



## 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€
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 Rinderkraftbrühe   Reisnudeln   grüner Spargel Flanksteak	12,80€
BÄRLAUCHSUPPE Parmesancroutons   Tomatenöl	6,80€





## 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 | Erdbeerjus

LAMMKARREE MIT CHIMICHURRI-KRUSTE 30,50€  
Kartoffelriegel | Romana Salat | Erdbeerjus

Havelburger vom Wagyu 28,50€  
Cheddar | Romanasalat | Burgersauce | Salsiccia Crunch | Tomate



Wahlweise mit:

Steakhouse Pommes 4,50€

Süßkartoffelpommes 4,50€

Chilli Mayo 1,00€

Trüffelmayo 2,50€

Limettenmayo 1,00€





## 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 | Pilze | Röstzwiebeln

ROTES CURRY 18,50€  
Reis | Gemüse | Sprossen

GEFÜLLTE RAVIOLI 18,50€  
getrocknete Tomaten | Frischkäse | Zitronenschaum | frittiertes 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 <sup>1</sup>	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		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 Whisky 12 Jahre alt</small>	2cl	7,00€
BUSHMILLS <small>Irisch Malt Whisky 10 Jahre alt</small>	2cl	7,00€
TALISKER SINGLE MALT <small>Scotch Whisky 10 Jahre alt</small>	2cl	8,50€

### LIKÖRE

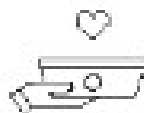
BAILEYS	2cl	3,50€
---------	-----	-------





# 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  
Reibel und völlig müllfrei  
unterwegs.



## 3. ZURÜCKGEBEN

Gib die Mehrwegschale zurück  
und erhalte Dein hinterlegtes  
Pfand wieder.

Alle teilnehmenden Partner findest Du hier:  
[recup.de](https://recup.de) oder in der [REBOWL-App](#)

