



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	8,00€
Aperol Prosecco	
BLUEBERRY	8,00€
Wodka Rohrzucker Blaubeere Limette Minze Bitter Lemon	
MANGO FRESH	8,00€
Gin Mango Maracuja Minze Ginger Ale	
GARDEN LEMONADE	8,00€
Gin Gurke Basilikum Zitronenlimonade	
SCHWARZWALD SLOE GIN TONIC	9,50€
Monkey 47 Sloe Gin Tonic Water	
APEROL SOUR	9,50€
Aperol Zitrone Eiweiß	
MARTINI	5,00€
Bianco Rosso Dry	
PROVENCE	8,00€
Gin Tonic Water Lavendel	

APERITIF ALKOHOLFREI

SEEDLIP GARDEN HERBAL	8,00€
alkoholfreier Gin Tonic Water	
VAN NAHMEN FRUCHT-SECCO	8,00€
Apfel Rote Johannisbeere Himbeere	
APEROL	8,00€
Orangenbitter Sekt alkoholfrei	
GARDEN LEMONADE	8,00€
alkoholfreier Gin Gurke Basilikum Zitronenlimonade	





VORSPEISEN

GEBEIZTES LACHSTATAR	14,50€
gebackene Avocado Zitronen - Gel frittierter Rucola	
ERBSEN-MINZ RIEGEL	9,80€
Tortilla-Boden geröstete Cashewkerne Limettenaioli Wildkräutersalat	
CARPACCIO VOM RIND	13,90€
getrocknete Tomate frittierte Kapern Cashew-Mayo Wildkräutersalat Kürbiskerne	
BURRATA	14,20€
Antipasti Tatar Tomaten-Granitee Wildkräutersalat	

SALAT

SALAT-BOWL	klein 8,20€ groß 15,20€
Edamame Avocado spicy Mango Coleslaw Tomaten Gurke Babyleaf geröstete Cashewkerne Croutons Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette	
TOPPING:	
Maishähnchenbruststreifen	8,30€
Flanksteak	5,80€
Garnelen	7,30€

SUPPEN

KALTE MANGO-MÖHREN GAZPACHO	8,50€
Kartoffelcrunch	
TOMATENCREMESUPPE	8,50€
Kräuteröl Kokosschaum Parmesancroutons	





HAUPTGÄNGE

KALBSRÜCKEN 29,50€
Kartoffelnest | Rotweinzwiebeln | wilder Brokkoli | Jus mit Erdbeernote

GLASIERTE MAISPOURLADE 22,50€
cremige Polenta | ZucchiniGemüse | Kokosschaum

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

GEBRATENES SCHWEINEFILET 22,50€
Süßkartoffelpüree | Buschbohnen | Jus mit Erdbeernote

LAMMKARREE MIT CHIMICHURRI-KRUSTE 30,50€
Kartoffelröstiriegel | Romanasalat | Jus mit Erdbeernote

Havelburger vom Wagyu 28,50€
hauseigene Burgersauce | Romanasalat | Cheddar |
Tomate | Whiskey-Zwiebeln | Salsiccia Crunch



Wahlweise mit:

Steakhouse Pommes 4,50€

Süßkartoffelpommes 4,50€

Chilli Mayo 1,00€

Trüffelmayo 2,50€

Limettenmayo 1,00€





FISCH

THUNFISCHSTEAK Süßkartoffelpüree wilder Brokkoli Beurre Blanc	28,90€
KABELJAU MIT NORIKRUSTE Spinat-Kartoffelcreme Zitronen - Gel	21,80€
SALTIMBOCCA VOM ZANDERFILT Fregola Zuckerschoten Beurre Blanc Serrano - Schinken	24,50€
GEBRATENES LACHSFILET Reisbandnudeln Edamame Eicreme	24,50€

VEGETARISCH

WILDER BROKKOLI IM TEMPURATEIG (vegan) Wildkräutersalat Limettenaioli	19,80€
LINGUINE ARRABIATA pikante Tomatensoße Oliven frittierte Kapern	18,50€
GEFÜLLTE RAVIOLI getrocknete Tomaten Frischkäse Kokosschaum frittierter Rucola	18,50€

KINDERGERICHTE

HÄHNCHENNUGGETS MIT POMMES	8,50€
NUDELN MIT TOMATENSOßE	8,50€
HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN vom Zander Süßkartoffelpüree wilder Brokkoli	10,50€
KINDER BURGER Ketchup Salat Rinderpatty	9,90€





DESSERT

LIMETTEN CHEESECAKE dreierlei Melonenragout	11,50€
KIWI CRÈME BRÛLÉE Kokoseis	10,50€
QUARKCREME gebackener Baiser marinierte Mandarinen	9,80€

EISBECHER

CHERRY–CHERRY-LADY 2 x Amarena Kirscheis 1 x Edmond Schokolade Brownies Schokosoße Kirschlikör Sahne Eiswaffel	10,50€
STRAWBERRY LOVE STORY 1 x Vanille 2 x Erdbeere frische Erdbeeren Erdbeersauce Sahne Eiswaffel	10,50€
SUGAR ON MY SOUL 2 x Haselnuss 1 x Vanille Karamellisierte Nüsse Karamellsoße Sahne Eiswaffel	10,50€
Affogato 1 x Vanille Espresso	5,20€
Erdbeer – Limetten - Shake	6,50 €

EISSORTEN:

Edmond Schokolade | Vanille | Stracciatella
Erdbeere | Amarena Kirscheis | Haselnuss

Je Kugel Eis 2,90 €

TOPPING:

Brownies | Schokosoße | Eierlikör | Erdbeersoße





BIER

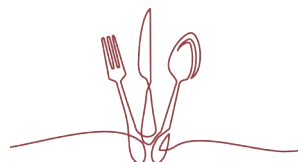
KÖNIG PILSENER vom Fass	0,25l	3,50€
KÖNIG PILSENER vom Fass	0,4l	4,50€
KÖSTRITZER KELLERBIER vom Fass	0,3l	4,00€
KÖSTRITZER KELLERBIER vom Fass	0,5l	5,50€
BITBURGER Pils	0,33l	4,00€
KÖSTRITZER Schwarzbier	0,33l	4,00€
BENEDIKTINER Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,50€
BENEDIKTINER Hefeweizen vom Fass	0,5l	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€





SCHMOKENBERG

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	MeinKaffee!		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](#)

