

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

Junge Blattsalate und buntes Salatgemüse € 7,00
mit geröstetem Sesam^F in Himbeervinaigrette^{1,3}
Fresh Leaf Salad and colorful Vegetables with roasted Sesame^F and Raspberry Vinaigrette^{1,2}

Kleine Salatvariation € 5,50
mit Balsamicodressing^{3,N}
Small Salad with Balsamico Vinaigrette^{3,N}

Suppen/Soups

Bautzener Senfsuppe^{B,G,I} € 7,50
mit Sauerteigcroûtons^{C,1}
Mustard-soup^{B,G,I} from the Bautzen-Region with Sourdough Croutons^{C,1}

Klare Hühnerbrühe^{A,B,C,H,I,1} € 7,00
mit Wurzelgemüse und kleinen Nudelsäckchen^{A,B,C,H}
Clear Chicken-soup^{A,B,C,H,I,1} with vegetables and mini pasta parcels^{A,B,C,H}

Vegetarische Gerichte/vegetarian dishes



Falafel^{C,F,H,5} auf gegrilltem Gemüse^H € 14,00
mit geschmorten roten Linsen^H, Gurken-Minze-Dipp und gerösteten Mandeln
Falafel^{C,F,H,5} on a bed of grilled vegetables^{Hh} with red lentils^H, cucumber mint dipping sauce and toasted almonds

Gnocchi^C mit Pestofüllung^{A,B,C,E,1} € 15,50
auf Tomaten- Gemüse Ragout, mit gebackenem Rucola und Grana Padano^{H,1}
Gnocchi^C filled with Pesto^{A,B,C,E,1}, on a Ragout of Tomatoes and Vegetables
with baked Rocket Salad and Grana Padano^{H,1}



Kleine Gerichte/ small dishes

Großes Salatbouquet € 12,50
mit sonnengetrockneten Tomaten^N und Kalamata Oliven^{1,2,3}
in weißer Balsamicovinaigrette^{N,3}
Variation of green salad with sun-dried tomatoes^N and Kalamata Olives^{1,2,3} in white Balsamic Vinaigrette^{N,3}

Unsere Beilagen dazu:
Our Accompaniments

↳ gebackene Chicken Fries^{A,C} / baked Chicken Fries^{A,C} € 3,50
↳ gebratene Ochsenschwanzstreifen/roasted Strips of Ox Loin € 4,50

Hauptgerichte/ Main Dishes

Gegrilltes Lachssteak^J € 19,50
mit Sauce Hollandaise^{A,B,H}, Zucchini- Tomatengemüse und Jasminreis^B
Grilled Salmon-Steak^J with Hollandaise Sauce^{A,B,H}, Vegetables of Courgettes and Tomatoes and Jasmine Rice
2017 Piesporter Goldtröpfchen, Riesling, Kabinett, trocken 0,1l € 4,80

Gebratene Schweinefilets € 17,00
mit Pfefferbutter^B, gekräuterten Rahmchampignons^B
und gebackenen Kartoffelspalten
Roast pork fillets with Pepper-Butter^B, creamy mushrooms^B and baked potato wedges

Rumpsteak vom argentinischen Campo Beef 200g* € 23,00
mit Café de Paris Butter^{A,B,J}, Ofengemüse und Sweet Potatoes Fries
Rump Steak originating from Argentinean Campo Beef with Café de Paris-Butter^{A,B,J},
Oven-Vegetables and Sweet Potato Fries
2016 Mercure Mundschenkuvée MVIII, Rotweincuvée, QbA, trocken 0,1l € 5,90
* Rohgewicht

Unsere hausgemachte Rinderroulade € 17,00
mit einer 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 homemade Beef Roulade with a Stuffing of Onions, Gherkins, Bacon^{1,3,5} and minced Pork^{A,C,I},
served with a hearty Gravy^{H,I}, red Cabbage^{N,3} and boiled Potatoes^B
2016 Cuvée N°1, Rotweincuvée, QbA, trocken 0,1l € 4,90

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	€ 11,00
mit Ingwer- Birnenragout, Trockenfrüchten ^{3,10} und schwarzen Walnüssen ^E	
A Selection of Brandenburgian Cheeses^B on a Ginger-Pear Ragout, served with dried Fruits^{3,10} and black Walnuts^E	
2015 Enderling Engelsberg Spätburgunder Barrique, QbA, trocken	0,1l € 5,90

Dessert/sweets

Klassische Crème Brûlée^{A,B}	€ 7,00
mit Kruste von braunem Rohrzucker, kandierten Zwergorangen und Himbeersorbet	
Classical Crème Brûlée^{A,B} under a brown Sugar Crust, garnished with Baby Oranges and Raspberry Sorbet	
Gelierte Schattenmorellen^C	€ 7,50
mit Schokoladenküchlein ^C und Frozen-Joghurt-Eis ^B	
Jellied Morello Cherries^C with Chocolate Cake^C and Frozen Yoghurt Ice Cream^B	

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 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 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 Apfel- Sahnemeerrettich^{B,3} und kleinen Kartoffelpuffer³

Smoked Rainbow trout fillet from our local fisherman Mario Weber, served with Apple-Horseradish and Baby Potato Pancakes

Eine halbe Landente aus dem Ofenrohr

€ 17,50

mit Beifußjus^H, Mandelrosenkohl^E

und Kartoffel- Schupfnudeln^{A,C,1}

Roast duck with herbal jus^H, Brussels sprouts^E, roasted almonds and potato dumplings^{A,C,1}

2015 Gimmeldinger Meerspinne, Dornfelder, QbA, trocken

0,1l € 3,90

Currywurst⁵ von der Glindower Havellandfleischerei Joppe

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

„Currywurst“ (Curried Sausage) from our local Butcher Joppe with Apple-Tomato-Sauce, „Spreewald“ peppered Gherkins and French Fries

↪ Single

€ 8,50

↪ Double

€ 12,00

Deftiges Omelette^A

€ 9,90

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

und Spreewälder Gewürzgurken ^{1,7,1}

Hearty Omelet with fried Potatoes, freshly cut Marjoram, smoked Bacon and „Spreewald“ Gherkins

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.

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) ^{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
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	€	5,20
Sandemann Sherry (dry, medium, cream) ^N	5 cl	€	4,20
Pernod	5 cl	€	4,20

Digestifs

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€	3,20
Linie Aquavit	2 cl	€	3,40
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€	3,00
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
Glas Tee		€	3,50

Offene Weine unserer Mercure Weinlese

Wines by the glass

Weißwein/ White wine

2017 Silvaner^N	0,1l	€ 3,80
Silvaner - Qualitätswein - trocken - VDP Gutswein	0,2l	€ 7,50
2017 Piesporter Goldtröpfchen^N	0,1l	€ 4,80
Riesling - Kabinett - trocken	0,2l	€ 9,40
2017 „Vom Grauen Schiefer“^N	0,1l	€ 4,80
Riesling - Qualitätswein - feinherb	0,2l	€ 9,40
2017 Weissburgunder Ladies First^N	0,1l	€ 3,60
Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 6,80
2017 Grauburgunder Gutswein^N	0,1l	€ 4,70
Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 9,20
2017 Maikammer Mandelhöhe^N	0,1l	€ 4,60
Chardonnay - Kabinett - trocken	0,2l	€ 9,00

Roséwein/ Rosé wine

2017 Hofmann Rossi^N	0,1l	€ 3,90
Rosé - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 7,60

Rotwein/ Red wine

2015 Ender Engelberg Barrique^N	0,1l	€ 5,90
Spätburgunder - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 11,50
2016 Merlot Element^N	0,1l	€ 4,60
Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 9,00
2016 Cuvée N°1^N	0,1l	€ 4,90
Rotweincuvée - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 11,60
2015 Gimmeldinger Meerspinne^N	0,1l	€ 3,90
Dornfelder - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 7,60
2016 Mercure Mundschenkuvée M8^N	0,1l	€ 5,90
Rotweincuvée - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 11,60

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