

Frühstück

STARTREN SIE GESTÄRKT IN DEN TAG!

Und das erwartet Sie: Brot, helle Brötchen und verschiedene Vollkornbrötchen, Marmeladen, Honig, Nutella, Butter, Margarine, Wurst, Käse, Räucherlachs, Tomate-Mozzarella, gekochte Bio-Eier, Bio-Rühreier mit Tomate, Rühreier mit Speck und Zwiebel, Früchte- und Naturjoghurt, Eiersalat, Geflügelsalat, Obstsalat, zwei verschiedene vegane Salate und Brotaufstriche, Cornflakes, Müsli, Orangensaft, Mineralwasser, Tee & Kaffee

Je nach Gästezahl als serviertes Frühstück oder als Buffet
Bitte melden Sie sich an!
Täglich 08.00-10.00 Uhr
16,80 € inklusive Getränke

Liebe Gäste,

Frisch und aus der Region von kleinen Betrieben schmeckt einfach besser, auch wenn diese Produkte manchmal einen Tick teurer sind. Probieren Sie den Ziegenkäse aus Regow, die Burger von leckerem Rindfleisch aus Bergsdorf, Beelitzer Spargel, Burger und Salami von Richards Wild aus Dannenwalde oder unsere Eier vom Bio-Hof in Falkenthal. Wir wünschen guten Appetit!



ALTERHAFEN.DE

UNSERE SPEISEN

Empfehlungen zur Spargelzeit

SPARGELSUPPCHEN

BEELITZER SPARGEL - JAKOBSHOF
Spargelcremesüppchen von grünem und weißem Spargel wahlweise mit Zanderklößchen
6,50 €/ 7,50 €

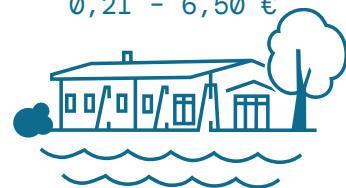
MÄRKER SCHMAUS

BEELITZER SPARGEL - JAKOBSHOF
Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit Beelitzer Spargel, wahlweise Sauce Hollandaise oder brauner Butter, dazu Kräuterkartoffeln
21,80 €

Unsere Weinempfehlung

RIESLING TROCKEN

SIMON STUMPF FRANKEN
Spritzig-mineralischer Riesling mit leichter Säure. Seit 2020 tragen die Weine des kleinen Weinguts aus Volkach das Bio-Zertifikat.
0,21 - 6,50 €



Alter Hafen

Am Ziegeleipark Mildenberg

Suppen

SPARGEL-SÜPPCHEN

Spargelcremesüppchen vegetarisch -
wahlweise mit Zanderbällchen
6,50 €/ mit Fisch: 7,50 €

MÖHREN-INGWER-SÜPPCHEN

VEGAN

Samtige Möhren-Ingwer-Süppchen mit
Süßkartoffelchips
6,50 €



Kleine Speisen

SPARGEL-HUMMUS

VEGAN

Pikantes Kichererbsen-Püree mit grünem
Pfannen-Spargel, Petersilie und -
veganem Baguette
6,50 €

PORTION SPARGEL

VEGETARISCH – BEELITZER SPARGEL

Eine Portion Spargel (250 g) wahlweise
mit brauner Butter oder Sauce
Hollandaise
8,90 €

WÜRZFLEISCH

Vom Schwein mit Käse überbacken,
Baguette/ 7,50 €

REGOWER PRALINEN

VOM SCHLEUSENHOF REGOW

In Sesam gebackene Pralinen vom Bio-
Ziegenfrischkäse, Cranberry-Chutney,
Feldsalat, dazu Baguette
8,50 €

HAUSGEBEIZTER LACHS

Mit Dill gebeizt auf einem Apfel-Lauch-
Salat - dazu Baguette und Bärlauch-
Butter
9,50 €

SCHWARZWÄLDER KIRSCHBECHER

Zwei Kugeln Amarena-Kirscheis mit heißen
Kirschen und Sahne
6,50 €

SCHOKOLADENEISBECHER

Eine Kugel Stracciatella und zwei Kugeln
Schokoladeneis mit Schokoladensauce und
Sahne
7,80 €



Getränke-Empfehlungen

LEICHTER COCKTAIL FÜR VOR UND NACH DEM ESSEN

Roter Martini-Fiero mit Tonic, Soda und
Grapefruit im großen Ballon-Glas - **mit
oder ohne Alkohol**
6,90 €

oder

The Basil - Grüner Basilikum-Citrus-
Cocktail mit Soda und einem Schuss Gin
6,90 €

RON ZACAPA

RUM-DESTILLERIE ZACAPA

Einer der edelsten Rum-Sorten, der in
Guatemala aus der ersten Zuckerrohr-
Pressung destilliert wird - ein
schmeichelhaftes Trink-Erlebnis voller
geschmeidiger Süße, holziger Würze und
reifer Frucht
2cl - 4,50 €

MOORBIRNE - VOR ODER NACH DEM ESSEN

BRENNEREI SCHEIBEL SCHWARZWALD

Qualitätsbrand mit getrockneten Birnen
im Holzfass nachgereift. Schmecken Sie
die intensive Birne mit ihrem torfig-
rauchigen Charakter
2cl - 3,90 €

Für die Kids

KNUSPER-NUGGETS

Mit Pommes frites
5,50 €

FISCHSTÄBCHEN

Mit Kartoffelstampf und Gurkensalat
5,50 €

RÄUBERTELLER

0,00 €

GEGEN DEN DURST

Bio-Limonade Rharbarber von PROVIANT
oder Basilikumlimonade von THE BASIL
0,331 - 3,80 €

Desserts & Eis

MOUSSE AU CHOCOLAT

Weißer Schokolade & zartbitter mit
Waldbeeren und Sahne
6,50 €

BLAUBEER-CHEESCAKE

Kleines Blaubeer-Käseküchlein auf einem
Orangenspiegel - dazu eine...
Karamellsauce, eine Kugel Kirsch-Cookie-
Vanilleeis
7,50 €

KLEINE KÜHLE

Eine Kugel Vanilleeis mit
Waldbeeren und Sahne
4,00 €

KINDERGLÜCK

Zwei Kugeln Smarties-Eis mit Sahne
3,80 €

KLEINER SCHWEDE

Zwei Kugeln Vanilleeis mit
Apfelmus, Eierlikör und Sahne
6,50 €

BLAUBEER-EIS

VEGAN

Zwei Kugeln Blaubeer-Kokos-Eis mit
glasierten Kirschen
6,50 €

BERGSDORFER CARPACCIO

VOM BERGSDORFER WIESENRIND

Mit frisch angeschwenkten Waldpilzen,
einer Steinpilz-Vinaigrette,
Salatbouquet, Parmesansplitter und
Baguette
12,50 €

DREIERLEI VOM SCHLEUSENHOF

CAPRIOLENHOF REGOW

Drei verschiedene Sorten Bio-Ziegenkäse
mit unterschiedlicher Reifegraden,
Antipasti, Cranberry-Chutney, Baguette
und Bärlauch-Butter
14,50 €



Salate

ZEHDENICKER SALAT

Kleine Salatvariation mit einer
Erdbeervinaigrette - dazu Baguette
4,80 €

FRÜHLINGSSALAT

Salatbowl mit Blattsalaten, Cocktail-
Tomaten, Gurke, weißer & grüner Spargel,
marinierte Apfelspalten und einer
Erdbeervinaigrette
8,90 €

DAZU WAHLWEISE

Roastbeef-Streifen oder hausgebeizter
Lachs
12,50 €

Hauptgänge

ROTE BETE BURGER

VEGAN

Nussig und mit leichter Schärfe - mit
einem veganen Laugenbrötchen,
mariniertem Blattsalat, Hummus,
hausgemachter Salsa-Sauce und Rotwein-
zwiebeln - dazu Süßkartoffelpommes mit
veganer Majonäse
15,80 €

SPARGEL-PASTA

VEGAN

Pasta mit einer Spargelcremesauce
Cherrytomaten, grünem und weißem
Spargel, Süßkartoffelchips und Salat-
Bouquet
14,90 €

SPARGELKÖNIGIN

VEGETARISCH

BEELITZER SPARGEL - JAKOBSHOF
Beelitzer Spargel wahlweise mit Sauce
Hollandaise oder brauner Butter - dazu
Kräuterkartoffeln
16,90

ELBSCHIFFER

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit
einer Champignon-Rahm-Sauce und
wahlweise Krokette oder Bratkartoffeln
15,90 €

SCHNITZEL AU FOUR

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit
Würzfleisch überbacken - dazu wahlweise
Bratkartoffeln oder Krokette
18,50 €

MILDENBURGER

BERGSDORFER WIESENRRIND

Burger (200g) mit Rotweinzwiebeln, kross
gebratenem Bacon, rotem Cheddar und
einer Barbecue-Sauce - dazu wahlweise
Steakhouse oder Süßkartoffel-Pommes
Mit Steakhouse-Pommes: 15,90 €
Mit Süßkartoffel-Pommes: 17,40 €



HÄHNCHENROULADE

Roulade aus der Hähnchenbrust mit
Frischkäse, Spargel und Bärlauch gefüllt
- dazu eine Sauce Hollandaise, Spargel-
Tomaten-Gemüse und ein Risotto
18,90 €

MÄRKER SCHMAUS

BEELITZER SPARGEL - JAKOBSHOF

Herzhaftes Schnitzel vom Schwein mit
Beelitzer Spargel, wahlweise Sauce
Hollandaise oder brauner Butter, dazu
Kräuterkartoffeln
21,80 €

FISCHDUETT

Filet von Zander und Seehecht - an einer
Spinat Rahm-Sauce - dazu Kartoffelstampf
21,80 €

ZANDERSPITZ

BEELITZER SPARGEL - JAKOBSHOF
Filet vom Zander - wahlweise mit Sauce
Hollandaise oder brauner Butter, dazu
Spargel (250g) und Kräuterkartoffeln
28,50 €

... UND DER FISCH MUSS SCHWIMMEN!

VOM WEINGUT KARL PFAFFMANN

Fischwein Cuvée Grauburgunder- Weißburgunder trocken

finessenreich mit den saftigen Aromen
von Apfel, Birne und Melone - ein Hauch
von Zitrone im feinwürzigen Finale-
genießen Sie eine Flasche zu zweit!
Fl. 0,7l - 21,50 €



RUMPSTEAK

Rumpsteak Argentinien (200g) mit einer
Rotweinsauce, Röstzwiebeln und
Kartoffelpüree
26,90 €

MOORBIRNE - VOR ODER NACH DEM ESSEN

BRENNEREI SCHEIBEL SCHWARZWALD

Qualitätsbrand mit getrockneten Birnen
im Holzfass nachgereift. Schmecken Sie
die intensive Birne mit ihrem torfig-
rauchigen Charakter
2cl - 3,90 €

Für den individuellen Tausch von
Beilagen berechnen wir 1,50 €