

# Herzlich Willkommen

Seit 1998 hat sich unser Hotel und Restaurant „Zum Rittmeister“ auf die regionale Küche spezialisiert. Tradition trifft hier auf Modernität und Anspruch – lassen Sie sich überraschen:

Traditionelle Gerichte interpretieren wir für Sie neu – ohne dass Sie auf gewohnten Genuss verzichten müssen. Unsere Gerichte werden mit natürlichen Ballaststoffen angereichert, das kommt nicht nur Ihrer Gesundheit, sondern auch dem Geschmack zugute. Alte, bewährte Rezepte der Region gehen so ohne Mehl und Stärke ganz neue, naturverbundene Wege, ohne ihre Einzigartigkeit zu verlieren.

## *Gastronomie zu Coronazeiten*

Ihre Gesundheit und die unserer Mitarbeiter stehen an erster Stelle. Deshalb ist es uns besonders wichtig, die empfohlenen Maßnahmen zur Eindämmung des Coronavirus in unserem Haus umzusetzen. Wenn Sie uns im Kampf gegen das Virus unterstützen, schaffen Sie mit uns gemeinsam ein sicheres und gesundes Umfeld im Rittmeister.

- Bitte tragen Sie in unserem Haus, außer an Ihrem Tisch, eine Maske.
- Halten Sie immer den nötigen Abstand und desinfizieren Sie sich die Hände, wenn Sie unser Haus betreten.
- Verzichten Sie auf Begrüßungen durch Handschlag und Umarmungen.
- Seit dem 15. Juni besteht eine Registrierungspflicht.

## *Allergenkennzeichnung ...*

Sind Sie von Allergien betroffen? Dann fragen Sie unser Personal – gerne beraten wir Sie und geben Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Des Weiteren steht ein Ordner mit einer Übersicht der einzelnen Speisen und deren allergenen Zutaten zu Ihrer Verfügung.

## *Frische braucht Zeit ... jetzt erst recht!*

Bitte beachten Sie, dass unsere Köche die Gerichte frisch zubereiten. Bei großem Gästeaufkommen können sich daher verlängerte Wartezeiten ergeben. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wir wünschen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt.

Ihr „Rittmeister“-Team

## *Öffnungszeiten:*

Montag bis Sonntag	06:30 Uhr – 22:00 Uhr
... Frühstück	06:30 Uhr – 10:30 Uhr
... warme Küche	12:00 Uhr – 21:00 Uhr

## Unser saisonales Angebot

### *Kastaniencremesuppe*

mit Preiselbeeren und Tasmanischem Pfeffer.

7,50 €

### *Geschmorte Entenkeule*

mit Beifuß aromatisiert, serviert an deftigem Apfel-Rotkohl und gebutterten Kartoffeln.

18,50 €

## Unsere Empfehlung

### *Apfel-Cocktail*

- Alkoholfrei -

Mit Holunderblütensirup, frisch gepresstem Apfelsaft und Ginger Ale.

0,3 l Glas

4,90 €

### *Bier-Cocktail*

Gin trifft auf Bier.

Rittmeisters Edel Pils, Pink Grapefruit, Holunderblütensirup, Bombay Sapphire Gin, Grenadine.

0,3 l Glas

6,50 €

## Suppen

*Vegetarische passierte Tomatensuppe* 6,90 €

Ein fruchtiger Hochgenuss, verfeinert mit dem Saft frischer Orangen und aromatischem Basilikum-Schmand.

*Kürbiscremesuppe* 7,50 €

leicht aromatisiert mit Curry, Ingwer und Kokos, serviert mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl.

## Salate

*Kleiner gemischter Salat der Saison* 7,10 €

Knackige Blattsalate, jahreszeitlich zusammengestellt, mit Kirschtomaten, Gurkenscheiben und Karottenstreifen.

*Fenchel-Apfel-Salat* 6,90 €

Fruchtiger Salat aus Gemüse-Fenchel, Apfel und eingelegten Zwiebeln. Angerichtet mit Knoblauchöl, Sonnenblumenkernen und Petersilie.

*Gurkensalat nach „Bäuerin Art“* 6,20 €

Gurkenscheiben, süß-pikant mit ausgesuchten Kräutern und Essig mariniert. Auf Wunsch mit frischem Rahm angerichtet.

## Rittmeisters Klassiker

*Hausgemachte Eisbeinsülze –  
„Rittmeisters Art“* 15,50 €

Sülze aus eigener Herstellung vom Schinkeneisbein<sup>3</sup> des Schweins mit geheimen Rittmeister-Zutaten in einem Bauchglas eingeweckt. Mit einer Sauce aus Sauerrahm, Äpfeln, Gewürzgurken<sup>2,5</sup> und Zwiebeln, als Beilage gibt es mit Speck und Zwiebeln verfeinerte La Ratte-Kartoffeln<sup>3</sup> an einem Salatbouquet.

*Werderaner Weinberggrösti* 17,20 €

Zwei kleine Medaillons vom Schweinefilet werden mit Rahmchampignons an einem hausgemachten Kartoffelrösti angerichtet und mit buntem Blattsalat serviert.

*Königsberger Kochklopse* 15,90 €

servieren wir Ihnen in einer kräftigen Gemüsebouillon. Dazu reichen wir Kartoffeln sowie wahlweise eine Sardellen- oder Kapernsoße.

## Vegetarische Speisen

*Gebackener Töplitzer Weichkäse* 17,40 €

ca. 120g, serviert an einem gemischten Blattsalat, mit geröstetem Balsamico-Gemüse, frischer Rauke, fruchtig pikantem Feigensenf und einer Preiselbeer-Vinaigrette.

*Pasta Kürbis* 17,90 €

Bandnudeln geschwenkt mit Hokkaido Kürbis, Kräuterseitlingen und Rosenkohl, garniert mit geräucherten Mandeln und gehobeltem Parmesan.

## Rind und Kalb

### *Leber vom „Peters Farm“-Milchkalb* 22,90 €

Ob saftig oder durch, wir braten die frische Kalbsleber ganz nach Ihren Wünschen. Dieses Highlight der brandenburgisch-preußischen Küche wird traditionell mit Apfelspalten, geschmorten Zwiebeln und einem kleinen Gemüsebouquet gereicht und von einem lockeren Kartoffelbrei begleitet.

### *Geschmorte Kalbsbäckchen* 23,70 €

in Portweinjus und serviert mit Rahmwirsing, Röstzwiebeln und Süßkartoffelgratin.

### *Rumpsteak vom Rind (ca. 200 g Rohgewicht)* 27,50 €

Saftig gebraten und serviert mit gemischtem Gemüse, Tomatensalat, Knoblauch-Honig-Baguette und Café de Paris-Butter.

## Schwein

### *Schnitzel „Wiener Art“* *Damenteller 12,90 €*

Unser Schnitzel wird aus dem zarten und fettarmen Schweinerücken geschnitten und goldbraun gebraten, serviert mit Spiegelei sowie mit Speck und Zwiebeln verfeinerten La Ratte Kartoffeln<sup>3</sup>.

*Herrenteller 16,60 €*

### *Geschmorter Schweinebauch* 19,90 €

mariniert mit unserer hauseigenen Gewürzmischung. Serviert mit Belugalinsen, weißem Bohnen-Mohnpüree, frittiertem Liebstöckel und Zwetschgen-Balsamico-Reduktion.

## Fisch

### *Gebratenes Kabeljaufilet*

22,80 €

auf cremigem Rollgersten-Tomatenrisotto mit würzigem Lauchsalat, schwarzer Walnuss, Lauchöl und Meerrettichsauce.

### *Gebratenes Zanderfilet*

25,80 €

auf der Haut gebraten, serviert auf cremigem Apfel-Kürbis-Sauerkraut mit gebutterten Petersilienkartoffeln und Limettenecken.

## International

### *Wildboulette „Asia“*

18,50 €

Hausgemachte Boulette aus Hirsch und Apfelschwein, mit chinesischem 5-Gewürzpulver. Serviert mit Chinakohl-Wasserkastaniensalat, gefüllten Dampfkloßen, Chiliöl, Soya-Glace und Erdnusscrunch.

### *Curry vom Lamm*

21,50 €

Lammnacken in pikanter, fruchtiger Tomaten-Kokossauce. Serviert mit Kürbis-Jalapeno-Chutney, knusprig gebackenem Pompadom und dazu duftender Basmatireis.

### *Schmorbraten von der Hirschkeule*

24,90 €

serviert mit Kaffee-Möhrengemüse, gebratenem Stängelkohl und gedämpftem Cranberry-Laugenknödel.

<sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Konservierungsstoff, <sup>3</sup> Nitritpökelsalz, <sup>4</sup> Antioxidationsmittel, <sup>5</sup> Süßungsmittel, <sup>6</sup> Phosphat, <sup>7</sup> Geschmacksverstärker

## Rittmeisterbräu vom Fass

Edel Pils, unfiltriert	0,3 l	3,50 €	Edel Pils, unfiltriert	0,5 l	5,20 €
Schwarzbier	0,3 l	3,50 €	Schwarzbier	0,5 l	5,20 €
Saisonbier*	0,3 l	3,50 €	Saisonbier*	0,5 l	5,20 €
Alster, Diesel	0,3 l	3,50 €	Alster, Diesel	0,5 l	5,20 €

*\* Märzen, Apfelbier oder Orange Ale – das sind nur einige unserer saisonalen Biere.  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter welche Sorte wir gerade am Hahn haben.*

## Biere aus der Flasche

Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,50 €	Franziskaner Hefe hell	0,5 l	5,10 €
Berliner Weiße <sup>1</sup>	0,33 l	3,50 €	Franziskaner Alkoholfrei	0,5 l	5,10 €
Lübzer	0,33 l	3,50 €	Franziskaner Kristall	0,5 l	5,10 €
			Franziskaner Hefe dunkel	0,5 l	5,10 €

## Spirituosen

<b>Exklusiv in unserem Haus</b>	<b>2 cl</b>	<b>Kräuter</b>	<b>2 cl</b>
Havelländer Kräuterlikör	3,00 €	Averna 32%	3,00 €
Havelländer Kirschlikör	3,00 €	Ramazzotti 30%	3,00 €
Havelländer Bierlikör	3,00 €	Jägermeister	3,00 €
Havelländer Obstler	3,50 €	Fernet Branca	3,00 €
Havelländer Williams Birne	3,50 €		
<b>Aquavit</b>	<b>2 cl</b>	<b>Klare</b>	<b>2 cl</b>
Malteser 40%	3,00 €	Nordhäuser Doppelkorn 38%	3,00 €
Linie Aquavit 41,5%	3,50 €	Wodka Moskovskaya 40%	3,00 €
Jubiläums Aquavit 42%	3,00 €		

### ***... zu unseren „Havelländer Spirituosen“***

*Sind Sie Liebhaber von auserwählten Likör- und Obstler Spezialitäten? Dann probieren Sie unsere „Havelländer Spirituosen“. Ob mild-würziger Kräuter, kernig-fruchtiger Kirsch oder mild-aromatischer Apfel – diese hochwertigen Produkte werden seit 20 Jahren nach unveränderter Rezeptur von Hand ausschließlich für unser Haus hergestellt.*

*Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind: <sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Koffein,  
<sup>3</sup> Chinin, <sup>4</sup> Süßstoff, <sup>5</sup> Antioxidationsmittel*

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,25 l Flasche	2,70 €	0,75 l Flasche	6,60 €
Gerolsteiner med.			0,75 l Flasche	6,60 €
Gerolsteiner still	0,25 l Flasche	2,70 €	0,75 l Flasche	6,60 €
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,3 l Glas	3,00 €	0,4 l Glas	3,80 €
Coca-Cola Light <sup>1,2,4</sup>	0,3 l Glas	3,00 €	0,4 l Glas	3,80 €
Fanta <sup>1,5</sup>	0,3 l Glas	3,00 €	0,4 l Glas	3,80 €
Sprite	0,3 l Glas	3,00 €	0,4 l Glas	3,80 €
Spezi <sup>1,2</sup>	0,3 l Glas	3,00 €	0,4 l Glas	3,80 €
Bauer Apfelsaft klar	0,3l Glas	3,00 €	0,4 l Glas	3,80 €
Bauer Orangensaft	0,3l Glas	3,00 €	0,4 l Glas	3,80 €
Bauer Kirschnektar	0,3l Glas	3,00 €	0,4 l Glas	3,80 €
Apfelsaftschorle	0,3 l Glas	3,00 €	0,4 l Glas	3,80 €
Kirschnektarschorle	0,3 l Glas	3,00 €	0,4 l Glas	3,80 €
Grapefruitschorle	0,3 l Glas	3,00 €	0,4 l Glas	3,80 €
Distel <sup>3</sup>	0,3 l Glas	4,10 €	0,4 l Glas	5,00 €
Vollmilch			0,2 l Glas	1,90 €
Vita Malz			0,33 l Flasche	3,00 €
Ginger Ale <sup>1</sup>			0,2 l Flasche	3,30 €
Bitter Lemon <sup>3</sup>			0,2 l Flasche	3,30 €
Tonic <sup>3</sup>			0,2 l Flasche	3,30 €

## Außer-Haus-Verkauf

Unser köstliches Rittmeister Bräu gibt es auch im 2-Liter-Siphon zum Mitnehmen. Mit der Erstabfüllung kaufen Sie Ihren eigenen Siphon gleich mit.

Rittmeisters "Edles Pils" - Erstabfüllung	19,00 €
... jede weitere Abfüllung	7,00 €
Rittmeisters saisonales Bier - Erstabfüllung	19,00 €
... jede weitere Abfüllung	7,00 €
„Havelländer Spirituosen“ - Brände	€ 21.00
„Havelländer Spirituosen“ - Liköre	€ 17.00

*Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind: <sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> Koffein,  
<sup>3</sup> Chinin, <sup>4</sup> Süßstoff, <sup>5</sup> Antioxidationsmittel*