

Herzlich Willkommen im Restaurant & Café

BELLEVUE
Ein Genuss für die Seele.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt und empfehlen Ihnen unsere Küche mit ausgesuchten Brandenburger Spezialitäten sowie Getränken. Gleichzeitig möchten wir Ihnen kurz die SaarowTherme, zu der dieses Restaurant gehört, vorstellen.

Die SaarowTherme

- das erste Sole-Thermalbad des Landes Brandenburg -
wurde am 19. Dezember 1998 ihrer Bestimmung übergeben.
Seitdem nehmen täglich hunderte Besucher, Gäste aus nah und fern, die Möglichkeit wahr, Urlaub vom Alltag zu machen, zum Beispiel im Fun-Vital-Bereich: Zu ihm gehört neben dem Thermal-Sole-Bad auch eine moderne Saunalandschaft.

Oder was halten Sie von Medi Relax?

So heißt der Bereich, in dem Sie alle Anwendungen für Ihre Gesundheit bekommen. Im Mittelpunkt stehen hier das Saarower Natur-Moor und die Saarower Sole. Auch Massagen, Cleopatra-Bad, Beauty, Fitness und Gymnastik, Inhalationen und Sauerstoffanwendungen finden Sie in der SaarowTherme.

Es gibt hier also viel zu sehen und zu erleben. Viel Spaß und Erholung wünscht Ihnen das Team vom Restaurant & Café „Bellevue“.

Wir begrüßen Sie auch gern in einem unserer anderen Restaurants.
im Restaurant „**Aquamarin**“

- Angenehm speisen während eines Besuches in der Therme - oder
im Restaurant „**Park-Café**“

- Genießen Sie den einmaligen Blick auf das Märkische Meer -
Das Restaurant mit Anschluss an das „Theater am See“ bietet Ihnen Räumlichkeiten für Veranstaltungen mit bis zu 380 Personen.

Unsere beliebten Klassiker

„DEINE NAHRUNG SEI DEINE MEDIZIN, DEINE MEDIZIN SEI DEINE NAHRUNG“
HIPPOKRATES

Würzfleisch ^{D, I}

Gewürfeltes Schweinefleisch mit Champignons
und Käse überbacken,
dazu Toast
5,90 €

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A, I, L}
auf lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
12,90 €

VORSPEISEN

Linseneintopf (Vegan) ^I

mit Frühlingslauch,
dazu reichen wir „Friedländer Brot“
7,95 €

Kleiner Beilagensalat ^D

mit buntem Salat, Gurke, Paprika, Tomate
und Joghurtdressing oder Balsamicovinaigrette
3,90 €

WELLNESSGERICHTE

Bellevue-Wrap^{D, I}

mit Tomaten, Mozzarella, knackigem Gemüse
und Tomaten-Thymian-Salsa

9,90 €

o d e r

mit saftigem Pulled Turkey (gezupftes Putenfleisch),
knackigem Gemüse, Ananas
und Mango-Chilisauce

10,50

Warm geräucherte Lachsforellenkoteletts^{A, L, I}

mit Krautsalat, Honig-Senf-Dip, Kartoffelrösti
und Salatbouquet

10,50 €

SUPPEN

Tagessuppe

- täglich frisch aus Gemüse oder Obst -
Fragen Sie nach unserem Angebot !

4,90 €

Kürbiscrèmesüppchen^D

mit gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl

5,70 €

SALATE - FRISCH UND KNACKIG

Unser bunter Salat
mit verschiedenen Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika,
Kürbiskernen und bunten Blattsalaten

mit Mozzarella^D

o d e r

mit würziger Hähnchenbrust

je 10,60 € (großer Salat)

je 7,90 € (kleiner Salat)

Zu allen Salaten bieten wir eine Balsamicovinaigrette oder ein Joghurtdressing an.

Unsere besondere Hausempfehlung:

Unsere Fitness-Kombination

Großer bunter Salat nach Ihrer Wahl kombiniert mit unserer Tagessuppe

14,50 €

Wintersalat^{D,N}

mit knackigen bunten Rohkost- und Blattsalaten, Gurken, Paprika,
Minibirne, Walnüssen, Balsamicovinaigrette
und gebratenem Seelachsfilet

14,90 €

GEBACKENER KÄSE AUS DEM ROHR

Landkäse im Ofen gebacken^{D, I}

mit Baguette

7,90 €

o d e r

mit würziger Hähnchenbrust

Dazu reichen wir Baguette.

9,70 €

NUDELGERICHTE

Feine Bandnudeln (Vegetarisch) ^{A, I}
an fruchtiges Kürbis-Erbesen-Ragout,
Zwiebellauch und Kirschtomaten
11,20 €

Geschwenkte Penne (Vegetarisch) ^{A, D, I}
mit Waldpilzragout
und fein geriebenem Parmesan
10,10 €

Bolognese * ^{A, D, I,}
auf Bandnudeln
mit frisch gehobeltem Parmesan
10,50 €

DIE KNOLLE

*Mancher rühmt mit großen Worten auch noch die Kartoffeltorten. Auch daran sieht jedermann, was man mit Kartoffeln kann.
Drum wollen wir in man'ten Weisen immer die Kartoffel preisen, wie in diesem Liedchen noch: "Die Kartoffel lebe hoch!"*

Unsere große Folienkartoffel
mit Sour Cream, Salatbouquet und Lauchzwiebeln ^D
6,70 €

Wählen Sie dazu:

Gebratenes Seelachsfilet ^B	8,00 €
Pulled Turkey	4,90 €
Matjesfilet ^B	4,50 €
Gebratene Hähnchenbrust	4,50 €

* mit Rindfleisch

AUS TOPF UND PFANNE

"Früher haben die Töchter so gekocht, wie sie es von der Mutter gelernt hatten. Jetzt kochen die Söhne nach den Rezepten der Großmutter."
EDWARD MULLIGAN

Scheiben vom Kasseler ^{D, 3}
auf Rahmwirsing und Kartoffelstampf
14,70 €

Geschmorte Kohlroulade ^{1, 3}
mit Specksauce und Kräuterkartoffeln
13,90 €

Rinderbraten ^{A, D, 1}
in Rotweinsauce an Apfelrotkohl
und Serviettenknödel
15,60 €

VOM FISCHER UND SEINER FRAU

Mannje, Mannje, Timpe Te, Buttje, Buttje in de See. Mine Fru, de Isebill, will nich so, als ik wol will."

Gebratenes Seelachsfilet ^{A, B, D}
mit Spinat im Rahm und Penne
15,40 €

Zartes Matjesfilet ^{1, 2, 3, D}
auf Hausfrauensauce
und würzigen Zwiebel-Bratkartoffeln
12,80 €

¹mit Konservierungsstoff, ²mit Geschmacksverstärker, ³Nitritpökelsalz

FRÜHSTÜCKSANGEBOTE

von 09.00 bis 11.00 Uhr.

Süßes Frühstück^{D, I}

Frische Brötchen, Butter, Konfitüre, frisches Obst
und ein Pott Kaffee oder Tee

6,50 €

Kleines Frühstück^{D, I}

Frische Brötchen, Butter,
Imkerhonig, Konfitüre, Käse, Wurst³
und ein Pott Kaffee oder Tee

9,90 €

Eier-Frühstück^{A, D, I}

Portion Rühreier mit Speck³ und Zwiebeln,
dazu frische Brötchen, Butter
und ein Pott Kaffee oder Tee

6,90 €

Für 2 Personen

„Bäder-Schlemmer-Sekt-Frühstück“^{A, D, I}

Frische Brötchen, Imkerhonig, Konfitüre, Wurst³,
Käse, Schinken³, Rührei, Naturjoghurt mit Früchten,
Butter, 2 Gläser Orangensaft und
2 x Pott Kaffee oder Tee
und natürlich 2 Gläser Sekt

27,30 €

³ Nitritpökelsalz

DESSERTS

*Mich deucht, das Größt' bei einem Fest ist, dass man sich's schmecken lässt.
Johann Wolfgang von Goethe*

„Hupf-Espresso“ ^D

Eine Tasse Espresso mit einem Mini-Schokoladengugelhupf

4,90 €

Spekulatius-Crème Brûlée ^D

mit einer Kugel Eis „Dark Chocolate“

6,90 €

Lieber Gast,
unser Servicepersonal informiert Sie gern über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Legende zu den Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

A	Eier	H	Erdnüsse
B	Fisch	I	Glutenhaltiges Getreide
C	Krebstiere	J	Lupine
D	Milch	K	Schalenfrüchte
E	Sellerie	L	Senf
F	Sesamsamen	M	Sojabohnen
G	Schwefeldioxid und Sulphite	N	Weichtiere