

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

Vorspeisen/Starters

Spinatsalat, Radiccio und Rucola

mit Dattelkirschtomaten, geröstetem Sesam^F und Croûtons^{B,C,G}
in weißer Balsamicovinaigrette^{3,N}

€ 6,00

Suppen/Soups

Klare Tomatenkraftbrühe

mit Zwergtomaten und kleinen Nudelsäckchen^{A,B,C,H}
Tomato consommé with baby tomatoes and mini pasta parcels

€ 6,50

Provenzalische Gemüsesuppe^{B:H}

mit Aioli^A und Brotchips^C
Provençal vegetable soup with aioli and bread crisps

€ 7,50

Vegetarische Gerichte/vegetarian dishes



Falafel^{C,H,5} auf gegrilltem Gemüse^H

€ 13,00

mit geschmorten roten Linsen^H, Gurken-Minze-Dipp und gerösteten Mandeln
Falafel on a bed of grilled vegetables with red lentils, cucumber mint dipping sauce and toasted almonds



Hauptgerichte/Main Dishes

Tandoori Chicken		€ 15,50
Im Ofen gebackene Hühnerbrust mit fruchtiger, roter Currysauce ^{B,D,E,I,2} , asiatischem Sprossengemüse ^G , Erdnüssen und Jasminreis ^B		
Oven-roast, hot-spiced chicken breast, with Asian vegetables and jasmine rice		
2015 Krebs Weiss Riesling & Gewürztraminer, Weißweincuvée, Qualitätswein, trocken	0,1l	€ 3,60
Gebratene Schweinefilets		€ 16,50
mit roter Pfefferbutter, ^B Rahmchampignons ^B und gebackenen Kartoffelspalten		
Roast pork fillets on a red pepper butter with creamy mushrooms and baked potato wedges		
Rumpsteak vom argentinischen Campo Beef 200g*		€ 22,00
mit Grünpfefferbutter ^B , Provenzalischem Gemüsecassoulet ^H und Sweet Potatoe fries		
Rump steak originating from Argentinean campo beef with pepper butter, Provencal vegetables and sweet potato fries		
2014 Insider, Rotweincuvée, Qualitätswein, trocken	0,1l	€ 4,20
* Rohgewicht		
Unsere hausgemachte Rinderroulade		€ 16,00
mit Füllung aus Zwiebel, Gurke, Speck ^{1,3,5} und Schweinemett ^{A,C,I} , serviert mit kräftiger Sauce ^{H,I} , Apfelrotkraut ^{N,3} und Butterkartoffeln ^B		
Our home-made beef roulade with a stuffing of onions, gherkins, bacon and minced pork, served with a hearty sauce, red cabbage and boiled potatoes		
2013 Spätburgunder Wilhelmshof - Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	0,1l	€ 4,40

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^B

mit Ingwer- Birnenragout, Trockenfrüchten^{3,10} und schwarzen Walnüssen^E
A selection of Brandenburgian cheeses on a ginger-pear ragout, served with dried fruits
and black walnuts

€ 9,50

Dessert/sweets

Klassische Crème Brûlée^G

mit Kruste von braunem Rohrzucker, garniert mit frischen Beeren
Classical Crème Brûlée under a brown sugar crust, garnished with fresh berries

€ 6,50

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 note 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 Lachsforellenfilet^J

vom Potsdamer Havelfischer Mario Weber

€ 11,00

mit Kartoffel- Gurkensalat,^{H,I,1,3} und Honig- Senf- Crème fraîche,^{B,I}

Rainbow trout smoked by our local fisherman Mario Weber, served with potato-cucumber salad and honey-mustard-crème fraiche

Gedämpftes Zanderfilet^J mit Caputher Krebskruste^{B,C,K}

€ 16,50

auf Spreewälder Rahmgurken^B und kleinen Kräuterkartoffeln^B

Fillet of pikeperch with a „Caputh“ crayfish crust on a bed of creamy „Spreewald“ gherkins with baby herbal potatoes

2015 Rauenthaler Riesling, Riesling, Kabinett, trocken

0,1l

€ 4,00

Currywurst⁵ von der Glindower Havellandfleischerei Joppe

mit Apfel- Tomatenketchup^{1,2,10,I} Spreewälder Pfeffergurken^{1,7,I} und Pommes Frites

„Currywurst“ (curried sausage) with apple-tomato-sauce, „Spreewald“ peppered gherkins and French fries

↳ Single

€ 8,50

↳ Double

€ 12,00

↳ Chef's Spezial^{A,B,H,I}

€ 15,00

Deftiges Omelette^A

€ 8,90

mit Zwiebelbratkartoffeln, frischem Majoran, Landrauchschinken^{1,3,5}

und Spreewälder Gewürzgurken^{1,7,I}

Hearty omelette with fried potatoes, freshly cut marjoram, smoked bacon and „Spreewald“ gherkins

Windbeutel mit Schlagsahne^{A,B,C}

€ 5,50

gelierten Schattenmorellen und Frozen- Yoghurt- Eis^B

Cream puffs filled with jellied morello cherries, cream and frozen yoghurt ice cream

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) ^{2,3,5,13} , Fanta ^{2,3, 7} , Sprite ³	0,2l	€	2,90
Schweppes Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ^{2,3} , Tonic ³	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 ^C	0,3l	€	3,40
	0,5l	€	5,00
Bitburger Pils ^C	0,3l	€	3,40
	0,5l	€	5,00
Märkischer Landmann Schwarzbier ^C	0,3l	€	3,60
Schöfferhofer Weizen (hell, dunkel, alkoholfrei) ^C	0,5l	€	4,70
Bitburger alkoholfrei ^C	0,33l	€	3,30

Aperitifs

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

Degistifs

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 ¹³	€	2,70
Cappuccino ^{13, B}	€	3,20
Espresso ¹³	€	2,50
Milchkaffee ^{13, B}	€	3,80
Latte Macchiato ^{13, B}	€	3,80

Offene Weine unserer Mercure Weinlese

Wines by the glass

Weißwein/ White wine

2015 Würzburger Silvaner VDP Ortswein^N	0,1l	€ 4,20
Silvaner - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 8,00
2015 Raenthaler Riesling^N	0,1l	€ 4,00
Riesling - Kabinett - trocken	0,2l	€ 7,60
2015 Vom Grauen Schiefer^N	0,1l	€ 4,40
Riesling - Qualitätswein - feinherb	0,2l	€ 8,40
2016 Sauvignon Blanc^N	0,1l	€ 3,90
Sauvignon Blanc - trocken	0,2l	€ 7,40
2015 Hainfelder Grauburgunder^N	0,1l	€ 3,60
Grauburgunder - Kabinett - trocken	0,2l	€ 6,80
2015 Krebs Weiss Riesling & Gewürztraminer^N	0,1l	€ 3,60
Weissweincuvée - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 6,80

Roséwein/ Rosé wine

2015 Haus Klosterberg Rosé Pinot Noir^N	0,1l	€ 4,20
Rosé - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 8,00

Rotwein/ Red wine

2013 Spätburgunder VDP- Gutswein^N Kühling-Gillot	0,1l	€ 4,60
Spätburgunder - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 8,80
2013 Spätburgunder Wilhelmshof^N	0,1l	€ 4,40
Spätburgunder - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 8,40
2014 M VI^N	0,1l	€ 5,50
Rotweincuvée - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 10,60
2014 Insider^N	0,1l	€ 4,20
Rotweincuvée- Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 8,00
2014 Dornfelder^N	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