



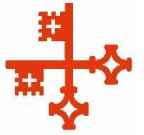
## *Die Remise*

Das heutige Restaurant Remise befindet sich in den Gebäuden Burghof 2 und Remise Burghof 1. Ein genaues Erbauungsdatum der Remise ist nicht bekannt. Auf einem Plan um 1870/1880 besteht noch das Vorgängergebäude, welches als Stall genutzt wurde. Aus dem Jahr 1903 liegen Pläne zum Bau des Pförtnergebäudes und einer Wagenremise mit Pferdeställen und Waschküche vor. Die als Ställe genutzten Räume wurden 1956 zum Kindergarten umgebaut. Der westliche der beiden Ställe wurde damals schon als evangelischer Gemeindeforum genutzt. Waschküche und Wagenremise blieben aber noch weiterhin bestehen. Der Burghof 2 war als Domschule erbaut worden. Hier befindet sich heute der kleine Gastraum sowie eine Ferienwohnung im 1. OG. 2015 erfolgte die behutsame Sanierung der beiden Gebäude für eine neue Nutzung.



## *Schön, dass Sie da sind!*

Deutsche Küche abwechslungsreich zubereitet, einfach frisch und lecker! Bei unseren Zutaten legen wir Wert auf regionale Produkte, schonende Verarbeitung und einen vernünftigen Umgang mit der Umwelt. Auf Vegetarier gehen wir genauso ein wie auf besondere Wünsche von Allergikern. Die saisonale Speisekarte bietet für jeden Geschmack das Passende.



## *Frische Pfifferlinge*

Pfifferling-Creme-Suppe  
mit Honig-Mandel-Croûtons

7 €

Wildkräutersalat  
Himbeerdressing & gebratenen Pfifferlingen

16 €

Pfifferlinge gebraten mit Speck & Zwiebeln  
& hausgemachte Kartoffelrösti

15 €

Pfifferlinge in Rahm  
& hausgemachte Kartoffelrösti

15 €

Spaghetti mit Pfifferlingen  
in Kräutersauce & Balsamico Kirschtomaten

16 €

Rumpsteak, Pfifferlingrahmsauce,  
& Rote Bete-Kartoffelgratin

24 €

Heidelbeer-Grieß-Panna Cotta  
Pfifferling-Crumble & Karamellsauce

8 €

## *Unsere Weinempfehlung*

2018 Cuvée Wunderkind by Tobi & Heiko  
Weingut Knewitz, Deutschland, Rheinhessen, trocken

0,2l 8 €



## Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse  
an Apfel-Lauchragout <sup>B/M/G</sup>

11 €

Beelitzer Kaninchenrücken im Speckmantel  
& Rotkohl-Kartoffelragout <sup>M</sup>

12 €



## Salate

Salat Remise  
gemischte Blattsalate, Himbeer-Senfdressing & Früchte <sup>Se</sup>

klein 6 €

groß 9 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

klein 10 €

groß 13 €

mit drei gebratenen Riesengarnelen <sup>K/M</sup>

klein 12 €

groß 15 €

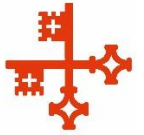
## Suppen

Karotten-Ingwer-Cremesuppe <sup>M</sup>  
& Croûtons <sup>G</sup>

6 €

Kalte Gurkensuppe <sup>K/M</sup>  
& gebratene Riesengarnele

8 €



## Fischgerichte

Filet vom Müritzer Wels, Granatapfelsauce,  
buntem Linsen-Tomaten-Gemüse & Pestoreis <sup>1/M/8</sup>

19 €



Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit geschmorten Gurken in Rahm, Kartoffeln <sup>8/G/M</sup>

18 €

## Vegetarische Gerichte

Gemüse-Linsen-Curry  
Kräuterreis & Parmesan

14 €

Steinpilzravioli in Parmesanschaum  
Zucchini & Kirschtomaten <sup>M/8</sup>

15 €



## *Fleischgerichte*

Kalbsleber

Apfel- und Zwiebelringe, Kartoffelpüree, Rotweinsauce <sup>8/G/M</sup>

16 €

Zwei kleine Kalbsschnitzel

auf Bratkartoffeln & Gurkensalat <sup>8/G/E/M</sup>

19 €

Zweierlei vom Ruppiner Lamm auf Balsamico-Jus  
Paprikagemüse & Süßkartoffelstampf <sup>G/8/M</sup>

19 €



Rumpsteak auf Schalotten-Rotwein-Sauce

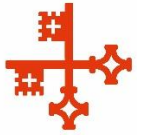
Zucchini-Cherrytomaten & Rosmarinkartoffeln <sup>15/G</sup>

Rumpsteak (200g)

21 €

Rumpsteak (300g)

26 €



## Süßes Finale

Selbst gebackener Apfelstrudel  
mit Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce <sup>1/8/M/G</sup>

6 €

Crème Brûlée  
von der Orange <sup>1/8/M</sup>

6 €

Geschichtete Honig-Joghurt-Creme  
mit heimischen Beeren & Crunch <sup>8/M/N/E</sup>



6 €

## Kuchen

Verschiedene Sorten Blechkuchen oder Torten  
finden Sie in unserer Kuchenvitrine <sup>8/G/M</sup>

2,70 €

## Kinderkarte

Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>4/3/E/G</sup>

5 €

Nudeln mit Tomatensauce <sup>E/G</sup>

5 €

Kinderschnitzel mit Kartoffelpüree  
& Gemüse <sup>8/G/M</sup>

7 €



## Eis

Eisschokolade

mit Vanille- oder Schokoladeneis, Trinkschokolade, Sahne <sup>8/M/So</sup>

4 €

Eiskaffee

eine Kugel Vanilleeis, Kaffee, Sahne, Kaffeepulver <sup>8/M</sup>

4 €

Rote Grütze

zwei Kugeln Vanilleeis & Sahne <sup>1/8/G/M</sup>

5,50 €

Coupe Dänemark

Zwei Kugeln Schokoladeneis, Sahne, Schokoladensauce & Schokoladenraspeln, Eiswaffel <sup>1/8/G/M</sup>

5,50 €

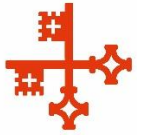
Schwedeneisbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne, Apfelmus, Eierlikör, Eiswaffel <sup>1/8/G/M</sup>

6 €

Portion Sahne <sup>8/M</sup>

1 €



## Aperitifs

Osborne Sherry <sup>15</sup> medium dry oder fino	5 cl	5 €
Martini <sup>15</sup> bianco	5 cl	5 €
Aperol „Remise“ <sup>1,15</sup> Aperol, Rhabarbersaft, Secco		7 €
Lillet Citrosé <sup>1/15</sup> Lillet Rosé, Zitronenlimonade, Zitrone, frische Beeren		7 €
Lillet Rosé <sup>1/10/15</sup> Lillet Rosé, Tonic Water, Limette		8 €
REMISE Blackberry Spritz <sup>1/15</sup> Johannisbeernektar, Granatapfelsirup, Secco, Rosmarin		8 €
Gin vs Kräuter <sup>10/15</sup> Tanqueray Dry Gin, Thymian, Gurke, Apfelsaft, Tonic Water		9 €

## Schaumweine

Prosecco Spumante Brut „Insieme“ <sup>15</sup>	0,1l	4 €
Denominazione di Origine Controllata Treviso	0,75l	26 €
REMISE Sekt „Sonderedition“ <sup>15</sup>	0,1l	4,50 €
Cuvée, trocken	0,75l	28 €



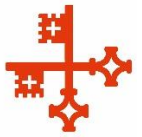


## Weißweine offen

- |   |            |
|---|------------|
| 2017 Riesling Qualitätswein <sup>15</sup>   | 0,2l 6 €   |
| Weingut Paul Anheuser, Deutschland, Nahe, trocken   | 0,75l 17 € |
| Leicht, würzig und harmonisch, Aromen nach Äpfeln und frischem Gras.  |            |
| 2018 Grauburgunder vom Kalkstein Qualitätswein <sup>15</sup>  | 0,2l 7 €   |
| Weingut Ludj Neiss, Deutschland, Pfalz, trocken   | 0,75l 19 € |
| Dieser Wein wächst auf kalkhaltigem Boden, von dem er seinen feinwürzigen Geschmack bekommt. Aromen von Walnüssen, reifen Äpfeln und Quitten finden sich im Duft und Geschmack. |            |
| 2019 Müller-Thurgau Werderaner Wachtelberg <sup>15</sup>  | 0,2l 8 €   |
| Weinbau Dr. Lindicke, trocken   | 0,75l 21 € |
| Deutschland, Saale Unstrut, Deutscher Qualitätswein   |            |
| Auf unseren heimischen Sandböden entstanden,  |            |
| ist dieser Müller-Thurgau ein wunderbar frischer Sommerwein.  |            |
| Leicht zu trinken, fruchtig und belebend.   |            |
| Der perfekte Wein um ihn auf unserer Terrasse zu genießen.  |            |
| 2019 Saphira Spälese Werderaner Wachtelberg <sup>15</sup>   | 0,2l 9 €   |
| Weinbau Dr. Lindicke, halbtrocken   | 0,75l 23 € |
| Deutschland, Saale Unstrut, Deutscher Qualitätswein   |            |
| Der Wein hat einen neutralen aber betont fruchtigen Geschmack mit sehr eleganter Säurestruktur. Dieser Wein wurde mit dem PIWI Weinpreis in GOLD ausgezeichnet.                 |            |

Aus der Region

Aus der Region



## Roséweine offen

- 2018 Pink St. Laurent rosé Qualitätswein<sup>15</sup> 0,2l 7 €  
 Weingut Tina Pfaffmann, Deutschland, Pfalz, trocken 0,75l 20 €  
 Dieser PINK Rose besitzt noch einen leichten Rotweincharakter und ist mit seiner natürlichen Restsüsse von und seiner dezenten, leichten Säure zu allen Salaten, leichten Speisen und hellen Fleischsorten zu kombinieren. Ein Allroundtalent, der auch ohne Essen viel Spaß macht.
- 2018 Regent Rosè Werderaner Wachtelberg<sup>15</sup> 0,2l 8 €  
 Weinbau Dr. Lindicke, trocken 0,75l 22 €  
 Deutschland, Saale Unstrut, Deutscher Qualitätswein  
 Unser heimischer Rosé mit Fruchtfülle und Leichtigkeit vorhanden mit einer intensiven Restsüße.  
 Entstanden auf regionalem Sandboden.

Aus der Region

## Rotweine offen

- 2017 50° Pinot Noir Qualitätswein<sup>15</sup> 0,2l 7 €  
 Johannisberger Weinvertrieb, Deutschland 0,75l 19 €  
 Rheinhessen, trocken  
 Helles Rubinrot – ein fruchtiger Pinot Noir mit Aromen von Brombeere und Hagebutte, im Abgang etwas Pflaumenmarmelade und Pfeffer. Der Wein besitzt einen vollen Körper und ist dennoch leicht am Gaumen.
- 2015 Pinotin, Brandenburger Landwein<sup>15</sup> 0,2l 8 €  
 Weinbau Dr. Lindicke Deutschland, Saale Unstrut, 0,75l 22 €  
 Werder Havel, trocken  
 Unverkennbare Weincharakteristik, der Duft von reifen Erdbeeren und schwarzen Kirschen, eingebunden in würzige aber milde und warme Geschmacksnoten.
- 2015 Spanien Rioja<sup>15</sup> 0,2l 9 €  
 Raiza Red Wine Crianza, Denominación de Origen 0,75l 23 €  
 sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten.  
 Dezente würzige Note vom Holz. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen, würzig.



## Fassbiere

BRAUMANUFAKTUR Potsdamer Stange 0,5l 5 €

Bei dem Bio-Potsdamer Stangenbier handelt es sich um ein goldgelbes, unfiltriertes Vollbier, welches feinherb gebittert ist. Das Potsdamer Stangenbier ist eine regionale Spezialität, die sich seit ca. 200 Jahren in der Region nachweisen lässt.



Radeberger Pilsner 0,3l 3 €  
0,5l 4,50 €

Schöffelhofer Hefeweizen 0,3l 3 €  
0,5l 4,50 €

Braufactum Progusta 0,3l 4 €  
Indian Pale Ale

Radler/Alster<sup>15,3</sup> 0,3l 3 €  
mit Zitronenlimonade 0,5l 4,50 €

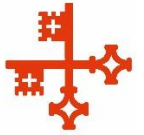
## Flaschenbiere

Märkischer Landmann 0,5l 4,50 €  
Schwarzbier

Clausthaler Alkoholfrei 0,33l 3 €  
Original

Schöffelhofer Hefeweizen 0,5l 4,50 €  
alkoholfrei

Berliner Weisse 0,33l 3 €  
Himbeere oder Waldmeister<sup>1</sup>



## Alkoholfreie Getränke

Bağ Liebenwerda	0,25l	2,40 €
Classic Gourmet, Naturell Gourmet, Medium	0,75l	5 €

## Softgetränke

Fritz Kola	0,33l	3,50 €
Fritz Kola <sup>9,1</sup> , Fritz Kola Zero <sup>1,mit Süßungsmitteln, 9,13,</sup> Fritz Misch Masch <sup>1,9</sup> , Fritz Limonade Orange <sup>1,3</sup> , Fritz Limonade Zitrone <sup>3</sup>		

Bağ Liebenwerda	0,2l	2,80 €
Tonic Water <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , Bitter Lemon <sup>10</sup>		

Thomas Henry	0,2l	3,20 €
Tonic Water <sup>10</sup> , Spicy Ginger <sup>1</sup>		

## Bauer Säfte & Nektare

Orange, BIO Apfel (naturtrüb), Johannisbeere,	0,2l	2,80 €
Sauerkirsche, Rhabarber, Maracuja	0,4l	4,40 €

Saftschorlen	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,40 €



## Spirituosen

### Brände aus Obst & Trester

Schultz'ens Williams Christ Birnenbrand	4cl	6 €
Schultz'ens Apfelwiese Cuvée	4cl	6 €
Schultz'ens Kirschbrand	4cl	6 €
Vecchia Grappa di Prosecco	4cl	6 €

Aus der Region

### Weinbrand & Cognac

Jacobi 1880	4cl	6 €
Hennessy VS Cognac	4cl	8 €

### Aquavite

Mälteserkreuz Aquavit	4cl	6 €
Linie Aquavit	4cl	7 €

### Gin

Tanqueray London Dry Gin	4cl	6 €
Schultz'ens „Der Siedler“	4cl	8 €
Hendrick's Gin	4cl	9 €
Gin Monkey 47 Dry Gin	4cl	10 €

Aus der Region

### Whisky

Ballantine's Finest Scotch Whisky	4cl	6 €
Schultz'ens Single Malt Knupperkirsch Whisky	4cl	8 €
Glendronach 12 y	4cl	8,50 €
Port Charlotte Heavily Peated 10 y	4cl	9,50 €
Glenlivet Batch Reserve 18 y	4cl	10,50 €

Aus der Region

### Wodka

Absolut Wodka	4cl	6 €
---------------	-----	-----

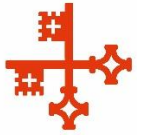
### Rum

Havana Club 3y	4cl	6 €
----------------	-----	-----

### Kräuter

Radeberger Bitter	4cl	5 €
HirschRudel Kräuterlikör	4cl	6 €

Gern bereiten wir Ihnen auch Longdrinks mit Ihren bevorzugten Spirituosen zu. Den jeweiligen Filler berechnen wir mit einem Aufpreis von 1,50 €.



## Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,20 €
Pott Kaffee <sup>9</sup>	3,50 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,20 €
Espresso <sup>9</sup>	2,20 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	3,50 €
Espresso Macchiato <sup>9</sup>	2,20 €
Cappuccino <sup>9</sup>	2,80 €
Milchkaffee <sup>9</sup>	3,10 €
Latte Macchiato <sup>9</sup>	3,10 €
Heiße Schokolade	2,80 €
mit Sahne	3,50 €

## Elles Tea Diamond »Tee aus gutem Hause - seit 1873«

Glas Tee	2,50 €
----------	--------

Darjeeling First Flush<sup>9</sup>, Earl Grey<sup>9</sup> Rooibos Vanilla, Pfefferminze,  
Kamillenblüten, Kräutergarten, Apfel Früchte, Grüntee Asia,  
Sommerbeere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 enthält eine Phenyylalaninquelle, 14 mit Süßungsmitteln, 15 Sulfid

Allergene: G= glutenhaltiges Getreide, K= Krebstiere, E= Eier, F= Fisch, En= Erdnüsse, So= Sojabohnen, M= Milch, N= Nüsse, Sr= Sellerie, Se= Senf, Sm= Sesamsamen, Sw= Schwefeldioxid, L= Lupinen, W= Weichtiere



## *Unsere Lieferanten & Partner*

### *Müritzfischer*

Seit Jahrzehnten fahren die Fischer jeden Morgen auf die naturbelassenen Gewässer, um Fisch in einmaliger Frische zu fischen. Dabei werden traditioneller Fischfang, Fischzucht und Aquakultur mit einer modernen Verarbeitung verbunden.

### *Beelitzer Kaninchen*

Das Fleisch des Beelitzer Kaninchens ist fettarm, enthält wenig Cholesterin. Dadurch ist es besonders leicht verdaulich und gesund.

### *Ruppiner Lamm*

Hier werden die Lämmer ausschließlich mit Muttermilch und saftigen Gräsern großgezogen. Der bewusste Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe zugunsten arttypischer Ernährung wirkt sich positiv auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Lämmer aus.

### *Spargelhof Hoppe*

Bei Spargelhof Hoppe aus Bensdorf finden Sie zahlreiche regionale Produkte die aus dem eigenen Anbau oder Fertigung stammen. Damit sorgt man in Bensdorf bei Spargelhof Hoppe für eine nachhaltige Nutzung von Ressourcen.

### *Schultz`ens Siedlerhof*

Der Familienbetrieb wurde 1991 gegründet. Durch die Direktvermarktung werden die Produkte des Hofes Obstweine, Brände, Liköre, Whisky sowie Gin selbst hergestellt.

### *Braumanufaktur Forsthaus Templin*

Die Unternehmensphilosophie beruht auf der Kenntnis alter handwerklicher Brautraditionen und deren Umsetzung. Unter diesem Aspekt werden die naturbelassenen, unfiltrierten Bierspezialitäten mit Rohstoffen aus biologisch kontrolliertem Anbau hergestellt.

### *Werderaner Wachtelberg*

1996 übernahm dann unsere Familie die Bewirtschaftung dieses Weinberges und begann im Folgejahr mit dem schrittweisen Umreben der Fläche. In den folgenden Jahren erfolgte ein Ersatz von schwachtragenden Müller-Thurgau-Reben durch Rotweinreben der Sorte Regent und neuen Weißweinreben Sauvignon Blanc und Kernling.