

## Die Geschichte des „Oscar“

Der Oscar ist die begehrteste und wichtigste Auszeichnung für Filmschaffende der internationalen Filmbranche. Verliehen wird dieser Preis alljährlich im März von der Academy of Motion Pictures Arts and Sciences, die ihren Sitz in Hollywood hat.

Gegen Ende der 1920er Jahre befand sich die amerikanische Filmindustrie in einer Krise. Neue Erfindungen zum Beispiel das Radio, machten dem Film Konkurrenz. Da hatte der Geschäftsführer der Metro Goldwyn Mayer Corp., Louis B. Mayer die Idee zu einem Filmpreis, den Art Director Cedric Gibbons entwarf. Es war eine kleine vergoldete, fast 4 kg schwere Statue und wurde von dem Bildhauer G. Stanley eigenhändig in Bronze gegossen. Sie stellt einen auf einer Filmrolle stehenden, stilisierten Ritter dar. Die Filmrolle hatte fünf Speichen, symbolisch für die fünf Teilbereiche der Filmindustrie, als da wären: Schauspieler, Regisseure, Autoren, Techniker und Produzenten.

Die Potsdamer Filmstadt Babelsberg kann bereits auf einige Oscar-Preise stolz sein. Der österreichisch-deutsche Film „Die Fälscher“ ist nach dem Stasi-Drama „Das Leben der Anderen“ die zweite deutschsprachige Produktion in Folge, die mit dem international bedeutendsten Filmpreis ausgezeichnet wurde. Zudem hat damit nach „Der Pianist“ und „Der ewige Gärtner“ erneut eine Studio Babelsberg-Koproduktion die begehrte Trophäe gewonnen.

Michael Häberer  
Küchenchef

Ina Isensee  
Supervisor Restaurant

## Vorspeisen/Starters

**Spinatsalat, Radiccio und Rucola** € 6,00  
mit Dattelkirschtomaten, geröstetem Sesam<sup>F</sup> und Croûtons<sup>B,C,G</sup>  
in weißer Balsamicovinaigrette<sup>3,N</sup>  
**Spinach, radicchio and rucola with cherry tomatoes, roasted sesame, croutons, balsamic vinegar**

**Geräucherter Gänsebrustschinken<sup>5</sup>** € 9,90  
mit Feldsalat in Preiselbeer- Walnussvinaigrette<sup>E,3,10</sup>  
**Smoked goose breast with lamb's lettuce in a cranberry walnut vinaigrette**  
2015 Bassermann-Jordan "LA VIE", Rosé, Qualitätswein, trocken 0,1l € 4,20

## Suppen/Soups

**Klassischer Hühnersuppentopf<sup>A,B,C,H,I</sup>** € 6,50  
mit Wurzelgemüse und kleinen Nudelsäckchen<sup>A,B,C,H</sup>  
**Chicken soup with vegetables and small noodles**

**Rahmsuppe vom Klaistower Muskatkürbis<sup>B</sup>** € 6,50  
mit Muskatkürbisöl und gerösteten Kernen  
**Cream of Klaistow muscade pumpkin soup**

## Vegetarische Gerichte/vegetarian dishes



**Falafel<sup>C,H,5</sup> auf gegrilltem Gemüse<sup>H</sup>** € 13,00  
mit geschmorten roten Linsen<sup>H</sup>, Gurken-Minze-Dipp und gerösteten Mandeln  
**Falafel on grilled vegetables with red lentils, cucumber mint dipping sauce and toasted almonds**

**Ravioli mit Zucchini<sup>A,B,C</sup>- Sesamfüllung,** € 12,00  
Basilikumpesto<sup>A,B,E</sup>, Dattel- Kirschtomaten und frittiertem Rucola  
**Ravioli with zucchini sesame filling, tomatoes and fried rucola**  
2015 Silvaner VDP - Gutswein, Silvaner, Qualitätswein, trocken 0,1l € 4,00



## Hauptgerichte/Main Dishes

<b>Tandoori Chicken</b> Im Ofen gebackene Hühnerbrust mit fruchtiger, roter Currysauce <sup>B,D,E,I,2</sup> , asiatischem Sprossengemüse <sup>G</sup> , Erdnüssen und Jasminreis <sup>B</sup> <b>Oven-roast, hot-spiced chicken breast, with Asian vegetables and jasmine rice</b> 2015 Cuvée Weiss, Weißweincuvée, Qualitätswein, trocken	0,1l	€ 4,00	€ 15,50
<b>Gebratene Schweinefilets</b> mit roter Pfefferbutter <sup>B</sup> , Rahmchampignons <sup>B</sup> und Rosmarinkartoffeln <b>Roast pork fillets with creamy mushrooms and rosemary potatoes</b> 2015 Grauer Burgunder, Grauburgunder, Qualitätswein, trocken	0,1l	€ 4,00	€ 16,50
<b>Rumpsteak vom argentinischen Campo Beef 200g*</b> mit Grünpfefferbutter <sup>B</sup> , Provenzalischem Gemüse cassoulet <sup>H</sup> und Sweet Potatoe fries <b>Rump steak originating from Argentinean campo beef with vegetables and sweet potato fries</b> * Rohgewicht			€ 22,00
<b>Irish Beef Black Angus Burger</b> mit gegrilltem Gemüse <sup>H</sup> , marinierten Chilischoten, Röstzwiebeln <sup>C</sup> und gebackenen Potatoechips <b>Irish Beef Black Angus Burger with grilled vegetables, marinated chillies, fried onions and potato chips</b>			€ 15,00
<b>Unsere hausgemachte Rinderroulade</b> mit Füllung aus Zwiebel, Gurke, Speck <sup>1,3,5</sup> und Schweinemett <sup>A,C,I</sup> , serviert mit kräftiger Sauce <sup>H,I</sup> , Apfelrotkraut <sup>N,3</sup> und Butterkartoffeln <sup>B</sup> <b>Our home-made beef roll with a stuffing of onions, gherkins, bacon and minced pork, served with red cabbage and boiled potatoes</b> 2014 Element, Cabernet Sauvignon - Merlot, Qualitätswein, trocken	0,1l	€ 4,80	€ 16,00

Gerne servieren wir Ihnen auch andere Beilagen zu den Hauptgerichten und bieten Ihnen kleine Portionen von unseren Speisen an.

Fragen Sie unser Servicepersonal.

We will happily serve other garnishes with the main courses and can also offer our main dishes in smaller portions. Please ask our staff.



## Käse/cheese

### Brandenburgische Käseauswahl<sup>B</sup>

mit Ingwer- Birnenragout, Trockenfrüchten<sup>3,10</sup> und schwarzen Walnüssen<sup>E</sup>  
A selection of Brandenburgian cheeses

€ 9,50

## Dessert/sweets

### Crème Brûlée von weißer Schokolade<sup>G</sup>

Gebackene Vanillecrème<sup>A,B</sup> mit kandierten  
Zwergorangen und Cassissorbet<sup>A,D,E</sup>

Crème Brûlée made of white chocolate, baked vanilla cream, candied kumquats  
and blackcurrant sorbet

€ 6,50

### Warmes Schokoladenkuchlein

mit Passionsfruchtsorbet<sup>A,B,D,E</sup> und Ananas- Grenadinesalat

Warm chocolate cake with passion fruit sorbet and a compote of pineapple and grenadine<sup>2,10</sup>

€ 7,00

#### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Substances of content to declare

- 1 mit Konservierungsstoff / Preservative
- 2 mit Farbstoff / Colours added
- 3 mit Antioxidationsmittel / Antioxidant
  
- 4 mit Geschmacksverstärker / Flavour enhancer
- 5 mit Phosphat / Phosphate
- 6 Taurin / Taurin
- 7 mit Süßungsmittel / Sweetener
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle / Phenylketonurics
- 9 Zuckeralkohole – kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / may be laxative
- 10 geschwefelt / Sulfite
- 11 geschwärzt mit Eisensalzen / Ferrous oxide
- 12 gewachst / waxed
- 13 koffeinhaltig / Contains caffeine
- 14 chininhaltig / Contains quinine

#### Allergene / Allergen Substance

- A- Eier und Eierzeugnisse / Eggs
- B- Milch und Milcherzeugnisse / Milk and lactose
- C- glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse / Gluten
- D- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Peanuts
- E- Nüsse und Nusserzeugnisse / Nuts
- F- Sesam und Sesamerzeugnisse / Sesame seed
- G- Soja und Sojaerzeugnisse / Soja
- H- Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery
- I- Senf und Senferzeugnisse / Mustard and mustardseeds
- J- Fisch und Fischerzeugnisse / Fish
- K- Krebstiere / Crustaceans
- L- Weichtiere / Mollusk
- M- Lupinen / Lupine
- N- Schwefeldioxid und Sulphit / Sulfite

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Please register that the products can contain hints of allergic substances. Also a cross contamination of allergic substances is possible

Kommen Sie auf den Geschmack unserer Region.

Discover the taste of our region.

Gehen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise:

Sie haben die Wahl zwischen sechs typischen Spezialitäten, die den bodenständigen Charakter unserer Gegend für Sie kulinarisch erlebbar machen. Sogar die stets frischen Zutaten sind authentisch: Sie stammen aus traditioneller Herstellung von Produzenten aus der Umgebung.

Join us on a culinary discovery journey:

You have the choice of six typical, local dishes allowing you to taste the culinary character of our region. Our chefs use only the freshest local ingredients originating from traditional preparation methods.

**Geräuchertes Regenbogenforellenfilet<sup>J</sup>  
vom Potsdamer Havelfischer Mario Weber** € 11,00  
mit Rapunzel<sup>10</sup>, Apfel- Sahnemeerrettich<sup>3,10,B,N</sup> und kleinen Kartoffelpuffern<sup>3</sup>  
Rainbow trout smoked by local fisherman Mario Weber with apple- horseradish cream  
and small potato fritters<sup>3</sup>

**Brandenburgische Kartoffelcrèmesuppe<sup>H</sup>** € 6,50  
mit frischem Majoran, krossem Speck<sup>1,3,5</sup> und kleinen Glindower Knackwürstchen<sup>1,3,4</sup>  
Our hearty potato soup with fresh marjoram, crispy bacon and mini Glindow knackwurst sausages

**Gedämpftes Zanderfilet<sup>J</sup> mit Meerrettichkruste<sup>3,11,B,C</sup>** € 16,50  
auf Spreewälder Rahmsauerkraut<sup>B,N</sup> und kleinen Kräuterkartoffeln<sup>B</sup>  
Filet of zander with a horseradish crust on a bed of creamy sauerkraut with small herby potatoes  
2015 RK Reichgraf von Kesselstatt, Weißburgunder, Qualitätswein, trocken 0,1l € 4,00

**Im Ofen geschmorte Landente<sup>H</sup>** € 15,50  
mit Preiselbeerjus<sup>H</sup>, Mandelrosenkohl<sup>B,C,E,G,H,I</sup>  
und Kartoffel- Schupfnudeln<sup>A,C</sup>  
Roast duck with cranberry jus, Brussels sprouts, roasted almonds and potato dumplings  
2014 Merlot, Qualitätswein, trocken 0,1l € 4,20

**Currywurst<sup>5</sup> von der Glindower Havellandfleischerei Joppe**  
mit Apfel- Tomatenketchup<sup>1,2,10,I</sup> Spreewälder Pfeffergurken<sup>1,7,I</sup> und Pommes Frites  
Curry sausage with pepper and french fries

↳ Single € 8,50  
↳ Double € 12,00  
↳ Chef's Spezial<sup>A,B,H,I</sup> € 15,00

**Deftiges Omlette<sup>A</sup>** € 8,90  
mit Zwiebelbratkartoffeln, frischem Majoran, Landrauchschinken<sup>1,3,5</sup>  
und Spreewälder Gewürzgurken<sup>1,7,I</sup>  
Hearty omelette with smoked ham, sauteed potatoes Lyonnaise and Spreewald gherkins<sup>1</sup>

**Windbeutel<sup>A,B,C,2</sup>** € 5,50  
mit gelierten Schattenmorellen<sup>B,C</sup> und Joghurtraheis<sup>B</sup>  
Cream puffs filled with jellied morello cherries accompanied by hazelnut- nougat parfait

## Getränke/Beverages

### Alkoholfreie Getränke/Soft drinks

Apollinaris	0,25l	€	2,90
Apollinaris	0,75l	€	5,90
Apollinaris Vio (stilles Wasser)	0,25l	€	2,90
Apollinaris Vio (stilles Wasser)	0,75l	€	5,90
Coca Cola (light, life) <sup>2,3,5,13</sup> , Fanta <sup>2,3,7</sup> , Sprite <sup>3</sup>	0,2l	€	2,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup> , Ginger Ale <sup>2,3</sup> , Tonic <sup>3</sup>	0,2l	€	3,40
Bionade (Orange-Ingwer, Holunder)	0,33l	€	3,80
Granini Säfte (Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Traube)	0,2l	€	3,30
Vio Schorlen (Apfel, Johannisbeere, Rhabarber)	0,33l	€	3,90

### Biere/Beers

Radeberger Pils <sup>C</sup>	0,3l	€	3,40
	0,5l	€	5,00
Bitburger Pils <sup>C</sup>	0,3l	€	3,40
	0,5l	€	5,00
Märkischer Landmann Schwarzbier <sup>C</sup>	0,3l	€	3,60
Schöfferhofer Weizen (hell, dunkel, alkoholfrei) <sup>C</sup>	0,5l	€	4,70
Bitburger alkoholfrei <sup>C</sup>	0,33l	€	3,30

### Aperitifs

Martini (bianco, rosso, dry, d'oro) <sup>N</sup>	5 cl	€	4,20
Sandemann Sherry (dry, medium, cream) <sup>N</sup>	5 cl	€	4,20
Pernod	5 cl	€	4,20

### Digestifs

Maltaserkreuz Aquavit	2 cl	€	3,20
Linie Aquavit	2 cl	€	3,20
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€	2,80
Fernet (Branca, Menta)	2 cl	€	3,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€	4,80
Asbach Uralt	2 cl	€	3,50
Grappa	2 cl	€	4,80
Vallendar Obstbrände	2 cl	€	4,20

### Kaffee/Coffee

Tasse Kaffee <sup>13</sup>		€	2,70
Cappuccino <sup>13, B</sup>		€	3,20
Espresso <sup>13</sup>		€	2,50
Milchkaffee <sup>13, B</sup>		€	3,80
Latte Macchiato <sup>13, B</sup>		€	3,80

## Offene Weine unserer Mercure Weinlese

Wines by the glass

### Weißwein/ White wine

<b>2015 Silvaner VDP-Gutswein<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 4,00
Silvaner - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 7,60
<b>2015 Mommenheimer Osterberg<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 3,60
Riesling - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 6,80
<b>2015 Bopparder Hamm VDP-Ortswein<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 4,30
Riesling - Kabinett - feinherb	0,2l	€ 8,20
<b>2015 RK Reichsgraf von Kesselstatt<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 4,00
Weißburgunder - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 7,60
<b>2015 Grauer Burgunder<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 4,00
Grauburgunder - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 7,60
<b>2015 Cuvée Weiss<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 4,00
Weissweincuvée - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 7,60

### Roséwein/ Rosé wine

<b>2015 Bassermann- Jordan „La Vie“<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 4,20
Cuvée Rosé - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 8,00

### Rotwein/ Red wine

<b>2012 Spätburgunder Tradition VDP- Gutswein<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 6,00
Spätburgunder - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 11,60
<b>2014 Element Cabernet Sauvignon- Merlot<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 4,80
Rotweincuvée - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 9,20
<b>2014 M VI<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 5,50
Rotweincuvée - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 10,60
<b>2014 Merlot<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 4,20
Merlot - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 8,00
<b>2012 Dornfelder<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 3,80
Dornfelder - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 7,20

## The history of the Oscar

The Oscar is the most coveted, most important accolade awarded to professionals in the international film industry. This prize is bestowed every March by the Hollywood-based Academy of Motion Pictures Arts and Sciences.

At the end of the 1920s, the American film industry was in crisis. New inventions, such as the radio, were competing with the cinema. The then boss of Metro Goldwyn Mayer Corp., Louis B. Mayer, hit on the idea of a prize, which art director, Cedric Gibbons, designed. It was a small, gilded statue, weighing almost 4 kilos, cast single-handedly in bronze by sculptor, George Stanley. It represents a stylised knight standing on a reel of film.

The reel has five spokes each one symbolising the different branches of the academy: actors, writers, directors, producers, and technicians.

The German film industry based in Babelsberg, Potsdam's Hollywood, is proud of the several Oscars it has won.

The Austro-German film, *The Counterfeiters*, came after *The Life of Others*, a film about the Stasi, East Germany's intrusive secret police, and is the second German-language production in a row to win this most prestigious Academy Award.

After *The Pianist* and *The Constant Gardener*, a Studio Babelsberg co-production has once again won the sought-after trophy.

Michael Häberer  
Head Chef

Ina Isensee  
Supervisor Restaurant