



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 Gurke Basilikum Zitronenlimonade	8,00€
SCHWARZWALD SLOE GIN TONIC Monkey 47 Sloe Gin Tonic Water	9,50€
APPLE BREEZE Limoncello Apfelsaft Tonic Water	8,00€
MARTINI Bianco Rosso Dry	5,00€
PROVENCE Gin Tonic Water 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 Sekt alkoholfrei	8,00€
GARDEN LEMONADE alkoholfreier Gin Gurke Basilikum Zitronenlimonade	8,00€





VORSPEISEN

VITELLO TONNATO Thunfischsoße Rucola frittierte Kapern	14,80€
GEMÜSE-QUICHE Zwiebel grüner Spargel Tomate Wildkräutersalat Sour Cream	9,50€
GEBACKENE BURRATA Tomaten-Rhabarber-Chutney Wildkräutersalat	13,50€
GRIESKÜCHLEIN gebratene Shiitakepilze Ponzucreme	9,20€
GEBEIZTER LACHS Wakame Algen Wan-Tan-Chip Zitronenkaviar	14,80€

SALAT

KLEINER BLATTSALAT	6,80€
GROSSER BLATTSALAT Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette	11,50€
TOPPING:	
Maishähnchenbruststreifen	8,30€
Flanksteak	5,80€
Garnelen	7,50€





SUPPEN

PHO BO 12,80€
Rinderkraftbrühe | Reismudeln | grüner Spargel | Shiitakepilze
Flanksteak

BÄRLAUCHSUPPE 6,80€
Parmesancroutons | Tomatenöl

HAUPTGÄNGE

KASSEE FRI 19,80€
gebratene Maispoularde | Reis | grüner Spargel | Frikasseesoße

CANARD AU VIN 19,80€
geschmorte Entenkeule | cremige Polenta | Wurzelgemüse | Rotweinsöße

RIB-EYE-STEAK 37,00€
Kartoffelriegel | Whiskey-Zwiebeln | Cafè-de-Paris-Butter

GEBRATENES SCHWEINEFILET 22,50€
Bärlauchspätzle | Mangold | Shiitakepilze | Jus mit Erdbeer-Note

LAMMKARREE MIT CHIMICHURRI-KRUSTE 29,50€
Kartoffelriegel | gebratener Chicoree | Jus mit Erdbeer-Note

KALBSSCHNITZEL 28,50€
Bratkartoffeln | Preiselbeeren





FISCH

ZANDERFILET MIT ROTE-BETE-KRUSTE 24,50€
Fregola | Fenchel | Zitronenschaum

VICTORIABARSCHFILET 19,80€
Parmesan-Kartoffelpüree | Mangold

KABELJAU IM BIERTEIG 23,90€
Bratkartoffeln | Remoulade | Gurkensalat

VEGETARISCH

KÄSE-BÄRLAUCHSPÄTZLE 17,50€
Bergkäse | Shiitakepilze | Röstzwiebeln

ROTES CURRY 18,50€
Reis | Gemüse | Sprossen

GEFÜLLTE RAVIOLI 18,50€
getrocknete Tomaten | Frischkäse | Zitronenschaum | frittierter Rucola

KINDERGERICHTE

HÄHNCHENNUGGETS MIT POMMES 8,50€

NUDELN MIT TOMATENSOÛE 8,50€

HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN 9,50€
vom Zander | Parmesan-Kartoffelpüree | Mangold





DESSERT

SCHOKOLADENBROWNIE 11,50€
Pistazieneis | Nougatsoße

WEIßE SCHOKOLADEN-MASCARPONE-MOUSSE 11,50€
Kaffee-Granité | Mokkabohnen

LIMONCELLO CRÈME BRÛLÉE 9,50€
Kokoseis

EISBECHER

CHERRY–CHERRY-LADY 10,50€
2 x Amarena Kirscheis | 1 x Edelmetall Schokolade | Brownies |
Schokosoße | Kirschlikör | Sahne | Eiswaffel

SWEET CHEESCAKE O`MINE 10,50€
2 x Käsekuchen Waldbeere | 1 x Cookie | Kekse |
Schokosoße | Sahne | Eiswaffel

SUGAR ON MY SOUL 10,50€
2 x Haselnuss | 1 x Vanille | Karamellisierte Nüsse |
Karamellsoße | Sahne | Eiswaffel

EISSORTEN:

Edelmetall Schokolade | Vanille | Stracciatella |
Mascarpone Waldfrucht | Käsekuchen Waldbeere |
Amarena Kirscheis | Haselnuss

TOPPING:

Brownies | Schokosoße | Eierlikör | Erdbeersoße

JE KUGEL EIS 2,90€





BIER

KÖNIG PILSENER vom Fass	0,25l	3,50€
KÖNIG PILSENER vom Fass	0,4l	4,50€
KÖSTRITZER KELLERBIER vom Fass	0,3l	4,00€
KÖSTRITZER KELLERBIER vom Fass	0,5l	5,50€
BITBURGER Pils	0,33l	4,00€
KÖSTRITZER Schwarzbier	0,33l	4,00€
BENEDIKTINER Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,50€
BENEDIKTINER Hefeweizen vom Fass	0,5l	5,50€
BENEDIKTINER Hefeweizen vom Fass	0,3l	4,00€
ALSTER	0,25l	3,50€
ALSTER	0,4l	4,50€
BITBURGER alkoholfrei	0,33l	4,00€
BERLINER WEIßE Waldmeister oder Himbeere ¹	0,33l	5,00€

SOFT DRINKS

BITTER LEMON	0,2l	3,50€
TONIC WATER	0,2l	3,50€
GINGER ALE	0,2l	3,50€
FRITZ COLA	0,33l	4,00€
FRITZ COLA OHNE ZUCKER	0,33l	4,00€
FRITZ LIMO ORANGE	0,33l	4,00€
FRITZ LIMO ZITRONE	0,33l	4,00€
FRITZ MISCHMASCH	0,33l	4,00€
FRITZ LIMO APFEL-KIRSCH-HOLUNDER	0,33l	4,00€
FRITZ RHABARBER SPRITZ	0,33 l	4,00€

MINERALWASSER

GEROLSTEINER		
Natürliches Mineralwasser Sprudel, Medium, Naturell	0,75l	6,50€
Natürliches Mineralwasser Sprudel, Medium, Naturell	0,25l	2,50€





SÄFTE

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

MANGONEKTAR	0,2l	3,50€
APFELSAFT-SCHORLE	 0,33l	4,00€
TRAUBE-SCHORLE	0,33l	4,00€
JOHANNISBEER-SCHORLE	0,33l	4,00€

KAFFEE

TASSE KAFFEE		3,90€
CAPPUCCINO		4,70€
LATTE MACCHIATO		4,90€
MILCHKAFFEE		4,70€
ESPRESSO	Mein Kaffee!	2,80€
DOPPELTER ESPRESSO		4,90€
HEIßE SCHOKOLADE		4,70€

TEE

Kännchen Tee in den Sorten:	4,50€
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 <small>15 Jahre alt</small>	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 <small>15 Jahre alt</small>	2cl	7,00€
GLENFIDDICH SINGLE MALT <small>Scotch Whisky12 Jahre alt</small>	2cl	7,00€
BUSHMILLS <small>Irisch Malt Whisky10 Jahre alt</small>	2cl	7,00€
TALISKER SINGLE MALT <small>Scotch Whisky10 Jahre alt</small>	2cl	8,50€

LIKÖRE

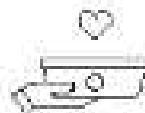
BAILEYS	2cl	3,50€
---------	-----	-------





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 müllfrei
unterwegs.



3. ZURÜCKGEBEN

Gib die Mehrwegschale zurück
und erhalte Dein hinterlegtes
Pfand wieder.

Alle teilnehmenden Partner findest Du hier:
recup.de oder in der REBOWL-App

