

LUNCH

barduin
RESTAURANT

DINNER

HERZLICH WILLKOMMEN

Wo einst die Besiedlung der Stadt durch die Slawen begann, können Sie heute für eine Weile Ihren Alltag vergessen. Nämlich am Parduin und in unserem gleichnamigen Restaurant. Unser Küchenchef Marco Petig und das gesamte Team vom Parduin Restaurant freuen sich, dass Sie zu Gast sind.



Unsere Küche

Die ist leicht, saisonal und gesund. Stets auf der Suche nach neuen Möglichkeiten. Dabei setzen wir auf beste und frische Qualität für Sie und alle anderen Gäste dank unserer lokalen und regionalen Lieferanten.

Unsere Lieferanten

Unseren Räucherfisch beziehen wir von Jörg Mehlhase, einem der letzten Havelfischer. Mit weiteren Fisch wie auch mit Wild, Geflügel, Fleisch aus Brandenburg versorgt uns der Händler Sven Meier. Die Molkerei Johann Sobotta und Sohn Brandenburg an der Havel liefert uns die Milchprodukte. Heimisches und auch exotisches Obst und Gemüse kommen vom lokalen Frischdienst Chris Amelung und seinen Vertragsanbauern direkt zu uns ins Haus.

Brot und Kuchen backen wir für Sie selbst.

Wenn Sie nach Ihrem Besuch bei uns Parduin spazieren möchten: Die historische Architektur unserer Stadt wird Sie begeistern. Umflossen von Havelarmen bieten die drei Stadtteile Altstadt, Neustadt und Dominsel eine reizvolle Synthese aus Natur und Stadtleben. Besonderheiten sind die Dominsel mit Dom und Petrikapelle, die Stadttore aus dem Mittelalter und das Altstädtische Rathaus mit der Rolandfigur vis-à-vis vom Restaurant Parduin. Das Sandsteinoriginal aus dem Jahr 1474 ist 5,34 Meter hoch, hält in der erhobenen Rechten das nach oben gestreckte Schwert, die Linke umschließt einen am Gurt befestigten Dolch. Der Roland zählt zu den bedeutendsten, mittelalterlichen Standbildern und steht für Recht und Freiheit.

A WARM WELCOME

Where once first settlement started through the slaves you can forget daily worries today.

Namely on Parduin and at our restaurant of the same name.

Our chef, Marco Petig, and the whole Parduin restaurant team are happy to treat you and pleased to be at your service.



Our cuisine

Combines the best of two worlds: lightness and savouriness in a modern way. The basis is the use of fresh, local seasonal produce, carefully prepared so that all of the vitamins remain. Healthy eating you will love not least thanks to our local and regional suppliers.

Our suppliers

We source our smoked fish from Jörg Mehlhase, one of the last Havel river fishermen.

With other fish as well as game, poultry, meat from the state of Brandenburg we are supplied by our local retailer Sven Meier. Johann Sobotta and Son Dairy, our local dairy manufacturer in Brandenburg an der Havel, supplies us with milk products. Domestically grown as exotic fruits and vegetables come from our local fresh food service, Chris Amelung and his contract farmers, directly to our hotel kitchen.

And our oven is always used ourselves for baking homely bread and cakes for you.

If you feel stuffed after you eat a meal, then get to walking: Brandenburg is one of the oldest towns at the Havel river. Dating nearly 1,000 years back in time. If you walk through the town, the historical architecture and the idyllic location at the river will amaze you. The three districts old town, new town and cathedral island offer an attractive mixture of history and nature. The highlights are the Petrikapelle cathedral, the mediaeval town gates and the old city hall with it the Roland statue. The legend of Roland is not fully clarified. But the statue embodies the grant of the city rights. The 5.34 meter high statue was carved in 1474 from sandstone. In the right hand he holds a sword and in the left fondes a dagger attached to his belt.

PARDUIN FRÜHLING

Kohlrabi Frischkäse Suppe

Hausgebackenes Brot
Kohlrabi cream cheese soup / Home baked bread

Gluten / Laktose · Cereals / Lactose

8,50

Rucola Salat

Radieschen / Gurke / Cherrytomaten / Gebratener Tempeh / Kräutervinaigrette / Hausgebackenes Brot
Rocket salad / Radish / Cucumber / Cherry tomatoes / Fried tempeh / Vinaigrette / Home baked bread

Gluten / Reismehl / Soja · Cereals / Rice flour / Soy

19,50

Forellenfilet gebraten

Kräuterdrillinge / Rahmspinat / Knoblauch Cherrytomaten
Fried trout fillet / Potatoes / Spinach / Garlic cherry tomatoes

Gluten / Laktose / Fisch · Cereals / Lactose / Fish

21,50

Schweineschnitzel

Bratkartoffeln / Kohlrabi Möhren Gemüse
Schnitzel pork cutlet / Roast potatoes / Kohlrabi carrots vegetables

Gluten / Laktose · Cereals / Lactose

22,50

Ingwer Buttermilchküchlein

Marinierten Waldbeeren / Vanilleeis
Ginger buttermilk cake / Marinated wild berries / Vanilla ice cream

Gluten / Laktose · Cereals / Lactose

9,50

Fragen Sie uns nach glutenfreien, vegetarischen, veganen Optionen.

Please ask us for gluten free, vegetarian and vegan food options.

BRANDENBURGER MENÜ

Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch das Land Brandenburg. Genießen Sie unser aktuelles Brandenburger Menü im Restaurant Parduin, das mittlerweile ein Markenzeichen ist.

Denn bei der Zubereitung verwenden wir ausschließlich frische und regionale Produkte und alles wird in der Hotelküche selbst gemacht.

Wir wünschen guten Appetit.

Brandenburger Menü

Kohlrabi Frischkäse Suppe / Hausgebackenes Brot
Schweineschnitzel / Bratkartoffeln / Kohlrabi Möhren Gemüse
Ingwer Buttermilchküchlein / Marinierten Waldbeeren / Vanilleeis

Gluten / Laktose

40,50

Explore culinary specialities of Brandenburg and enjoy our current Brandenburg menu. By now our Brandenburg menu at Parduin restaurant is a small brand mark, because of the food preparation we use only freshly and regional products. Enjoy your meal!

Brandenburg Menu

Kohlrabi cream cheese soup / Home baked bread
Schnitzel pork cutlet / Roast potatoes / Kohlrabi carrots vegetables
Ginger buttermilk cake / Marinated wild berries / Vanilla ice cream

Cereals / Lactose

40.50

**Fragen Sie uns nach glutenfreien, vegetarischen, veganen Optionen.
Please ask us for gluten free, vegetarian and vegan food options.**

SUPPE

Brandenburger Kartoffelsuppe

Speckcroûtons

Laktose / Gluten / Sellerie / Lupine

8,90

Senfcremesüppchen

Gartenkresse

Laktose / Sellerie / Senf / Lupine

8,90

STARTER

Gebackener Rosmarin Feigen Ziegenkäse

Wildkräutersalat / Balsamico Senf Vinaigrette

Laktose / Senf / Lupine

13,50

Würzfleisch vom Bio Apfelschwein

Zitrone / Baguette

Laktose / Sellerie / Schwefeldioxid / Sulfite

13,90

SALAT

Bunte Salatvariation mit Hähnchenbrust oder Zanderfilet

Himbeer Vinaigrette oder Balsamico Senf Vinaigrette

Senf / Sulfite / Fisch / Lupine

21,50

Bunte Salatvariation mit gebratenen Tofuwürfeln

Obst / Himbeer Vinaigrette oder Balsamico Senf Vinaigrette

Senf / Sulfite / Lupine

19,50

Kleine bunte Salatvariation

Himbeer Vinaigrette oder Balsamico Senf Vinaigrette

Senf / Lupine / Sulfite

12,50

**Liebe Gäste, wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns im Parduin.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.**

SOUP

Brandenburg potato soup

Bacon croutons

Lactose / Cereals / Celery / Lupine

8.90

Mustard cream soup

Garden cress

Lactose / Cereals / Celery / Mustard / Lupine

8.90

STARTER

Baked rosemary fig goat cheese

Wild herb salad / Balsamic mustard vinaigrette

Lactose / Cereals / Mustard / Lupine

13.50

Organic apple pork ragout

Lemon / Baguette bread

Lactose / Cereals / Celery / Sulfur dioxide / Sulfites

13.90

SALAD

Mixed salad with chicken breast or pikeperch fillet

Raspberry vinaigrette or balsamic mustard vinaigrette

Mustard / Sulfites / Fish / Lupine

21.50

Mixed salad with tofu

Fried tofu cubes / Fruit / Raspberry vinaigrette or balsamic mustard vinaigrette

Mustard / Sulfites / Lupine

19.50

Small mixed salad

Raspberry vinaigrette or balsamic mustard vinaigrette

Mustard / Lupine / Sulfites

12.50

***Dear guests, wish you a nice time.
If you have any questions, please contact our staff.***

HAUPTGERICHTE

Tagliatelle

Gemüse / Parmesan / Frischkäsepesto / Basilikum
Gluten / Laktose / Ei / Sulfite

15,90

Kichererbsen Auberginen Pfanne

Kräuterpolenta
Gluten / Sellerie / Sulfite

13,50

Gebratenes Zanderfilet

Kräuter Knoblauch Kruste / Urmöhren / Kartoffelstampf / Zitronenbuttersauce
Gluten / Laktose / Fisch / Sulfite

24,90

Gebratene Hähnchenbrust

Buntes Gemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter
Laktose / Sellerie / Lupine

25,40

Bio Apfelschwein Sülze

Apfelremoulade / Bratkartoffeln / Salat
Gluten / Laktose / Sellerie / Schwefeldioxid / Sulfite

15,50

Parduin Club Sandwich

Hähnchenbrust oder Tofu / Ei / Tomate / Gurke / Remoulade / Chips / Oliven
Gluten / Laktose / Ei / Sellerie / Sulfite

19,50

Landhaus Brotzeit

Schinken / Leberwurst / Teewurst / Zwiebelmettwurst / Salami / Weichkäse / Obst / Brot / Butter
Gluten / Laktose / Sellerie / Ei

15,90

Landhaus Brotzeit Vegetarisch

Schnittkäse / Weichkäse / Aufstriche / Obst / Gurke / Cherrytomaten / Brot / Butter
Gluten / Laktose / Sellerie / Ei

15,50

DESSERT

Beschwipster Eiskaffee

Kaffee / Vanilleeis / Kaffeelikör / Schlagsahne / Obst / Schokoladencrumble
Gluten / Laktose / Alkohol

7,50

Sorbet

Dreierlei Sorbet nach Angebot / Obst / Schokoladencrumble
Gluten / Laktose / Ei / Schalenfrüchte / Sulfite

9,50

MAIN DISHES

Tagliatelle

Vegetables / Parmesan cheese / Cream cheese pesto / Basil

Cereals / Lactose / Egg / Sulfite

15.90

Chickpea aubergine pan

Herb polenta

Cereals / Celery / Sulfites

13.50

Fried fillet of pikeperch

Herbal garlic crust / Old carrots / Mashed potatoes / Lemon butter sauce

Cereals / Lactose / Fish / Sulfites

24.90

Roasted chicken breast

Vegetables / Fried potatoes / Herb butter

Lactose / Celery / Lupine

25.40

Organic apple pork jelly

Apple remoulade / Fried potatoes / salad

Cereals / Lactose / Celery / Sulfur dioxide / Sulfites

15.50

Parduin club sandwich

Chicken breast or tofu / Egg / Tomatoes / Cucumber / Remoulade / Chips / Olives

Cereals / Lactose / Egg / Celery / Sulfites

19.50

Rustic vesper plate

Ham / Liverwurst / Fine sausage / Onion mettwurst sausage / Salami / Soft cheese / Fruit / Bread / Butter

Cereals / Lactose / Sulfites / Egg

15.90

Vegetarian vesper plate

Hard cheese / Soft cheese / Spreads / Fruit / Cherry tomatoes / Cucumber / Bread / Butter

Cereals / Lactose / Sulfites / Egg

15.50

DESSERT

Tipsy iced coffee

Coffee / Vanilla ice cream / coffee Liqueur / Whipped cream / Fruit / Chocolate crumble

Cereals / Lactose / Alcohol

7.50

Sorbet

Sorbet three ways according to offer / Fruit / Chocolate crumble

Cereals / Lactose / Egg / Nuts / Sulfites

9.50

GETRÄNKE

barduin
RESTAURANT

DRINKS

WASSER

Gerolsteiner Medium / Naturell	0,25l	3,00
Gerolsteiner Medium / Naturell	0,50l	5,00

FRUCHTIG

Bio Apfelsaft Mostmanufaktur Havelland	0,20l	3,50
Bio Apfel-Rhabarbersaft Mostmanufaktur Havelland	0,20l	3,50
Orangensaft	0,20l	3,00
Ananassaft	0,20l	3,00
Kirschsaff	0,20l	3,00
Maracujasaft	0,20l	3,00
Bananensaft	0,20l	3,00
Kirsch-Bananensaft	0,40l	5,20

SOFT

Cola ⁽³⁺⁴⁺⁵⁾	0,20l	3,00
Cola Zero ⁽³⁺⁴⁺⁵⁾	0,20l	3,00
Fanta ⁽²⁺⁵⁺⁷⁾	0,20l	3,00
Sprite	0,20l	3,00
Schweppes Tonic Water ⁽¹⁾	0,20l	3,00
Schweppes Wildberry ⁽⁵⁾	0,20l	3,00
Fruchtsaftschorle	0,20l	3,00
Fruchtsaftschorle	0,40l	5,40
Hausgemachter Eistee	0,30l	4,50
Spezi	0,40l	5,60

APERITIF

Limoncello Spritz	0,20l	8,50
Aperol Spritz	0,20l	8,50
Lillet Wildberry	0,20l	8,50
Mojito Weißwein	0,20l	8,50
Mojito Roséwein	0,20l	8,50
Campari Orange ⁽⁵⁾	0,20l	8,50
Martini Extra Dry	5cl	3,50
Martini Bianco	5cl	3,50

SEKT

Schloss Biebrich Sekt trocken	0,10l	3,30
Schloss Biebrich Sekt trocken	0,75l	22,50
Bacchus Sekt Flaschengärung trocken	0,10l	5,90
Bacchus Sekt Flaschengärung trocken	0,75l	39,50

PROSECCO

Mionetto Treviso Frizzante trocken	0,10l	3,80
Mionetto Treviso Frizzante trocken	0,75l	28,00

CHAMPAGNER

Moët Chandon Brut Imperial	0,75l	75,00
----------------------------	-------	-------

FASSBIER

Berliner Pilsner	0,30l	3,50
Berliner Pilsner	0,50l	5,50
Radeberger	0,30l	3,50
Radeberger	0,50l	5,50
Märkischer Landmann	0,30l	4,00
Märkischer Landmann	0,50l	6,20
Alster <small>(Bier und Sprite 2+5+7)</small>	0,30l	3,70
Alster <small>(Bier und Sprite 2+5+7)</small>	0,50l	5,50
Diesel <small>(Bier und Cola 2+3+5+7)</small>	0,30l	3,70
Diesel <small>(Bier und Cola 2+3+5+7)</small>	0,50l	5,50
Potsdamer <small>(Bier und Fanta 2+5+7)</small>	0,30l	3,70
Potsdamer <small>(Bier und Fanta 2+5+7)</small>	0,50l	5,50

FLASCHENBIER

Mit Alkohol

Bio Brandenburger Pils	0,50l	5,50
Bio Brandenburger Fritze IPA	0,50l	5,50
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,50l	4,90

Ohne Alkohol

Schöfferhofer Hefeweizen	0,50l	4,90
Radeberger aus der Flasche	0,33l	3,80

WEISSWEIN

Deutschland

	Glas 0,20l	Flasche 0,75l
Kerner Spätlese Weingut Marcel Schulze / Saale Unstrut Halbtrocken / Fruchtnote / Ausdrucksvoll	7,20	25,00
Weißer Burgunder Q.b.A. Hermann Heinrich Peitz Wallhausen / Nahe Trocken / Fruchtig / Duftig	7,20	25,00
Riesling Q.b.A. Domänenweingut Schloss Schönborn / Rheingau Trocken / Zitrusnote / Spritzig	8,80	32,00
Grauer Burgunder Q.b.A. Weingut Eckhart Gröhl / Rheinhessen Trocken / Leicht / Fruchtig	7,70	27,50
Müller Thurgau Landesweinprämierung Weinbau Dr. Lindicke / Werderaner Wachtelberg Saale Unstrut / Trocken / Frisch	9,00	33,00
Sauvignon Blanc Weinbau Dr. Lindicke / Werderaner Wachtelberg Saale Unstrut / Trocken / Fruchtig / Frisch	9,50	35,00

ROSÉWEIN

Deutschland

Schieler Meißner Spaargebirge Q.b.A. Weingut Vincenz Richter / Sachsen Trocken / Erfrischend / Beerennote	9,00	33,00
---	------	-------

Sie möchten den Jahrgang der Weine wissen? Fragen Sie uns. Den aktuellen Jahrgang haben wir parat und beraten Sie persönlich.

ROTWEIN

Deutschland

Glas 0,20l Flasche 0,75l

Blauer Spätburgunder Q.b.A. 7,70 27,50
Weingut Eckhart Gröhl / Rheinhessen
Trocken / Samtig / Gehaltvoll

Dornfelder Q.b.A. 7,20 25,00
Hermann Heinrich Peitz Wallhausen / Nahe
Mild / Vollmundig / Ausgewogen

Spanien

Rioja D.O.C. Muriel 7,20 25,00
Tempranillo
Trocken / Kraftvoll / Fruchtbetont

Italien

Il Medaglione Primitivo IGT 8,40 31,00
Weingut Leone de Castris / Apulien Puglia
Trocken / Fruchintensiv / Weich / Holzfassreifung

Mori Vecio Riserva D.O.C. 12,00 44,00
Concilio Cantina di Trento / Trentino Südtirol
Trocken / Vollmundig / Ausdrucksvoll / Dicht / Saftig

BITTER

Fernet Branca	2cl	2,60
Averna	2cl	2,60
Ramazotti	2cl	2,60
Fritze Bollmann Tropfen	2cl	2,60
Höllberg Wurzelzwerg	2cl	2,60

OBSTBRAND

Höllberg Obstwasser	2cl	2,90
Höllberg Williamsbirne	2cl	2,90
Höllberg Haselnussgeist	2cl	2,90

GRAPPA

Grappa Julia Superior	2cl	2,90
-----------------------	-----	------

WHISKY

Glenfiddich ⁽⁵⁾	2cl	3,80
Tullamore Dew ⁽⁵⁾	2cl	3,20
Höllberg Black Forest ⁽⁵⁾	2cl	4,80

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	2cl	3,80
----------------------	-----	------

WODKA UND KORN

Wodka Gorbatschow	2cl	2,60
-------------------	-----	------

Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,60
-----------------------	-----	------

GIN

Gordons Dry Gin	2cl	2,60
-----------------	-----	------

Bombay Sapphire London Dry Gin	2cl	2,80
--------------------------------	-----	------

Tanqueray Dry Gin	2cl	2,80
-------------------	-----	------

Fritze Bollmann Green Gin	2cl	3,00
---------------------------	-----	------

Loburger Dry Gin	2cl	3,00
------------------	-----	------

Loburger Maischuss	2cl	3,50
--------------------	-----	------

Loburger Blueberry Gin	2cl	3,50
------------------------	-----	------

LIQUEUR

Baileys ⁽⁵⁾	2cl	2,60
------------------------	-----	------

Batida de Coco ⁽⁵⁾	2cl	2,60
-------------------------------	-----	------

Cointreau	2cl	3,00
-----------	-----	------

Pallini Limoncello ⁽⁵⁾	2cl	2,60
-----------------------------------	-----	------

Papas Bester	2cl	2,60
--------------	-----	------

AQUAVIT

Malteserkreuz	2cl	2,80
---------------	-----	------

Linie Aquavit	2cl	3,50
---------------	-----	------

LONGDRINKS

Gin Tonic Gin / Tonic Water ⁽¹⁾	8,00
Gin Wildberry Gin / Wildberry ⁽⁵⁾	8,00
Wodka Orange Wodka / Orangensaft	8,00
Whisky Cola Whisky / Cola ⁽³⁺⁴⁺⁵⁾	8,00
Cuba Libre Rum / Limette / Cola ⁽³⁺⁴⁺⁵⁾	8,00

COCKTAILS

Ohne Alkohol

Virgin Sunrise Orangensaft / Ananassaft / Zitrone / Grenadine ⁽⁵⁺⁶⁾	7,00
Cherry Kiss Ananassaft / Kirschsafft / Kokossirup / Sahne ⁽⁵⁺⁶⁾	7,00
Himbeer Fizz Zitrone Zitrone / Himbeersirup / Sprudelwasser	7,00
Tonic Fresh Orangensaft / Ananassaft / Zitrone / Himbeersirup / Tonic ⁽⁵⁺⁶⁾	7,00

KAFFEE & CO

Pott Kaffee ⁽³⁾ Stark / Schwarz / Cremig	3,30
Café Crème ⁽³⁾ Besonders cremige Kaffeekreation	2,60
Espresso Originale ⁽³⁾ Stark / Schwarz / Rassig	2,80
Cappuccino Italiano ^{(3)*} Kaffee / Aufgeschäumte Milch / Schokoladenpulver	3,40
Milchkaffee in großer Tasse ^{(3)*} Kaffee / Milch / Milchschaum	3,90
Chococcino ^{(3)*} Espresso / Milch / Schokolade	3,90
Espresso Macchiato ^{(3)*} Espresso / Milch / Milchschaum	3,30
Latte Macchiato ^{(3)*} Kaffee / Milch / Milchschaum	3,90
Eiskaffee ⁽³⁺⁵⁾ Eine Kugel Vanilleeiscreme / Sahne	5,60
Schwungtässchen ⁽³⁺⁵⁾ Kaffee / 2cl Baileys	5,60
Irish Coffee ⁽³⁺⁵⁾ Kaffee / 2cl Tullamore Dew / Zucker / Halbgeschlagene Sahne	5,60
Pott Tee Verschiedene Sorten	3,90
Heiße Zitrone Vitamin C Schub	3,60
Heiße Schokolade [*] Kakao / Milch	3,80

***Laktosefrei oder mit Sojamilch möglich. Sprechen Sie uns an.**

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Café Crème ⁽³⁾ Besonders cremige Kaffeekreation	2,50
Espresso Originale ⁽³⁾ Stark / Schwarz / Rassig	2,70
Cappuccino Italiano ^{(3)*} Kaffee / Aufgeschäumte Milch / Schokoladenpulver	3,30
Milchkaffee in großer Tasse ^{(3)*} Kaffee / Milch / Milchschaum	3,80
Chococcino ^{(3)*} Espresso / Milch / Schokolade	3,80
Espresso Macchiato ^{(3)*} Espresso / Milch / Milchschaum	3,20
Latte Macchiato im Glas ^{(3)*} Kaffee / Milch / Milchschaum	3,80
Eiskaffee ⁽³⁺⁵⁾ Eine Kugel Vanilleeiscreme / Sahne	5,50
Schwungtässchen ⁽³⁺⁵⁾ Kaffee / 2cl Baileys	5,50
Irish Coffee ⁽³⁺⁵⁾ Kaffee / 2cl Tullamore Dew / Zucker / Halbgeschlagene Sahne	5,50

***Laktosefrei oder mit Sojamilch möglich. Sprechen Sie uns an.**

The End

Öffnungszeiten und Reservierung Restaurant Parduin

Täglich ab 11:30 Uhr

Sommerterrasse / April bis Oktober / Täglich 11:30 - 22:00 Uhr

Reservierung Telefon 0 33 81 - 59 70 auch für Feiern im Salon Havelland

Preise in der Karte in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service.

1 Chininhaltig / 2 Benzoesäure / 3 Koffeinhaltig / 4 Phenylalanin / 5 Farbstoff
6 Konservierungsstoff / 7 Ascorbinsäure / 8 Beta-Carotin / 9 Gewachst / 10 Süßungsmittel
11 Nitritpökelsalz / 12 Geschwefelt / 13 Antioxidationsmittel / 14 Geschmacksverstärker

Wenn Sie eine Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit haben,

wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter