



lokal genial

Willkommen im lokal genial!

Ein eigenes Restaurant – das wär' doch was! So dachten wir vor gar nicht allzu langer Zeit.

Am 01. April 2016 öffneten wir dann nach viel Arbeit und schlaflosen Nächten unsere Türen für die Gäste.

Das Konzept war schnell klar: Wir brauchen vor allem die richtigen – also regionalen – Produkte. Dass das nicht immer einfach ist, haben wir schnell gemerkt. So viel wie möglich von nebenan und so viel wie nötig aus Deutschland und dem Rest der Welt. Das zeichnet unsere Produktauswahl heute aus. Es gilt schließlich: Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt? Lokal und regional – das ist die Idee hinter unserem Namen. Die Kunst des Kochens: Für uns bedeutet das den Mut für Neues und Altbewährtes neu entdecken.

Aus dem Dreiergespann wurde nach einiger Zeit ein eingespieltes Duo. Heute sorgen Markus, Benedikt und ein Team, auf das wir nicht stolzer sein könnten, dafür, dass es unseren Gästen schmeckt und sie sich bei uns wohlfühlen können.

Im Namen des gesamten Teams können wir sagen: Ihr Wohl liegt uns am Herzen! Zögern Sie also nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen!

Ihr lokal genial

Vorspeisen

Wolf, du hast den Ochs gestohlen

Tatar vom Wolowina Rind aus Polen an der deutschen Grenze,
mit wachsweichem Eigelb, Kapernbeere, Schalottenwürfeln
und frischem Röstbrot

7,90 €

die Fruchtige

Fruchtige Tomatensuppe mit unserem hausgemachten Kräuterschmand
und eine Scheibe Baguette von Exner aus Beelitz

5,20 €

Ausflug ins Ländle

Maultaschen gefüllt mit Schmidts Kaninchen, Spinat und regionalem
Gemüse mit leichter Knoblauchnote, in Butter geschwenkt

7,20 €

Italienisch inspiriert

Büffelmozzarella aus Kremmen mit einem säuerlich-scharfen
Tomatenragout und Basilikumschaum

7,80 €

Hauptgänge

Apfelwutz

Saftiges Schnitzel vom Havelländer Apfelschwein
an Kartoffel-Gurkensalat nach dem Rezept von Meikos Oma
14,20 € – für den kleinen Hunger 12,20 €

Der Brandenburger

Medium gebratener Burger (250g) vom deutschen „Meisterfrisch“ Rind im
süßen Hefebrötchen, mit Markus' Spezial-Burgersauce, Röstzwiebeln,
Tomaten und Gewürzgurke
15,80 €

Der „bessere Aal“

Tessiner Jungwels im Kürbiskernmantel, mit feinem Püree und Chips von
der Süßkartoffel dazu ein Spitzkohl-Karotten-Gemüse und Remoulade
16,20 € – für den kleinen Hunger 15,40 €

Häschen, Häschen fang das Hähnchen

Duett von Hase und Hähnchen, Rücken von Schmidts-Kaninchen im Back-
Teig und Keule vom Butterländer Hähnchen, mit Püree vom Blumenkohl
und Serviettenknödel
16,20 €

Dickes Ding

300g Entrecôte vom Wolowina Rind, Steak medium gebraten,
mit Ofenkartoffeln und Schmorzwiebeln
21,80 €

Desserts

Balsam für die Seele

Die schönsten Facetten der Schokolade: Praline, Küchlein, Mousse und Trinkschokolade zum Kippen

6,80 €

Apfel Ge-Nuss

Apfelgelee mit leichter Ingwernote, Haselnusseis, einer Haube aus Amarettoschaum und Amarettini-Knusper

5,80 €

Kinderkarte

Aus der Nudelwerkstatt

Nudeln von Beelitzer Frisch Ei mit einer fruchtigen Tomatensauce

5,40 €

Kinder Apfelwutz

Kleines Schnitzel vom Havelländer Apfelschwein mit Kartoffelpüree und Kaisergemüse in einer Rahmsoße

6,20 €

Apfel süß und erdig
Kartoffelpuffer mit Apfelmus

3,60 €

Eis & Kuchen

Ob im Sommer zum Abkühlen oder als Dessert-Alternative –
Eis und Kuchen passen immer.

lokal genial eiskalt

Cassissorbet, Vanille- und Haselnusseis mit Schoko-Kürbiskernen
vom Syring-Hof und frischer Schlagsahne
5,20 €

Mittsommernachtstraum

Schoko- und Vanilleeis, fruchtiger Apfelmus, Eierlikör von
Beelitzer Frisch Ei und frische Schlagsahne
5,60 €

Eis als Kugel

Vanille, Schoko, Erdbeer und Haselnuss
oder auch Cassissorbet
je Kugel 1,10 €

Liebe Gäste, auch für diejenigen, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte bereit. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Starter

Für einen Aperitif gibt es viele Gründe, er dient zum Einstimmen auf das anstehende Mahl, auch soll er die Wartezeit bis zum Beginn des Essens angenehmer machen. Egal aus welchem Grund, wir sagen einfach er schmeckt und macht Lust auf mehr.

lokal genialer Starter

Das Cuvée Patricia aus Sachsen-Anhalt und Rhabarber aus Berlin-Buchholz werden zu einem fruchtig-frischen Starter!

Glas 0,1 2,40 €

Grand genial

Grand Marnier, Ginger Ale aus Bad Liebenwerda und ein Schuss Limette sorgen für einen fruchtig-säuerlichen Einstieg

Glas 0,2 5,00 €

Rotkäppchen, der Klassiker-Sekt

trocken, halbtrocken, lieblich, alkoholfrei

Glas 0,1 2,30 € Fl. 0,75 14,80€

Cuvée Patricia unser bester Sekt aus Sachsen-Anhalt – trocken – Wein- und Sektgut Hubertus Triebe, fruchtig, frisch und prickelnd ist er perfekt als Aperitif geeignet – Flaschengärung handgerüttelt.

Glas 0,1 3,20€ Fl. 0,75 19,80 €

„Der Champagner-Jäger“ – trocken –

Grande Cuvee 1531 d'Aimery Brut Cremant de Limoux

Fl. 0,75 34,00 €

Weine

Roséwein

Der Erntebringer Spätburgunder Rosé – Qualitätswein – feinherb –
Weingut Johannes Ohlig, eine dezente Süße und der frische
Geschmack zeichnen diesen Wein aus.

Glas 0,2 4,90 € Fl. 0,75 15,20 €

Weißwein

Weißer Burgunder Qualitätswein – trocken –
Weingut Vinision – Rheinhessen

Glas 0,2 3,90 € Fl. 1,00 17,80 €

„Collage“ Grauer Burgunder – QbA – trocken –
Weingut Hammel & Cie – Pfalz

Glas 0,2 5,40 € Fl. 0,75 18,20 €

„Riverside Riesling“ Qualitätswein – trocken –
Weingut Gehring – Rheinhessen

Glas 0,2 5,60 € Fl. 0,75 18,80 €

Bacchus Qualitätswein – halbtrocken –
Horst Sauer – Franken

Glas 0,2 4,80 € Fl. 1,00 18,20 €

„Sissi & Franz“ Cuvée – QbA – lieblich –
Weingut Hammel & Cie – Pfalz

Glas 0,2 4,80 € Fl. 0,75 14,80 €

Weine

Rotwein

Dornfelder Qualitätswein – trocken

Weingut Vinision – Rheinhessen

Glas 0,2 3,90 € Fl. 1,00 17,80 €

Spätburgunder Qualitätswein – trocken

Weingut Johannes Ohlig – Rheingau

Glas 0,2 5,20 € Fl. 0,75 16,40 €

„Handschrift“ Cabernet Sauvignon x Tempranillo – trocken –

Weingut Lergenmüller – Pfalz

Glas 0,2 8,90 € Fl. 0,75 29,80 €

Dornfelder und Regent Qualitätswein – halbtrocken

Bio-Weingut Sander – Rheinhessen

Glas 0,2 4,90 € Fl. 0,75 15,20€

„Sissi & Franz“ Cuvée – QbA – lieblich –

Weingut Hammel & Cie – Pfalz

Glas 0,2 4,80 € Fl. 0,75 14,80 €

Weinschorle

rot oder weiß 3,80 €

Erfrischendes – kalt und durststillend

Die Pepsi-Gruppe / Selters das Original / Malziges

Pepsi Cola	0,2	2,20 €	0,4	3,10 €
Pepsi light	0,2	2,20 €	0,4	3,10 €
Mirinda	0,2	2,20 €	0,4	3,10 €
7up	0,2	2,20 €	0,4	3,10 €
Spezi	0,2	2,20 €	0,4	3,10 €
Selters Classic	0,25	2,10 €	0,75	4,30 €
Selters Leicht	0,25	2,10 €	0,75	4,30 €
Selters Naturell	0,25	2,10 €	0,75	4,30 €
Kraftmalz	0,33	2,60 €		

Limo „wie hausgemacht“ aus der Fruchtmanufaktur Berlin

Proviant – Natur Cola			0,33	3,40 €
Proviant – Natur Orange			0,33	3,40 €
Proviant – Rhabarberschorle			0,33	3,40 €

Bad Liebenwerda – aus Brandenburg

Tonic	0,25	2,30 €		
Ginger Ale	0,25	2,30 €		
Bitter Lemon	0,25	2,30 €		

Säfte aus Buchholz-Berlin

Apfelsaft (naturtrüb)	0,2	2,10 €	0,4	3,60 €
Orangensaft	0,2	2,10 €	0,4	3,60 €
Kirschnektar	0,2	2,10 €	0,4	3,60 €
Bananen Fruchtsaft	0,2	2,10 €	0,4	3,60 €
Johannisbeer Nektar	0,2	2,10 €	0,4	3,60 €
Rhabarber Nektar	0,2	2,10 €	0,4	3,60 €
Quitten Nektar	0,2	2,10 €	0,4	3,60 €
Saftschorle	0,2	2,10 €	0,4	3,60 €

Bier – das „flüssige Gold“ der Getränke

Biere vom Fass (3 Hähne hat der Tresen)

Radeberger	0,3	2,60 €	0,5	3,30 €
Berliner Kindl „Zwickel“	0,3	2,60 €	0,5	3,30 €
Porter Schwarzbier	0,3	2,50 €	0,5	3,20 €
Radler	0,3	2,20 €	0,5	2,80 €

Biere aus der Pulle

Büble-Hefe aus dem Allgäu	0,5	3,50 €
Schöffehofer Hefe alkoholfrei	0,5	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei	0,3	2,60 €

Berliner Weiße mit Geschmack

Rot	-	Himbeere	0,33	3,20 €
Grün	-	Waldmeister	0,33	3,20 €

Heißgetränke – Warmes für Körper und Seele

Kaffee und mehr

Tasse Kaffee	1,80 €
Espresso	1,80 €
Espresso Macchiato	2,10 €
doppelter Espresso	3,10 €
Ristretto	1,80 €
Cappuccino	2,40 €
Latte Macchiato	2,90 €
Heiße Milch	1,90 €
Kakao	2,40 €
Tee	1,90 €
(Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee, Früchte, Kräuter, Roibusch-Vanille, Kamille & Pfefferminze)	

Spirituosen

Unsere „lokal genial“-Liköre!

Kräuterlikör	2cl	2,40 €
Apfellikör	2cl	2,40 €
Kirschlikör	2cl	2,40 €
Pflaumenlikör	2cl	2,40 €
Cappuccinolikör	2cl	2,50 €
Marzipanlikör	2cl	2,50 €

Regionale Spezialitäten

Adler Dry Gin aus Berlin	2cl	3,30 €
Muli68 aus Potsdam	2cl	3,20 €
Eierlikör von Beelitzer Frisch Ei	2cl	2,50 €
Obstbrände und Geiste	2cl	2,90 €

(Aus einheimischen Früchten im Schloss Diedersdorf gebrannt)

Alle regionalen Spirituosen und Liköre als Schmuckflaschen zum Verschenken oder zum Genießen für zuhause erhältlich!

Klassiker

Havanna Club	2cl	2,40 €
Sierra Tequila	2cl	2,30 €
Sambuca Molinari	2cl	2,30 €
Ramazotti	2cl	2,40 €
Underberg	2cl	2,60 €

Weinbrände / Cognac

Asbach Uralt	2cl	2,40 €
Osborne 103	2cl	2,60 €
Remy Martin V.S.O.P	2cl	3,10 €
Hennesy X.O. Cognac	2cl	7,20 €

Whiskey

Jack Daniel's	2cl	2,10 €
Chivas Regal	2cl	3,40 €
Glenmorangie Quinta Ruban	2cl	4,60 €

EIS – Kalt

Nordhäuser Eiskorn	2cl	2,20 €
Linie Aquavit	2cl	2,60 €

Vodka

Wodka Gorbatschow	2cl	2,20 €
Absolut Vodka	2cl	2,60 €
Grey Goose	2cl	3,60 €

Gin

Gordons Dry Gin	2cl	2,20 €
Bombay Sapphire	2cl	2,80 €

Grappa & Vermouth

Mazardo Grappa Gaire Chardonnay	2cl	3,90 €
Belsazar Vermouth Dry	2cl	2,60 €
Belsazar Vermouth White	2cl	3,10 €

Longdrinks

Wie beispielsweise:

Grand genial, Gin-Tonic, Whiskey-Cola, Vodka-Cola, Vodka-O

alle Longdrinks	0,2l	5,00 €
-----------------	------	--------