

Die Küche im Aquamarin

Liebe Gäste,

zu unserer Philosophie gehört es, Sie im Aquamarin mit einer kreativen, saisonalen und frischen Küche zu verwöhnen. Neben Ihrer Speisenauswahl aus unserer Karte möchten wir Ihnen ständig wechselnde und neue Gerichte anbieten. Daher haben wir bewusst auf eine umfangreiche Speisekarte verzichtet. Unser Chefkoch Martin

Braun setzt auf Abwechslung in seiner Küche. So werden stets frische und saisonale Produkte verwendet um Ihnen eine abwechslungsreiche Küche bieten zu können.

Der Kaffee in der Tasse

Ob als Filterkaffee, als Latte Macchiato oder als Espresso - Kaffee prägt unseren Alltag wie kein anderes Produkt. Morgens macht er uns munter, steigert tagsüber die Konzentration, und wird am Abend gemütlich in Gesellschaft zelebriert. Er gehört zu jedem Geschäftsmeeting, zum Dessert und es gibt wohl kaum ein Date, das nicht mit einer zwanglosen Einladung zum Kaffee begann. Kaffee ist mehr als nur ein Getränk. Er ist ein Kulturgut. Doch was ist ein guter Kaffee? Und wie gelangt er in unsere Tasse? Unser Jacobs „Tesoro“ ist ein Pure Origin Kaffee, der besten Hochlandkaffee aus den peruanischen Anden, Nachhaltigkeit mit 100 % Rainforest Alliance und Bio Zertifizierung vereint. Denn hoch oben in den Berghängen Perus, im Schatten von dichten Wäldern, wachsen die Kaffeepflanzen auf bis zu 1.500 Metern an oftmals steilen Hängen. Diese unberührte Landschaft ermöglicht den meist kleinen Familienbetrieben das Bewirtschaften der Kaffeefelder oftmals nur über kleine Pfade, so dass die Kaffeepflanzen hier noch wachsen, wie es ihnen die Natur vorgibt. Nur so kommt die pure Seele dieses besonderen Hochlandkaffees zustande.



100% RAINFOREST ALLIANCE ZERTIFIZIERT

- Soziale Absicherung der Farmarbeiter
- Umweltbewusster Kaffeeanbau
- Rentable Entwicklung der Farmen

SUPPEN

Feines Rucola Süppchen **4,50 €**

mit einem Assam-Pfefferstängchen (A, G, H, J)

Bouillabaisse **6,50 €**

mit dreierlei Fisch und Muscheln, verfeinert mit frischem Safran und Parmesansegel (C, G, J, N)

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenfrischkäse **9,90 €**

auf Pumpernickel, glasiertem grünen Spargel, Himbeervinaigrette und Goji-Beeren (G, K, E, I)

Rosa Roastbeef **10,60 €**

mit Rucolabouquette, Olivenvinaigrette, getrockneten Tomaten und Anchovis (C, B, K)

SALATE

Feiner Gartensalat **9,50 €**

mit Wasabi-Sesam-Hähnchen und frittierten Glasnudeln (B, D, G, K, L)

Frischer Wildkräutersalat **13,50 €**

mit Knoblauchgarnelen und Schinckencrostini (D, E, G, I, K)

Hausdressing zur Auswahl

Balsamicohonig, Kartoffelknoblauch, Himbeere

HAUPTGERICHTE

Tranchen vom französischen Hähnchen 16,20 €

mit Zitronenthymian, geschmortem Gemüse und geschwenkten Rosmarinkartoffeln (G, I, J)

Schweinefilet mit Kräuterkruste 17,50 €

mit Calvadossauce, Schupfnudeln und Saisongemüse (D, G, I, J, K)

Hirschkalbsrücken rosa gebraten 23,50 €

mit Portweinschalotten, Kräuterspätzle und Saisongemüse (A, D, G, I, J)

Gebratenes Filet vom Rind 25,90 €

mit Marsalajus, sautierten Pilzen und Tomaten- Gnocchi (I, J)

VEGETARISCH

Frisches buntes Grillgemüse 11,60 €

mit Kräuterdip (G, L)

Hausgemachte Nudeln 12,90 €

mit frischen Pilzen, Tomaten und Rucola (D, G)

FISCH

Forellenfilet gebraten **15,80 €**

mit gedämpftem Korianderspinat, Kräuterkartoffeln und Hummersauce (C, D, G, J, E)

Lachs mit hausgemachten Nudeln **16,90 €**

leicht gerahmt mit Spinat und Kirschtomaten (D, C, G)

Zander gewürzt mit Tandoori **17,90 €**

auf frischem Meeresspargel, Sojakeimlingen, an Basmatireis und Safranschaum (C, G, M)

Kindergerichte

Leuchtturm **5,20 €**

Spaghetti mit Tomatensauce (G, J)

Zwergentopf **6,50 €**

Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln (G, J)

Schlaraffenland **6,90 €**

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, Gemüse und Dillsauce (C, D, G)

DESSERT

Erfrischendes Mango Sorbet 6,50 €

mit Champagnerschaum und geeisten Himbeeren (D, G, I)

Mascaronemousse mit Cointreau 5,80 €

mit Mandelkrokant und Honignetz (G, H, I)

Herzhafte Käseplatte 11,80 €

mit Feigensenf, Obst und buntem Brotkorb (A, D, G, H, K)

Frühstück

Schorfheide 8,95 €

1 Tasse Café Creme

1 Glas Orangensaft

*Rührei mit frischen Kräutern, knusprigem Bacon, gegrillten Tomaten,
Brötchenkorb, Butter, Quark (A, D, G, I)*

Werbellinsee 10,95 €

1 Tasse Café Creme

1 Glas Orangensaft

*Lachsplatte mit Meerrettich, Dill, Shrimps, Brötchenkorb,
Butter, Quark (A, C, D, E, G)*

Aquamarin 15,00 €

1 Tasse Café Creme

1 Glas Orangensaft

*Wurst- und Käseaufschnitt, Lachs, edle Konfitüren, Schorfheider Bienenhonig,
Rührei mit frischen Kräutern, knusprigem Bacon, Brötchenkorb, Butter,
Quark, Obstsalat (A, C, D, E, G, I)*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Liebenwerda Mineralwasser

<i>naturell oder spritzig</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>naturell oder spritzig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,20 €</i>

Liz Mineralwasser

<i>naturell oder spritzig</i>	<i>0,35 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>naturell oder spritzig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>6,90 €</i>

Coca Cola

<i>Coca Cola</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Coca Cola live</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,00 €</i>

Fritz Limo

<i>Fritz Kola</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Fritz Limo Melone</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Fritz Limo Zitrone</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Fritz Limo Apfel-Kirsche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Fritz Limo Misch-Masch (Spezi)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 €</i>

Almdudler

<i>Kräuterlimonade</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90 €</i>
------------------------	---------------	---------------

SÄFTE UND NEKTARE

Niehoffs Vaihinger

<i>Orangensaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Multivitaminsaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Ananassaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Grapefruitsaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Sauerkirschnektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>

Bittergetränke

Goldberg

<i>Tonic Water</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bittel Lemon</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>

BIER FRISCH GEZAPFT

Fassbier	Glas 0,30 l	Glas 0,50 l
<i>Lübzer Pils</i>	2,10 €	3,10 €
<i>Carlsberg Premium Pils</i>	2,30 €	3,30 €
<i>Duckstein Original</i>	2,90 €	3,90 €

BIER GESPRITZT

Alster	Glas 0,30 l	Glas 0,50 l
<i>Bier mit Sprite</i>	2,20 €	3,20 €
Potsdamer	Glas 0,30 l	Glas 0,50 l
<i>Bier mit Fanta</i> _{1,3}	2,20 €	3,20 €
Diesel	Glas 0,30 l	Glas 0,50 l
<i>Bier mit Cola</i> _{1,10}	2,20 €	3,20 €

BIER AUS DER FLASCHE

<i>Erdinger Weißbier</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Erdinger Weißbier Alkoholfrei</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Erdinger Weißbier Dunkel</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Erdinger Weißbier Kristall</i>	0,50 l	3,10 €
<i>Lübzer Alkoholfrei</i>	0,33 l	2,80 €
<i>Berliner Weiße versch. Sorten</i> ₁	0,33 l	3,00 €
<i>Malzbier</i>	0,33 l	2,80 €

APERITIF UND LONGDRINKS

<i>Sherry</i>	4,00 €
<i>Martini Bianco</i>	4,50 €
<i>Martini Rosso</i>	4,50 €
<i>Lillet Vive</i>	5,90 €
<i>Lillet Rougette</i>	5,90 €
<i>Lillet Wild Berry</i>	5,90 €
<i>„Aquamarin“ Cocktail</i>	4,90 €

COCKTAILS UND MIXGETRÄNKE

<i>Cuba Libre (Havana Club 3 Jahre mit Cola)</i>	5,50 €
<i>Cubata (Havana Club 7 Jahre mit Cola)</i>	6,50 €
<i>Absolut Vodka Cola</i>	5,50 €
<i>Absolut Vodka Lemon</i>	5,50 €
<i>Bacardi Cola</i>	5,50 €
<i>Jack Daniel's Cola</i>	5,90 €
<i>Beefeather Tonic (Gin mit Tonic Water)</i>	5,90 €
<i>Mai Thai</i>	5,50 €
<i>Pina Colada</i>	5,50 €
<i>Sex on the Beach</i>	5,50 €
<i>Swimming Pool</i>	5,50 €
<i>Long Island Ice Tea</i>	5,50 €
<i>Strawberry Glade Alkoholfrei</i>	4,50 €
<i>Sportsman Alkoholfrei</i>	4,50 €

GRAPPA

<i>Grappa Nonino</i>	4,90 €
<i>Grappa Caravaggio</i>	4,90 €

LIKÖRE

<i>Original Bailey's 17%</i>	3,90 €
<i>Angel á Or (Orange Liqueur) 31%</i>	3,90 €
<i>Berliner Luft (Pfefferminz Liqueur) 18%</i>	3,50 €

KRÄUTERLIKÖRE

	<u>4 cl</u>
<i>Becherovka 38%</i>	4,50 €
<i>Jägermeister 35%</i>	4,50 €
<i>Fernet Branca 37%</i>	4,50 €
<i>Ramazzotti 30%</i>	4,50 €

SPIRITUOSEN

<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	4,50 €
<i>Absolut Vodka</i>	4,50 €
<i>Beefeater (Gin)</i>	4,90 €
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	4,50 €
<i>Havana Club 7 Jahre</i>	5,50 €
<i>Bacardi</i>	4,50 €

COGNAC

	<u>4 cl</u>
<i>Hennessy Cognac VS</i>	4,90 €
<i>Remy Martin VSOP 40%</i>	4,90 €

SCHEIBEL PREMIUM OBSTBRANNTWEINE

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<i>Badischer Obstbrantwein 40%</i>	3,80 €	6,90 €
<i>Aprikosen-Marille 40 %</i>	3,80 €	6,90 €
<i>Waldhimbeer-Geist 41%</i>	3,80 €	6,90 €
<i>Schwarzwälder-Kirschwasser 43%</i>	4,20 €	7,90 €

WHISKY

<i>Jack Daniel's</i>	4,50 €
<i>Jameson Irish</i>	4,90 €
<i>Chivas Regal</i>	5,50 €

PROSECCO

	<u>Flasche 0,2 l</u>	<u>Flasche 0,75 l</u>
<u>Scavi & Ray</u>		
<i>Spizzione Prosecco</i>	5,40 €	19,90 €
<i>Secco Frizzante</i>	5,40 €	19,90 €
<i>Rosato Prosecco</i>	5,40 €	19,90 €
<i>Hugo Prosecco</i>	5,40 €	19,90 €

SEKT

	<u>Flasche 0,1 l</u>	<u>Flasche 0,75 l</u>
<u>Geldermann Carte Blanche</u>		
<i>Trocken</i>	4,00 €	26,90 €
<i>Halbtrocken</i>	4,00 €	26,90 €
<u>Geldermann Rose Sec</u>		
<i>Trocken</i>	4,20 €	28,90 €

CHAMPAGNER

<u>Moët Chandon Champagner</u>		
<i>Brut Imperial</i>	0,75 l	85,00 €
<i>Moët Chandon Rosé</i>	0,75 l	85,00 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

"Tesoro" Peruanischer Hochlandkaffee

<i>Café Creme</i>	2,20 €
<i>Café Creme groß</i>	3,50 €
<i>Espresso</i>	2,10 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,80 €
<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,00 €
<i>Latte Macchiato mit Aroma</i>	3,60 €
<i>Cappuccino</i>	2,80 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,00 €

Dürfen wir Sie nach Peru entführen?

Jeder liebt das wunderbare Aroma eines frisch gebrühten Kaffees. Jedoch in einer Welt, die sich immer schneller dreht, reicht uns das oftmals nicht. Sie sind auf der Suche nach authentischem Genuss und suchen Erlebnisse, mit denen Sie dem Alltag für einen kurzen Moment entfliehen können. Jacobs Tesoro ist ein Pure Origin Kaffee, der beste Hochlandkaffee aus den peruanischen Anden, Nachhaltigkeit mit 100% Rainforest Alliance und Bio Zertifizierung. Denn hoch oben in den Berghängen Perus, im Schatten von dichten Wäldern, wachsen die Kaffeepflanzen auf bis zu 1500 Metern an oftmals steilen Hängen. Diese unberührte Landschaft ermöglicht den meist kleinen Familienbetrieben das Bewirtschaften der Kaffeefelder oftmals nur über kleine Pfande, so dass die Kaffeepflanzen hier noch wachsen, wie es ihnen die Natur vorgibt. Nur so kommt die pure Seele dieses besonderen Hochlandkaffees zustande.

TEE

KCO

<i>Insel der Sinne – Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer</i>	3,20 €
<i>Rooibos Karamell – mit extra viel Karamellgeschmack</i>	3,20 €
<i>Pfefferminze – Wohltuender, frischer Kräutertee</i>	3,20 €
<i>Grüner Tee – Herb-frischer grüner Tee aus China</i>	3,20 €
<i>Darjeeling – Zart blumiger schwarzer Hochlandtee</i>	3,20 €
<i>Orancuja – Fruchtetee mit Orange-Maracuja-Aroma</i>	3,20 €

Weitere Sorten nach Saison und Verfügbarkeit!

Kennzeichnungsverpflichtung

Sehr geehrte Gäste,

im Hinblick auf die gesetzlichen Neuregelungen seit 2015, sind wir nunmehr verpflichtet, neben den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen auch Allergene in der Speisekarte auszuweisen. Die Kennzeichnung in der Speisekarte vermag den Eindruck erwecken, dass die Gerichte an Qualität verlieren und nur Zusatzstoffe verwendet werden. Dieser Eindruck täuscht, denn kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind in fast jedem Lebensmittel enthalten, welches Sie täglich einkaufen und verwenden. Nun verlangt der Gesetzgeber z. B., dass wir Sie, wenn Sie ein Fischgericht bestellen, auch darauf hinweisen, dass in dem Gericht Fisch enthalten ist. Da wir mit sehr hochwertigen Produkten arbeiten, können Sie sich nach wie vor auf unsere Frische und Qualität verlassen. Hinsichtlich ausweisungspflichtiger Allergene sei noch angemerkt, dass Allergene harmlose Substanzen tierischen oder pflanzlichen Ursprungs sind, auf die nur sehr wenige Menschen mit einer Abwehrreaktion des Immunsystems reagieren, das heißt, Sie haben gegen eine Substanz eine Allergie oder Unverträglichkeit. Im Folgenden sind hier alle kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe die wir ausweisen müssen aufgelistet. In der Speisekarte werden diese Stoffe dann mittels Buchstaben für Allergene oder Zahlen für Zusatzstoffe gekennzeichnet!

Allergene:

A	Eier
B	Erdnuss
C	Fisch
D	Glutenhaltige Getreide
E	Krebstiere
F	Lupine
G	Milch
H	Nüsse
I	Schwefeloxid und Sulphite
J	Sellerie
K	Senf
L	Sesam
M	Soja
N	Weichtiere

Zusatzstoffe:

1	Farbstoff
2	Konservierungsstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	Süßungsmittel
9	Phosphat
10	coffeinhaltig
11	chininhaltig
12	taurinhaltig