Redo

Restaurant

Köstliches aus
deutscher Küche

Residenz Seehotel
Berlin Brandenburg

Residenz Seehotel
Berlin Brandenburg

Ein Unternehmen
der Redo Unternehmensgruppe
www.redo.de

Reservieren

Köstliches aus deutscher Küche

Im Redo Restaurant im Residenz Seehotel verbinden wir klassische deutsche Küche mit ausgewählten Zutaten und zeitgemäßer Zubereitung. Freuen Sie sich auf vertraute Gerichte, sorgfältig gekocht und in entspannter Atmosphäre serviert. Ein Ort für genussvolle Momente, ehrliches Essen und eine Auszeit am See.

Töpchiner Str. 4, 15749 Mittenwalde
Telefon: 033769 411411 | Web: residenzseehotel.de

7 % zurück an unsere Gäste

Faire Preise. Klare Haltung. Direkt weitergegeben.

Die aktuelle Mehrwertsteuerentlastung geben wir bewusst direkt an unsere Gäste zurück. Ohne Umwege und ohne Bedingungen. **Kinder bis einschließlich sieben Jahre essen bei uns kostenfrei**, wenn ein Elternteil ein Hauptgericht bestellt. Zusätzlich bieten wir unser **Hähnchenschnitzel für zehn Euro** an. So verstehen wir Fairness, Transparenz und verantwortungsvollen Genuss für alle.

Residenz *Seehotel*

Mitten im Dahme-Seenland, direkt am Motzener See, liegt das Residenz Seehotel Berlin-Brandenburg. Nur rund 40 Minuten von Berlin entfernt verbindet es naturnahe Erholung mit stilvollem Komfort. Die ruhige Lage am Wasser, modern ausgestattete Zimmer und der Blick in die Landschaft schaffen ideale Voraussetzungen für entspannte Aufenthalte, Kurzurlaube oder besondere Anlässe.

Im hauseigenen Restaurant genießen Sie frisch zubereitete regionale und saisonale Speisen in angenehmer Atmosphäre. Ob Frühstück, Dinner oder Feierlichkeit, Qualität, Frische und aufmerksamer Service stehen im Mittelpunkt. Ergänzt wird das Angebot durch einen Spa- und Wellnessbereich mit Pool und Sauna, der Raum für Ruhe und Entspannung bietet.

Ihre Veranstaltung

Ob Hochzeit, Tagung, Firmenevent oder private Feier. Das Residenz Seehotel bietet den passenden Rahmen für Veranstaltungen jeder Art. Flexible Räume, persönliche Betreuung und die ruhige Lage am See schaffen ideale Voraussetzungen für besondere Momente mit Charakter

residenzseehotel.de

Zimmer buchen

Buchen Sie Ihren Aufenthalt bequem online und sichern Sie sich Ihre persönliche Auszeit in ruhiger Umgebung.

Wellness & Entspannung

Pool, Sauna und ruhige Rückzugsorte schaffen Raum zum Abschalten. Der Wellnessbereich lädt dazu ein, bewusst zur Ruhe zu kommen und neue Energie zu tanken. Ideal als Ergänzung zum Aufenthalt oder als Auszeit vom Alltag.

Komfort & Rückzug

Komfortable Zimmer und stilvolle Bereiche laden zum Ankommen und Verweilen ein. Ruhige Atmosphäre und durchdachte Ausstattung sorgen für erholsame Nächte. Ein Ort, an dem Privatsphäre, Ruhe und Zeit für sich im Mittelpunkt stehen.

Über 50 Buffet Highlights

Alle Heißgetränke, Kaffeespezialitäten, Säfte & Detoxwasser **ALL INCLUSIVE**

Ein Preis alles drin!

ALL INCLUSIVE 16,9 pro Person

Redo

Das vielfältigste Frühstücksbuffet

Bei uns genießen Sie Ihr Frühstück bargeldlos!
Wir akzeptieren ausschließlich Karten- & Mobile Zahlungen.

Aufgrund steuerlicher Vorgaben und Hinweise unseres Steuerberaters akzeptieren wir beim Brunch-Buffet ausschließlich bargeldlose Zahlung. Bargeldzahlungen sind bei Selbstbedienungs-Buffets nicht vollständig kontrollierbar. Die Bezahlung ist per EC- oder Kreditkarte sowie Apple Pay und Google Pay möglich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Brot & Aufstriche

Ofenfrisches Baguette A.1
Vollkorn-Ciabatta A.1
Getoastetes Kastenbrot A.1
Frische Brötchen A.1
Butter G / Margarine G
Frischkäse natur & Kräuter G
Hausgemachte Marmeladen
wechselnd

Eier & Herzhaftes

Rührei von Brandenburger Eiern C, G
Hart- & weichgekochte Eier C
Täglich wechselnde Suppe

Käse & Wurst

frisch aufgeschnitten mit
ital. Berkel-Aufschnittmaschine

Gouda G
Mozzarella G
Hauchdünner Schinken M
Hauchdünne Salami M

Teewurst M
Leberwurst M

Salate

6 verschiedene
wechselnde Salate

Zum Beispiel: Wildkräutersalat
Tomatensalat, Thunfischsalat D
Schafskäsesalat G

+ verschiedene Dressings

Antipasti

Antipasti-Mix
Artischocken
Oliven
Knoblauch
gefüllte Kirschpaprika

Süßes & Dessert

Schokoladenpudding G
Rote Grütze mit Vanillesauce G
Kuchen & Torten aus
unserer Redo Cake-Manufaktur

Cerealien & Toppings

Cornflakes A.1
Smacks A.1
Choco Chips A.1, G
Haferflocken A.4
Trockenfrüchte & Nüsse H.1–H.8
Streusel & Krokant A.1, G, H
Frische Vollmilch G
Naturjoghurt G

Eis & Obst

3 Sorten Redo Gelato Eis G
Obstkorb mit Bananen, Orangen, Trauben,
Äpfeln und saisonalen Obst

Alles frisch. Jeden Tag.
Unsere Backwaren, Aufschnitte, Marmeladen und Eier kommen täglich frisch auf den Tisch!

Frühstücks-Highlights

Norwegischer Räucherlachs D G

Immer mit dabei:

Zarter Räucherlachs aus Norwegen, verfeinert mit pikantem Meerrettich. Für einen luxuriösen Start in den Tag.

Frisch geschnitten am Buffet

An unserer originalen Berkel-Aufschnittmaschine schneiden Sie Käse und Wurst hauchdünn selbst. Frischer geht es kaum. Ein kleines Detail, das den Unterschied macht.

Genuss beginnt oft genau in solchen Momenten.

Alle Heißgetränke, Kaffeespezialitäten, Säfte und Detoxwasser sind ALL INCLUSIVE

Genießen Sie unser Frühstücksbuffet für nur 16,⁹ pro Person.

Täglich wechselnde Tagessuppe
bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Suppen

Soljanka
klassisch mit Paprika, Tomaten, Wurststreifen, Sauerrahm und ofenfrisches Baguette | 4,[9]
A, A.1, A.2, A.3, C, E, F, G, H, H.2, N | 2, 3, 8, 11, 16

Kürbis Creme Suppe A, G
mit gerösteten Pinienkernen | 5,[9]

Würzige Gulaschsuppe G
Herzhafte Suppe aus Rind- und Schweinefleisch nach traditioneller Art | 6,[9]

Potsdamer Kartoffelcremesuppe G
vegetarisch | 6,[9]
wahlweise mit Würstchen und ofenfrischem Brot | + 3,[0]

Starter

Pikantes Würzfleisch A, C, G, L, M
Ragout aus gebeiztem Schwein / Geflügel und Champignons mit Mozzarella-Cheddar-Mix gratiniert, dazu Zitrone und Ciabatta | 7,[9]

Knoblauchbrot A, G
Mediterranes Landbrot mit Strauchtomaten, Basilikum, Knoblauch und Parmesan | 6,[5]

Avocado-Tatar A
fein gewürfelte Avocado mit frischen Kräutern, Olivenöl und Zitrone, serviert mit geröstetem Landbrot | 8,[5]

Bowls & Salate

Grüne Heimat Bowl G, M
Wildkräutersalat, Salatherzen, Cherrytomaten, Sprossen, Mango-Chili-Dressing | 8,[9]

Caesar Bowl A, C, G, M
Römersalat und Wildkräuter, Caesar-Dressing, Croutons, Kirschtomaten, Parmesan | 14,[9]

Add-on Hähnchenbrustfilet | + 5,[0]

Redo Residenz Deluxe Salat G, H.3, M | 15
Warmer Ziegenkäse & karamellisierte Walnüsse an frischem Wildkräutersalat, Romana Salatherzen, Cherrytomaten und grüne Gurke mit Sesam-Ingwer Vinaigrette | 12,[9]

Lieblingssalat vom Alten Fritz G, H.3, M | 15
gebratene Blutwurst aus der Original-Blutwurstmanufaktur, Ziegenkäse, Wildkräutersalat, Romanaherzen, Cherrytomaten, Gurkenöl, karamellisierte Walnüsse | 16,[9]

Brandenburger Gurkensalat G, M | 2
klassisch mit frischem Dill | 5,[9]

Coleslaw C, G, M | 2
amerikanischer Krautsalat aus Weißkohl und Möhren | 4,[5]

Schnitzel a la Redo

Die 7 Regeln für den Redo Schnitzel Erfolg

Unsere frisch gebratenen Schnitzel enthalten einen geringen Fettanteil. Das macht unsere Schnitzel besonders bekömmlich.

Unsere Schnitzel sind genauso dünn, wie man sie in Wien liebt. Erst das richtige Verhältnis aus Fleisch und Panade gibt ihnen den perfekten Geschmack.

Unsere Schnitzel werden nach einem Geheimrezept mit 10 verschiedenen Zutaten hergestellt, die sie besonders würzig und pikant machen.

Für unsere Schnitzel verwenden wir nur beste Zutaten mit Qualitätszertifikat. Das Fleisch besteht aus reinem Schweinelachs aus deutscher Produktion.

Unsere Schnitzel garen wir in nativem Sonnenblumenöl, wodurch die wertvollen Fettsäuren erhalten bleiben.

Unsere Schnitzel haben außen extra viel Würzpanade aus frisch gebackenem Brot und sind innen schön zart und saftig.

Unsere Schnitzel werden ständig frisch zubereitet, werden niemals erneut aufgewärmt und gelangen direkt aus der Pfanne auf Ihren Teller.

Das Beste
Schnitzel nach Wiener Art

Außen knusprig, innen zart. Frisch aus der Pfanne.
Unsere Schnitzel nach Wiener Art werden aus magerem Schweinelachs aus deutscher Produktion zubereitet, dünn geklopft und mit würziger Panade aus frisch gebackenem Brot versehen. In nativem Sonnenblumenöl goldgelb gebraten, kommen sie stets frisch und direkt aus der Pfanne auf den Teller.Schnitzel wird frisch zubereitet und kommt direkt aus der Pfanne auf den Teller. Außen knusprig, innen zart und saftig.

Schnitzel nach Wiener Art A, C, G, M, 2, 3
200g großes saftig ausgebackenes Schnitzel mit Zitronengarnitur und knusprigen Hausfritten | 15,[9]

Schnitzel Preis Bremse
Hähnchen-schnitzel nur 10,[0]

Gockel - Hähnchenschnitzel A, 1, 4, 7
200g Schnitzel, goldgelb gebacken, aus zarter Hähnchenbrust und knusprige Hausfritten | 10,[0]

Schnitzel
Variationen

Schnitzel a la Redo A, C, G, M, 2, 3
200g großes saftig ausgebackenes Schnitzel mit feinen Champignons in Rahm und knusprigen Hausfritten | 17,[9]

Madagaskar Schnitzel A, C, G, M, 2, 3
200g großes saftig ausgebackenes Schnitzel mit einer feinen Sauce vom Madagaskar Pfeffer und knusprigen Hausfritten | 17,[9]

Hamburger Schnitzel A, C, G, M, 2, 3
200g großes saftig ausgebackenes Schnitzel, 2 Spiegeleier, knackige Spreewaldgurke und Bratkartoffeln | 18,[9]

Kaiserschnitzel A, C, G, M, 2, 3
mit feinem Würzfleisch, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, knusprige Hausfritten und Salatbouquet | 18,[9]

Redo *Klassiker*

Original Berliner Currywurst A, M | 2, 3, 15
mit hausgemachter, pikanter Currysauce und Homemade Hausfritten | 12,[9]

Junge Pellkartoffeln G
mit hausgemachtem Kräuterquark und Leinöl aus der regionalen Ölmühle Werder | 10,[9]
wahlweise mit zarten Hähnchenbrustfilet | 15,[9]

Bauernfrühstück A, C, G | 2, 15
drei Eier, Bratkartoffeln, Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurkenfächer | 13,[9]

Redo Signature
Aalgrün D, G, C | 2, 3
zarter Aal in frischer Kräutersauce mit Dill und feiner Zitronennote, dazu Drillingskartoffeln | 24,[9]

Zander A, M | 2, 3, 15
Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit lauwarmem Buttermilch Gurkensalat und Erdäpfelpüree | 21,[9]

Züricher Geschnetzeltes vom Huhn A, C, G, L
zartes Hühnergeschnetzeltes in feiner Champignonrahmsauce und hausgemachte Spätzle | 16,[9]

Kaiser-Gulasch G, L | 3
vom Weiderind und Landschwein, mit Apfel und Zimt verfeinert, dazu Rotkohl und Thüringer Klöße | 17,[9]

Geflügelleber G, L
gebraten mit Apfel-Zwiebelsauce, dazu cremiges Kartoffelpüree | 16,[9]

Traditionelle Wirtshausküche

Wenn es herzhaft sein darf, kommen unsere Wirtshausklassiker auf den Tisch. Deftige Speisen, traditionell zubereitet und voll im Geschmack, erinnern an die gute Küche von früher. Ehrlich, sättigend und ohne Schnörkel.

Hausgemachte Rinderroulade

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Rotkohl und Klöße | 19,[9]

A, G, L | 15

Tiroler Käsespätzle-Pfanne

frische Spätzle mit Tiroler Bergkäse, Wurzelgemüse und Feinlauch, serviert mit Röstzwiebeln | 13,[9]

A, C, G | 2

Königsberger Klopse

nach Omas Rezept in feiner Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat | 16,[9]

A, C, G, L, M | 15

Brandenburger Blutwurst

aus Berliner Traditionsmetzgerei, mit Kartoffelstampf, Apfel und Röstzwiebeln | 14,[9]

A, G, L | 2, 15

Heiders Hering

in Sauerrahm mit Apfel und Dill, wahlweise mit Bratkartoffeln oder Erdäpfeln | 13,[9]

A, D, G, L

Vegan

Mediterranes Gemüse A, L

gegrilltes saisonales Gemüse mit kleinen französischen Pellkartoffeln, verfeinert mit Rosmarin | 14,[9]

Steak und Grillküche

Ausgewählte Fleischgerichte, sorgfältig zubereitet und auf den Punkt gegart. Hochwertige Zutaten, klassische Beilagen und ehrlicher Geschmack stehen hier im Mittelpunkt.

Argentinisches Entrecôte | 300 g A, C, G | 2
kross gegrilltes Steak vom Mittelrippenstück, marinierter Coleslaw, Kräuterbutter und knusprige Hausfritten | 24,[9]

Rinderfilet G, M, L, 3, 8
argentinisches Rinderfilet an pikanter Madagaskar-Pfeffer-Sauce, feines Salatbouquet mit Sesam-Ingwer-Dressing, Kräuterbutter und getrüffeltem Kartoffelpüree | 27,[9]

Spare Ribs by Redo

Es gibt Gerichte, die schmecken gut. Und es gibt Gerichte, die brennen sich ins Herz. Unsere Spareribs sind genau das. Sie sind zart, saftig, würzig, warm. Sous-vide-gegart und so weich, dass sie vom Knochen fallen, bevor du sie überhaupt berührst.

Spare Ribs | 19,90 €
sous-vide gegarte Schweinerippchen, im Rauch veredelt, pikant-fruchtige BBQ-Sauce und knusprige Hausfritten | 19,[9]

Warum unsere Ribs anders sind?

Slow-Mo-Garung
Stundenlang vorbereitet, damit jeder Bissen zergeht

Handgemacht
täglich frisch, mit Seele und Stolz serviert

Barbecue-Glasur
Hausgemacht, rauchig, würzig.
Ein Geschmack wie Feuer und Liebe

Immer heiß
Immer präsent.
Immer das Highlight.

Kinderkarte

Kinder bis einschließlich sieben Jahre essen bei uns kostenfrei, wenn ein Elternteil ein Hauptgericht bestellt.

Mit dieser Aktion geben wir die aktuelle Mehrwertsteuerentlastung bewusst direkt an unsere Gäste zurück. Uns ist wichtig, dass Familien gemeinsam genießen können, ohne rechnen zu müssen. Gute Küche, Zeit miteinander und entspannte Momente am Tisch.

Milchreis „Witwe Bolte“ G | 2
warmer, cremiger Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu eine große Portion Apfelmus | 5,[9]

Schnitzel „Mäxchen“ vom Hähnchen A, C, G | 2, 3, 15
knuspriges Mini-Hähnchenschnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise | 6,[9]

Fischstäbchen A | 2, 3
leckere Fischstäbchen mit Pommes | 6,[9]

Goldstücke
goldene Pommes, wie Kinder sie lieben | 4,[0]

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn A, C, G, H | 2
luftig ausgebacken, mit Mandeln und Rosinen, wahlweise mit Apfelmus oder heißen Kirschen | 9,[9]

Original Wiener Apfelstrudel A, C, G | 2
ofenfrisch und hausgebacken, serviert mit Vanillesoße und Schlagobers | 8,[9]

Redo Gelato *Eiskreationen*

Eiskaffe G | 2
Vanilleeis, Kaffee aus eigener Röstung und frische Schlagsahne | 6.[9]

Eisschokolade G | 2
Vanilleeis, Schokoladensauce und frische Schlagsahne | 6.[9]

Schokotraum-Nussbecher G, H | 2
drei Kugeln Schokoladeneis, frische Schlagsahne, Schokoladenflocken und Schokoladensauce | 8.[9]

Joghurt-Spezial G | 2
drei Kugeln Joghurteis, Naturjoghurt, frische Schlagsahne, frische Früchte und Fruchtsauce | 9.[9]

Krokantbecher G, H | 2
drei Kugeln gemischtes Milch- und Nusseis, frische Schlagsahne, Krokantstreusel sowie Karamell- und Schokoladensauce | 8.[9]

Schwedenbecher G, C | 2
drei Kugeln Vanilleeis, frische Schlagsahne, Eierlikör, Apfelmus und Schokoladensauce | 9.[9]

Kuchen & Torten

In unserer Kuchenvitrine finden Sie täglich eine wechselnde Auswahl an frisch gebackenen Kuchen und Torten. Mal klassisch, mal saisonal, mal einfach genau das Richtige zum Kaffee. Wir backen regelmäßig frisch und entscheiden je nach Tag und Angebot, was in die Vitrine kommt.

Schauen Sie gern in Ruhe vorbei, lassen Sie sich inspirieren und wählen Sie das Stück, das Ihnen gerade am meisten zusagt. **Unser Service hilft Ihnen bei Fragen jederzeit weiter und sagt Ihnen gern, was heute besonders beliebt ist.**

Stück Kuchen oder Torte
5,[5]

Täglich frisch gebacken
Cake Manufaktur by Redo
MIT ♡ LIEBE GEBACKEN

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,5l	5.[5]
Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,5l	5.[5]
Tafelwasser	0,3l	3,[0]

Softdrinks

Coca Cola [1,11]	0,3l	3.[9]	0,5l	5.[2]
Coca Cola Zero [1,11]	0,3l	3.[9]	0,5l	5.[2]
Fanta [1,11]	0,3l	3.[9]	0,5l	5.[2]
Sprite [1,11]	0,3l	3.[9]	0,5l	5.[2]
Spezi (Fanta-Cola Mix) [1,11]	0,3l	3.[9]	0,5l	5.[2]
Bitter Lemon [0,11]	0,3l	3.[9]	0,5l	5.[4]
Tonic Water [0,11]	0,3l	3.[9]	0,5l	5.[4]
Ginger Ale [0,11]	0,3l	3.[9]	0,5l	5.[4]

Säfte

Frisch gepresst			0,3l	5.[9]
Orangensaft aus frischen Orangen verfeinert mit Ingwer				
Natürlich von Granini	0,3l	4.[5]	0,5l	5.[9]
Apfelsaft naturtrüb [13]				
Bananennektar [3,16]				
Kirschnektar [15]				
Rhabarbersaft [16]				

Wir servieren alle Säfte auch als Saftschorle.

Homemade Lemonade [F, H, 3]

Mandarine	0,5l	6.[9]	Erdbeer-Zitrone	0,5l	6.[9]
Apfel-Granatapfel	0,5l	6.[9]	Pfirsich	0,5l	6.[9]
Zitrone	0,5l	6.[9]	Multivitamin	0,5l	6.[9]

Heißgetränke

Kaffee

Café Crème [9]	3.[6]
Kännchen Café Crème [9]	5.[9]
Pott Café Crème Espresso [9]	4.[9]
Espresso Macchiato [G,9]	3.[7]
Espresso [9]	3.[2]
Doppelter Espresso [9]	3.[9]
Cappuccino [G,9]	3.[9]
Grosser Cappuccino [G,9]	5.[1]
Milchkaffee [G,9]	5.[1]
Latte Macchiato [G,9]	5.[5]
aromatisiert	+ 0.[9]
Chai Latte [G,9]	5.[9]

Schokoladen

White Chocolat [G]
Weiße Schokolade mit dunkler Schokosauce und Sahne 6.[5]

Ingwer Schokolade [G]
Vollmilchschokolade mit Ingwer und Sahne 6.[5]

Italienische Schokolade [G, H]
Vollmilchschokolade mit Amaretto, Sahne und gerösteten Mandeln 7.[2]

Lumumba [G]
Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne 7.[2]

Vollmilchschokolade [G] 4.[9]
Mit Sahne + 0.[9]

Weisse Schokolade [G] 4.[9]
Mit Sahne + 0.[9]

Tee Spezialitäten

Bitte fragen Sie unseren Service nach den aktuellen Angeboten

Je Glas | 3,[5]

Bier

Fassbier

König Pilsener A, A.3	0.3l	4.2	0.5l	5.9
Köstritzer Schwarzbier A, A.3	0.3l	4.2	0.5l	5.9
Benediktiner Hefeweizen naturtrüb A, A.1	0.3l	4.2	0.5l	5.9
Radler Bier mit Fanta A, A.1, 1, 11	0.3l	4.2	0.5l	5.9
Alster Bier mit Sprite A, A.1, 1, 11	0.3l	4.2	0.5l	5.9

Flaschenbier

Benediktiner Hefe alkoholfrei A, A.1	0.5l	5.5
König Pilsener alkoholfrei A, A.3	0.33l	3.8
Bspritz Hugo A, A.3 Holunderblütensirup, Soda, König Pilsener	0.3l	5.5

Prickelndes 0.2l 8.9

Rosé-Minz-Schorle
Gespritzter Rosé mit Limetten, Minze und Zitronenlimonade

Hugo A, G
Sekt mit Minze, Limette und Sodawasser, verfeinert mit Holunderblütensirup

Aperol Spritz A, G, 1, 11
Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe

Limoncello Spritz 1,2,16
Limoncello, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Zitronenscheibe

Lillet Wild Berry G, O
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren

Spirituosen je 2cl

Edelbrände

Ziegler Apfel & Birne C, G, O	6.5
Ziegler Williams Birne C, G, O^A	6.5

Kräuter / Brände

Ramazzotti R	3.5
Jägermeister O	3.5
Linie Aquavit C, G, O, 9	3.5
9 Mile Vodka O^A	3.5

Gin

Monkey 47	4.0
Hendrick's	4.0

Cognac

Hennessy V.S.O.P. 1	5.0

Liköre

Grand Marnier O	3.5
Baileys Irish Cream G, 1	3.7
Amaretto 1, 16	3.0
Pircher Marillenlikör 1	3.5

Grappa

Grappa lo Chardonnay di Nonino C, G, O	5.0

Longdrinks 0.3l 9.9

9 Mile Wodka Cola 1,2,10 | **Jack Daniel's Cola** 1,2,10
Jameson & Ginger 1,2,10 | **Cuba Libre** 1,2,10

Gin wird mit Schweppes Tonic serviert und auf Wunsch wahlweise mit Limette, Zitrone, Orange, Rosmarin oder Gurke.

Hendrick's Tonic 1,2,10 **8.9** | **Hendrick's Gin 8.9**
Monkey 47 Tonic 1,2,10 **9.9** | **Schwarzwaldgin 9.9**

Champagner & Sekt

Scavi & Ray	0.1l	4.5	0.75l	26.0
Moët & Chandon Brut Impérial			0.75l	79.0
Moët & Chandon Rosé Impérial			0.75l	89.0

Wein 0,2l 7,[5] | Fl. 0,75 19,[9]

Weisswein

Chardonnay, trocken
Louis Eschenauer, Frankreich

Charton Moelleux, lieblich Frankreich

Müller-Thurgau, QbA, trocken
Dr. Zenzen, Rheinhessen

Riesling, deutscher Qualitätswein, trocken
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

Grauer Burgunder, deutscher Qualitätswein, trocken
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

Weisser Burgunder, deutscher Qualitätswein, trocken
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

Rotwein

Cellier d'Or Landwein, halbtrocken
Frankreich, Languedoc-Roussillon

Dornfelder, Qualitätswein B.A., lieblich
Rheinhessen

Cabernet Sauvignon, trocken
Louis Eschenauer, Frankreich

Primitivo, trocken
Italien-Toskana

Roséwein

Cinsault, trocken
Louis Eschenauer, Frankreich

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EURO. Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme), A.1 Weizen, A.2 Roggen, A.3 Gerste, A.4 Hafer, A.5 Dinkel, A.6 Kamut, B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C Eier und Eiererzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), H Schalenfrüchte (Nüsse), H.1 Mandeln, H.2 Haselnüsse, H.3 Walnüsse, H.4 Cashewkerne, H.5 Pecannüsse, H.6 Paranüsse, H.7 Pistazien, H.8 Macadamianüsse, I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg/kg oder 10mg/l), M Lupinen und Lupinenerzeugnisse, N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse. **Zusatzstoffe:**1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 enthält Nitritpökelsalz, 14 gewachst, 15 enthält Taurin, 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18 enthält Alkohol

Residenz Seehotel
Berlin Brandenburg

Residenz Seehotel Berlin-Brandenburg

Töpchiner Straße 4
15749 Mittenwalde / OT Motzen

www.residenzseehotel.de