



lokal genial

Willkommen im lokal genial!

Am 01. April 2016 öffneten wir 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 einkaufen, genial zubereiten – das ist die Idee hinter unserem Namen. Die Kunst des Kochens: Für uns bedeutet das den Mut für Neues und Altbewährtes neu entdecken.

Wir, das sind mein Team, auf das ich sehr stolz bin und ich, Markus Schulze. Wir geben stets unser Bestes, um unseren Gästen ein Wohlfühlgefühl zu geben und alle glücklich und zufrieden nach Hause gehen zu lassen.

Im Namen des gesamten Teams können wir sagen: Ihr Wohl liegt uns am Herzen! Zögern Sie also nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen! Sollten Sie mal nicht zufrieden sein, teilen Sie uns dies bitte auch umgehend mit, denn wenn Sie zuhause sind können wir nichts mehr tun, um sie zufrieden gehen zu lassen.

Allergieinformationen

Um auch von Allergien betroffene Gäste einen zufriedenen Aufenthalt bei uns zu gewährleisten, haben wir eine separate Karte, in der wir für jedes Gericht und jedes Getränk die allergenen Inhaltsstoffe aufgeführt haben. Gerne gehen wir auch auf Ihre Wünsche bezüglich der Vermeidung von Lactose oder bei anderen Intoleranzen ein, Bitte sprechen sie uns einfach an.

Ihr lokal genial

Vorspeisen

Wolf, du hast den Ochs gestohlen

Würzig Mariniertes Tatar vom deutschen Weiderind, mit wachsw weichem Eigelb, gebackenen Kapern, Schalotten und Röstbrot
9,50 €

die Fruchtige

Fruchtige Tomatensuppe mit unserem hausgemachten Kräuterschmand und Röstbrot
6,50 €

Ausflug ins Ländle

Maultaschen gefüllt mit Schmidts Kaninchen, Spinat und regionalem Gemüse mit leichter Knoblauchnote, in Butter geschwenkt
9,00 €

Italienisch inspiriert

gezapfter Mozzarella von Paoella aus Mittenwalde mit lauwarmem Rosenkohl, Orangenfilets & -Dressing, Nusschrot und geröstetes Brot
11,00 €

Hauptgänge

Dickes Ding

Medium gebratenes ca. 300g Roastbeef Steak vom Wolowina Rind,
mit saisonalem Ofengemüse und würzig gebratenen Kartoffelecken, dazu
hausgemachter Kräuterschmand
26,00 €

Der bessere Aal

Mecklenburger Jung-Wels in knuspriger Sesamhülle, mit gebutterten,
bunten Klößchen dazu Spitzkohl-Karotten-Gemüse und hausgemachte
Remoulade
18,50 € – für den kleinen Hunger 17,00 €

Ein süßes Hähnchen

Maishähnchenfleisch vom Beelitzer Bruderhahn
dazu krosse Haut, buntes, saisonales Pfannengemüse
mit Süßkartoffelpommes und fruchtiger Zitronenaioli
18,00 € – für den kleinen Hunger 16,50 €

Flämingwutz

Saftiges Schnitzel vom Fläminger Duroc
Mit unserem herzhaften, lokal genialem Kartoffel-Specksalat und Feldsalat
17,50 € – für den kleinen Hunger 16,00 €

Desserts, Eis & Kuchen

Balsam für die Seele

Die schönsten Facetten der Schokolade:
Küchlein mit flüssigem Kern, intensiver Mousse und Praline
9,00 €

Käsekuchen zum Löffeln

Cremige Quak-Vanillemasse mit Keksbröseln dazu Waldbeerengrütze
und luftiger Birnenhaube
7,00 €

lokal genial eiskalt

Cassissorbet, Vanille- und Haselnusseis mit Schoko-Kürbiskernen
vom Syring-Hof und frischer Schlagsahne
6,50 €

Mittsommernachtstraum

Schoko- und Vanilleeis, fruchtiger Apfelmus, Eierlikör von
Beelitzer Frisch Ei und frische Schlagsahne
7,00 €

Eis als Kugel

Vanille, Schoko, Erdbeer und Haselnuss oder auch Cassissorbet
je Kugel 1,50 €

Stück Kuchen

Fragen Sie unsern Service nach der aktuellen Tagesauswahl
je Stück 3,50 €

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.

Mengenangaben aller Getränke in Liter

lokal genialer Starter

prickelnder Prosecco und Pina Colada Saft
aus Werder (Havel) werden zu einem fruchtig-frischen Starter!

Glas 0,1 3,00 €

Grand genial

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

Glas 0,2 6,00 €

Prosecco oder Rotkäppchen, der Klassiker-Sekt

trocken, halbtrocken, lieblich, alkoholfrei

Glas 0,1 3,00 € Fl. 0,75 16,00€

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 4,50€ Fl. 0,75 24,00 €

Weine

Roséwein

„Pink Pony“ Rosé – Qualitätswein – trocken –
Weingut Born – mit fruchtiger Süße & frischem Geschmack galoppiert
dieser Wein nach vorn.

Glas 0,2 7,00 € Fl. 0,75 22,00 €

Weißwein

Weißer Burgunder Qualitätswein – trocken –
Weingut Vinision – Rheinhessen

Glas 0,2 5,00 € Fl. 1,00 21,00 €

„Collage“ Grauer Burgunder – QbA – fruchtig mit feiner Säure –
– Trocken – Weingut Hammel & Cie – Pfalz

Glas 0,2 7,00 € Fl. 0,75 22,00 €

„Riesling Hochgewächs“ Qualitätswein – halbtrocken –
Weingut Gehring – Rheinhessen

Glas 0,2 6,50 € Fl. 0,75 21,00 €

Bacchus Qualitätswein – halbtrocken –
Horst Sauer – Franken

Glas 0,2 6,50 € Fl. 0,75 21,00 €

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

Glas 0,2 6,00 € Fl. 0,75 20,00 €

Weine

Rotwein

Dornfelder Qualitätswein – trocken

Weingut Vinision – Rheinhessen

Glas 0,2 5,00 € Fl. 0,75 17,00 €

Spätburgunder Qualitätswein – trocken

Weingut Johannes Ohlig – Rheingau

Glas 0,2 6,50 € Fl. 0,75 21,00 €

„Handschrift“ Cabernet Sauvignon x Tempranillo – trocken –

Weingut Lergenmüller – Pfalz

Glas 0,2 9,00 € Fl. 0,75 28,00 €

Dornfelder und Regent Qualitätswein – halbtrocken

Bio-Weingut Sander – Rheinhessen

Glas 0,2 6,00 € Fl. 0,75 20,00 €

„Sissi & Franz“ Cuvée – QbA – lieblich –

Weingut Hammel & Cie – Pfalz

Glas 0,2 6,00 € Fl. 0,75 20,00 €

Weinschorle

rot oder weiß 4,50 €

Erfrischendes – kalt und durststillend

Pepsi Cola				
Pepsi Max (ohne Zucker)				
Mirinda				
7up				
Spezi	je 0,2	2,50 €	0,4	3,50 €
Tonicwater				
Ginger Ale				
Bitter Lemon	je 0,2	3,00 €	0,4	3,50 €
Mineralisch gefiltertes Tafelwasser aus unserem lokal genial Brunnen:				
Still, medium oder sprudelnd			0,25	2,50 €
			0,5	3,50 €
			0,75	4,50 €
Malz“Bier“			0,33	3,50 €

Hausgemachte Limos & Eistee

Eistee & Limonaden, saisonal wechselnd. Immer frisch, immer etwas außergewöhnlich & immer lecker. Fragt nach unseren Geschmacksrichtungen

0,25	3,00 €
0,5	4,50 €

Säfte aus der Region

Apfelsaft (naturtrüb)				
Orangensaft				
Kirschnektar				
Bananen Fruchtsaft				
Johannisbeer Nektar				
Pina Colada Saft				
Multivitamin Saft	je 0,2	2,60 €	0,4	4,00 €
Säfte als Schorle	0,2	2,60 €	0,4	4,00 €

Bier – das „flüssige Gold“ der Getränke

Biere vom Fass (3 Hähne hat der Tresen)

Radeberger

Berliner Kindl „Zwickel“

Porter Schwarzbier	je 0,3	3,50 €	0,5	4,00 €
Radler	0,3	3,50 €	0,5	4,00 €

Biere aus der Flasche ins Glas

Beelitzer Bier – helles Lagerbier, naturtrüb und süffig

oder bernsteinfarbenes Landbier 0,5 4,50 €

Potsdamer Stange 0,5 4,50 €

Büble aus dem Algäu –Hefe oder alkoholfrei 0,5 4,50 €

Radeberger alkoholfrei 0,33 3,50 €

Berliner Weiße mit Geschmack

Himbeere oder Waldmeister 0,33 3,50 €

Heißgetränke – Warmes für Körper und Seele

Kaffee aus fair gehandelten Bohnen und Mehr

Tasse Kaffee 2,50 €

Espresso 2,50 €

Espresso Macchiato 3,00 €

doppelter Espresso 4,00 €

Ristretto 2,50 €

Cappuccino 3,50 €

Latte Macchiato 4,00 €

Heiße Milch 2,50 €

Kakao 3,00 €

Tee 2,50 €

(Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee, Früchte, Kräuter,
Roibusch-Vanille, Kamille & Pfefferminze)

Zusätzlich Karamell-, Vanille-, Mandel- und Haselnusssirup 0,50 €

Spirituosen

„lokal genial“-Liköre und lokale Spezialitäten

Aronia-Beeren-, Cappuccino-, und Marzipanlikör. Ab und zu auch andere abgefahrene selbstgemachte Liköre	4cl	4,00 €
Holunderblüten-Gin (weltexklusiv im lokal)	4cl	5,20 €
Gin aus Beelitz, Albrecht oder Sophie	4cl	5,20 €
Muli68 aus Potsdam	4cl	5,00 €
Eierlikör von Beelitzer Frisch Ei	4cl	4,00 €
Lokal genialer Haselnuss- & Himbeergeist & Williams Christ Brand	4cl	4,30 €
„Heul nicht Rum“ Beelitzer spiced Rum	4cl	4,50 €
Havana Club 3 Anos	4cl	4,00 €
Sierra Tequila	4cl	4,00 €
Sambuca Molinari	4cl	4,00 €
Ramazotti	4cl	4,00 €
Baileys	4cl	4,00 €
Asbach Uralt	4cl	4,00 €
Osborne 103	4cl	4,30 €
Remy Martin V.S.O.P	4cl	5,10 €
Hennesy Cognac X.O.	4cl	12,10 €
Jack Daniel's	4cl	3,50 €
Chivas Regal	4cl	5,60 €
Glenmorangie Quinta Ruban 12 years	4cl	7,80 €
Slyrs Single Malt Whisky aus Bayern	4cl	7,10 €
Linie Aquavit	2cl	2,60 €
Wodka Gorbatschow	4cl	3,60 €
Absolut Vodka	4cl	4,20 €
Grey Goose	2cl 3,60 €	4cl 5,80 €
Gordons Dry Gin	2cl 2,20 €	4cl 4,00 €
Bombay Sapphire	2cl 2,80 €	4cl 4,60 €
Mazardo Grappa Gaire Chardonnay	2cl 3,90 €	4cl 6,70 €
Belsazar rosé Vermouth Dry	2cl 2,60 €	4cl 4,40 €

Longdrinks

Grand genial, Gin-Tonic, Whiskey-Cola, Vodka-Cola, Vodka-O etc.
alle Longdrinks 0,2 6,00 €