

## Herzlich Willkommen im Restaurant »Park-Café«

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt und empfehlen Ihnen unsere Küche mit erlesenen Brandenburger Spezialitäten sowie unsere gepflegten Getränke.

Genießen Sie den herrlichen Blick über das »Märkische Meer«.

Das »Märkische Meer« – so wird in unserer Region der Scharmützelsee genannt –  
Zur Entstehung dieses Sees gibt es eine uralte Sage:

*Dort, wo sich heute der Scharmützelsee ausbreitet, befand sich vor vielen hundert Jahren ein Dorf.  
Die Bewohner litten unter großer Wassernot. Der einzige Brunnen war fast leer.  
Eines Tages kam ein Fremder in das Dorf. Freundlich wurde er bewirtet. So erfuhr er von den Sorgen der Dorfbewohner. Er half ihnen. Die Männer des Dorfes sollten einen großen Deckel bauen und ihn täglich bis Mitternacht auf den Brunnen decken. Nun hatte die Not ein Ende. So ging es viele Jahre.  
Da wurde im Dorf eine große Hochzeit gefeiert. Alle waren eingeladen. Auf dem großen Brunnendeckel wurde getanzt. Die Menschen waren fröhlich und aßen und tranken.  
So vergaßen sie, den Brunnendeckel um Mitternacht abzunehmen. Das Brunnenwasser brodelte und stieg unaufhörlich in die Höhe. Es gab eine furchtbare Überschwemmung. Wenige Leute, die es bemerkten, konnten die fröhliche Hochzeitsgesellschaft nicht mehr warnen. So erzählt die Sage die Entstehung des Scharmützelsees. Noch heute kann man angeblich um Mitternacht am Ufer des Sees die Glocken des versunkenen Dorfes läuten hören.*

Für unsere Gerichte verwenden wir ausgesuchte Zutaten aus der näheren und weiteren Umgebung von Bad Saarow.

Unsere Lieferanten garantieren beste Qualität:  
Hof Marienhöhe Bad Saarow (Deutschlands ältester Ökohof – über 70 Jahre)  
Fischland Scharmützelsee Wendisch Rietz  
Neuzeller Klosterbrauerei  
Landfleischerei Ranzig

**Für Ihre privaten oder geschäftlichen Feiern und Veranstaltungen  
stehen Ihnen unser großer Saal des »Theaters am See«  
sowie unser Balkonzimmer zur Verfügung.**

Wir würden Sie auch gern in einem unserer anderen Restaurants begrüßen.

im Restaurant »**Bellevue**«  
– leichte »Brandenburger Küche« mit Blick auf das Thermalbad –

o d e r

im Restaurant »**Aquamarin**«  
– angenehm speisen während eines Besuches in der SaarowTherme –

---

## VORSPEISEN

---

### **KLEIN & KNACKIG** <sup>H1-H3</sup>

Blattsalate, Gurke, Tomate, Ponzu-Dressing,  
Kresse, Kerne  
€ 7,20

### **GESCHICHTET IM GLAS** <sup>D,F,N</sup>

Gebratener Lachs, mediterranes Gemüse, violette Kartoffeln,  
Wildkräuter  
€ 12,90

### **SPARGEL-MANGOSALAT** <sup>A2,B,G</sup>

Gebratene Garnele, aromatisierte Wachtelbrust,  
Wasabi-Crème-Fraîche,  
geröstetes Brot  
€ 16,90

---

## SUPPEN

---

ICH LEBE VON GUTER SUPPE UND NICHT VON SCHÖNER REDE

MOLIERE

### **SPARGELCRÈMESÜPPCHEN** <sup>A2,G,H1</sup>

Tomaten-Concassée, Bärlauchpesto  
€ 6,90

### **KAROTTENSÜPPCHEN** <sup>A2,G</sup>

Kokoscrème, gepuffte Hirse  
€ 7,10 €

ES GIBT NUR EIN VERGNÜGEN, DAS GRÖßER IST ALS DIE FREUDE GUT ZU ESSEN,  
DAS VERGNÜGEN GUT ZU KOCHEN ...

GÜNTER GRASS

---

**VEGAN**

---

**MEZZE** <sup>F,N</sup>

Kichererbsenpüree, gegrilltes Gemüse,  
Ahorn-Limettensirup,  
Granatapfelkerne  
€ 14,90

---

**VEGETARISCH**

---

**RIESEN-FUSILLONI** <sup>A2,F,G,H,N</sup>

gerahmter Mangold, getrocknete Tomaten,  
Rucola, Parmesan  
€ 18,20

DIE ENTDECKUNG EINER NEUEN SPEISE FÖRDERT DAS GLÜCK DER MENSCHHEIT MEHR  
ALS DIE ENTDECKUNG EINES NEUEN STERNS:

BRILLAT-SAVARIN

---

## FLEISCH

---

### SAFTIGES SCHWEINESCHNITZEL VOM KACHELFLEISCH <sup>A2,C</sup>

roter Kartoffelsalat, Radieschen

mariniert im Tonic-Sud

€ 18,90

### KROSSE BLUTWURST-PRALINEN <sup>A2,C,G</sup>

Kartoffel-Mousseline, Sauerkrautpuffer

Apfelchutney

€ 19,40

### GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN <sup>A2,G,L</sup>

Blumenkohlmus, bunter Romanesco,

Fingermöhren, Rotweinjus

€ 19,80

---

## GEFLÜGEL

---

### WEISSFEDERHUHN <sup>A2,G</sup>

bunter Mangold, grüne Riesen-Fusilloni,

confierte Mini-Tomaten,

Karottensauce

€ 19,20

MANNTJE, MANNTJE, TIMPE TE, BUTTJE, BUTTJE IN DE SEE.

MINE FRU, DE ILSEBILL, WILL NICH SO,

ALS IK WOL WILL.

---

## FISCH

---

### **BACHSAIBLING** <sup>A1,D,G</sup>

Kräuterkruste, Spargelragout,  
geröstete Kerne, Dinkelschrot-Risotto,  
grüner Karottenschaum

€ 22,90

### **GEBRATENES ZANDERFILET** <sup>D,G</sup>

Tomaten-Thymian-Sugo, Kürbiskern-Kartoffelcrème,  
Rieslingrahm

€ 19,90

## DIE MÄRKER

Ja, es sind tüchtige, aber eingeengte Leute.  
Wenn sie einem eine Tasse Kaffee präsentieren, so rechnen sie sich's an,  
nicht der, der den Mut hat, diesen Kaffee zu trinken,  
und gab es gar noch eine geschmierte Semmel dazu,  
so wird es als ein »Mal« angesehen, das Anspruch darauf hat, in die Stadt – Dorfchronik eingezeichnet  
zu werden.

Aus Wanderungen durch die Mark Brandenburg  
THEODOR FONTANE

---

## DESSERTS

---

### **PANNA COTTA VOM WALDMEISTER** <sup>G</sup>

Rhabarber-Erdbeerkompott  
wilde Minze

€ 7,40

### **FRÜHLINGSTRAUM**

Vanille-Joghurt-Mascapone, Pfirsichkompott  
Haselnusskrokant

€ 6,90

---

## SPARGELZEIT

---

### **BRANDENBURGER SPARGEL klassisch** <sup>A2,G</sup>

Saftschinken, braune Butter,  
neue Kartoffeln  
€ 22,90

### **300 g SPARGEL** <sup>A2,C,G</sup>

Sauce Hollandaise oder braune Butter,  
neue Kartoffeln  
€ 16,90

Dazu empfehlen wir Ihnen :

**Weißfederhuhn (€ 9,90)**

**Bachsaibling<sup>D</sup> (€ 9,40)**

**Schnitzel vom Kachelschwein<sup>A2,C</sup> (€ 8,90)**

**Entenbrust (€ 10,40)**

Beilagen :

**Sauce Hollandaise<sup>C,G</sup> (€ 2,90)**

**Braune Butter<sup>A2,G</sup> (€ 2,20)**

**Neue Kartoffeln<sup>G</sup> (€ 3,90)**

Liebe Gäste,  
unser Servicepersonal informiert Sie gern  
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

A	glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
A <sup>1</sup>	Roggen	H <sup>1</sup>	Walnüsse
A <sup>2</sup>	Weizen	H <sup>2</sup>	Haselnüsse
A <sup>3</sup>	Gerste	H <sup>3</sup>	Pistazien
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupine
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere