

# CAFE AM NEUEN SEE



#cafeamneuensee  
#cansberlin  
#cansmoments

## Suppe

### Hokkaido Kürbis-Curry-Suppe

Mangochutney | schwarzer Sesam .....7,00

## Salat

### Caesar Salat | Salatherzen | Cherrytomaten | Parmesan | Croûtons

Caesardressing .....12,00

+ **gegrillte Hähnchenbruststreifen**.....4,00

+ **gegrillte Garnelen** .....7,50

## Pasta

**Lasagne - Bolognese vom Rind** | kleiner Salat .....14,00

**Getrüffelte Tagliatelle mit gebratenen Seitlingen** .....16,00  
oder mit Lachs.....18,00

**Chorizo - Risotto mit gegrilltem Oktopus**.....19,00

## Sylter Salzwiesenlämmern

**Lammcurry** | Minzjoghurt | Feigendip | Wild Reis .....17,50

**Lambratwurst** | Champagnerkraut | Dijon-Senf .....16,50

## Kale – Superfood im Herbst!

Kale -Vitamin C reichstes Gemüse, eine Portion deckt den Tagesbedarf, enthält auch viele wichtige Omega-3-Fettsäuren.

**Hollywood Bowl** .....14,00

Frisch gezupfter Kale | brauner Reis | Edamame | rote und gelbe Snack Paprika  
Ur-Kirsch Tomaten | gehackte Mandeln | Cranberries | Pink Lady Apfel | Koriander  
Citrus Dressing

+ **Lachs Poke**.....11,00

rohe Lachswürfel, Sashimi Qualität, mariniert mit Reissessig,  
gereifte Soja Sauce, braunem Zucker und frischem Ingwer

+ **Avocado gewürfelt** .....4,00

+ **Hähnchenbrust-Streifen** .....4,00

auf Jospers Grill gebraten und mit Cajun Spice gewürzt

## BBQ Burger (200g Black Angus)

Cheddar | Bacon (*aus Artgerechter Haltung*) | Salatherzen | Spicy Krautsalat .....14,50

**Maishähnchen vom Grill (BIO, Freilandhaltung)** | Spicy Krautsalat .....16,50

**Spareribs „Spicerub“** | Coleslaw | kleine Kartoffeln

+ **vom Flaminger Strohschwein** .....18,50

+ **vom Kalb aus der Uckermark** .....24,50

**Norwegischer Zander** | Champagnerkraut | Butter-Kartoffeln .....16,50

## Bachforelle im Ganzem Regional vom Jospersgrill ohne Gräten

Rucola | Gurkensalat | Rosmarinkartoffeln .....19,00

## Beilagen

**Krautsalat**.....3,50    **Brauner Reis**.....4,50

**Gurkensalat** .....4,50    **Rosmarinkartoffeln**.....4,00

**Tomatensalat** .....4,50    **Knoblauch-Kräuter-Baguette**.....6,50

## Flammkuchen

**Speck** | Zwiebeln | Crème fraîche .....11,50

**Birne** | Gorgonzola | Walnüsse .....12,50

**Kürbis** | Champignons | Zwiebeln | Balsamico.....14,00

## Pizza aus dem Steinofen

(Wir verwenden ausschließlich Mehl von der BIO -Mühle Gut-Rosenkrantz)

**Margherita** .....9,50

**Thunfisch** | rote Zwiebeln | Taggiasca Oliven .....13,00

**Salami** | Peperoni | Champignons .....13,50

**Serrano** | Rucola | Parmesan | Cocktailtomaten .....15,00

**Lachs** | geräucherter Lachs | Cream Cheese | rote Zwiebeln.....15,50

**Glutenfrei Vegan** | Tomaten | Gemüse .....13,50

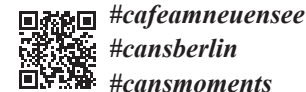
**Glutenfrei Salami** | Peperoni | Taggiasca Oliven | Mozzarella ....14,50

## Dessert

**Crème brûlée von Zitronengras** .....6,50

**Lava-Cake mit flüssigem Schokokern** | Cassissorbet .....10,50

# CAFE AM NEUEN SEE



## Soup

### Hokkaido Pumpkin Curry Soup

mango chutney | black sesame .....7,00

## Salad

**Caesar salad** | lettuce hearts | cherry tomatoes | parmesan | croûtons

Caesar dressing .....12,00

+ **grilled chicken breast strips**.....4,00

+ **grilled prawns** .....7,50

## Pasta

**Lasagne - Bolognese of beef** | small salad .....14,00

**Truffled tagliatelle with roasted seitlings** .....16,00

*or with salmon*.....18,00

**Chorizo- Risotto with grilled Octopus**.....19,00

## Sylt salt marsh lambs

**Lamb sausage** | Champagne cabbage | Dijon mustard .....16,50

**Lamb curry** | mint yoghurt | fig dip | Basmati rice.....16,50

## Kale - Superfood in autumn!

Kale- rich in Vitamin C, one portion covers your daily need, also contains important Omega-3s.

**Hollywood Bowl** .....14,00

Chopped and tenderly massaged Kale | brown rice | Edamame | red and yellow Bell-peppers | Heirloom Cherry Tomatoes | chopped almonds | cranberries | Pink Lady Apple | Cilantro | Citrus Dressing

+ **Salmon Poke**.....11,00  
raw Salmon, Sashimi Quality, marinated in rice vinegar, aged Soy Sauce, brown sugar, fresh Ginger

+ **Avocado cubes** .....4,00

+ **Chicken breast strips**.....4,00  
prepared on Josper grill, blackened in Cajun Spice

**BBQ Burger (200g Black Angus)** | cheddar | bacon | lettuce hearts | spicy coleslaw..14,50

**Grilled corn fed Chicken (Organic, free-range farming)** | spicy sauerkraut.....16,50

**Spareribs „Spicerub“** | coleslaw | small potatoes

+ **pork, from the Flamingier region** .....18,50

+ **veal from the Uckermark region** .....24,50

**Norwegian zander** | champagne cabbage | butter potatoes .....16,50

**whole brown Trout regional from the Josper grill without bones**

rocket salad | cucumber salad | rosemary potatoes .....19,00

## Sides

**Coleslaw**.....3,50 **Brown rice**.....4,50

**Cucumber salad** .....4,50 **Rosemary potatoes**.....4,00

**Tomato salad** .....4,50 **Garlic and herb baguette**.....6,50

## Flammkuchen

**Bacon** | onions | crème fraîche .....11,50

**Pear** | gorgonzola | walnuts .....12,50

**Pumkin** | champignons | onions | Balsamico.....14,00

## Pizza

*(We only use flour from the Gut-Rosenkrantz organic mill)*

**Margherita** .....9,50

**Tuna** | red onions | Taggiasca olives .....13,00

**Salami** | pepperoni | champignons .....13,50

**Serrano** | rocket salad | parmesan | cocktail tomatoes .....15,00

**Salmon** | smoked salmon | cream cheese | red onions.....15,50

**Gluten free vegan** | tomatoes | vegetables .....13,50

**Gluten free salami** | pepperoni | Taggiasca olives | mozzarella ...14,50

## Dessert

**Crème brûlée of lemongrass** .....6,50

**Lava cake with liquid chocolate core** | blackcurrant sorbet .....10,50