whisky10 Jahre alt	2cl	8,50€
,		,
LIKÖRE		
BAILEYS	2cl	3,50€







# Geh mit uns den Mehrweg.

SO EINFACH FUNKTIONIERT REBOWL FÜR DICH:



1. LEIHEN

Bestell Dein Essen in der REBOWL-Mehrwegschale für 5€ Pfand. 2. GENIESSEN

Genieße Dein take-away Essen flexibel und völlig mullfrei unterwegs. 3. ZURÜCKGEBEN

Gib die Mehrwegschale zurück und erhalte Dein hinterlegtes Pfand wieder.

Alle teilnehmenden Partner findest Du hier: recup.de oder in der <u>RECUP-App</u>







