

## 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<sup>F</sup> in Himbeervinaigrette<sup>1,3</sup>  
**Fresh Leaf Salad and colorful Vegetables with roasted Sesame<sup>F</sup> and Raspberry Vinaigrette<sup>1,2</sup>**

## Suppen/Soups

**Klare Tomatenkraftbrühe<sup>A,H</sup>** € 6,50  
mit kleinen Basilikum-Nudelsäckchen<sup>A,B,C,H,1</sup>  
**Tomato consommé<sup>A,H</sup> with basil mini pasta parcels<sup>A,B,C,H,1</sup>**

**Spargelcrèmesuppe<sup>A,B,C,1</sup>** € 6,00  
mit Gartenkresse  
**Asparagus soup<sup>A,B,C,1</sup> with cress**

## Vegetarische Gerichte/vegetarian dishes

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

### 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 coffeinhaltig / 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.

## Kleine Gerichte/ small dishes

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

### Unsere Beilagen dazu: Our Accompaniments

↳ gebackene Chicken Fries<sup>A,C</sup> / baked Chicken Fries<sup>A,C</sup> € 3,50  
↳ gebratene Ochsenlendenstreifen/roasted Strips of Ox Loin € 4,50

## Hauptgerichte/ Main Dishes

**Pochiertes Zanderfilet<sup>A, B, H, J</sup>** € 19,00  
mit Kaviarhollandaise<sup>B, J, K</sup>, Beelitzer Spargel (300g\*) und Kräuterkartoffeln  
Poached fillet of pike-perch with caviar Sauce Hollandaise, Beelitz asparagus<sup>B, J, K</sup>  
and herbal potatoes  
2018 Save Water drink Riesling, QbA trocken 0,1l € 3,80

**Beelitzer<sup>B</sup> Spargel (300g)\*** € 15,50  
mit Sauce Hollandaise<sup>A, B, H</sup>, Glindower Saftschinken<sup>1,3</sup> und neuen Kartoffeln<sup>B</sup>  
Beelitz asparagus<sup>B</sup> with Sauce Hollandaise<sup>A, B, H</sup>, raw ham<sup>1,3</sup> and New Potatoes<sup>B</sup>

**Gebratene Schweinefilets** € 17,00  
mit gekräuterten Rahmchampignons<sup>B</sup> und gebackenen Kartoffelspalten  
Roast pork fillets with creamy mushrooms<sup>B</sup> and baked potato wedges

**Rumpsteak vom argentinischen Campo Beef 200g\*** € 23,00  
mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln  
Rump Steak originating from Argentinean Campo Beef with  
Oven-Vegetables and Rosemary Potatoes  
2016 Mercure Mundschenkuvée MVIII, Rotweinkuvée, QbA, trocken 0,1l € 5,90  
\* Rohgewicht

**Unsere hausgemachte Rinderroulade** € 17,00  
mit einer 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>  
Our homemade Beef Roulade with a Stuffing of Onions, Gherkins, Bacon<sup>1,3,5</sup> and minced Pork<sup>A, C, I</sup>,  
served with a hearty Gravy<sup>H, I</sup>, red Cabbage<sup>N, 3</sup> and boiled Potatoes<sup>B</sup>  
2015 Buchholzer Sonnhalde "aus alten Reben", Spätburgunder QbA, trocken 0,1l € 5,30

\* Rohgewicht

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>** € 11,00  
mit Ingwer- Birnenragout, Trockenfrüchten<sup>3,10</sup> und schwarzen Walnüssen<sup>E</sup>  
**A Selection of Brandenburgian Cheeses<sup>B</sup> on a Ginger-Pear Ragout, served with dried Fruits<sup>3,10</sup> and black Walnuts<sup>E</sup>**

## Dessert/sweets

**Klassische Crème Brûlée<sup>A,B</sup>** € 7,00  
mit Kruste von braunem Rohrzucker, kandierten Zwergorangen  
und Himbeersorbet  
**Classical Crème Brûlée<sup>A,B</sup> under a brown Sugar Crust, garnished with Baby Oranges  
and Raspberry Sorbet**

**Gelierte Schattenmorellen<sup>C</sup>** € 7,50  
mit Schokoladenküchlein<sup>C</sup> und Frozen-Joghurt-Eis<sup>B</sup>  
**Jellied Morello Cherries<sup>C</sup> with Chocolate Cake<sup>C</sup> and Frozen Yoghurt Ice Cream<sup>B</sup>**

### 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 / Sulfit  
11 geschwärzt mit Eisensalzen / Ferrous oxide  
12 gewachst / waxed  
13 coffeinhaltig / 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 / Sulfit

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<sup>J</sup>

vom Potsdamer Havelfischer Mario Weber

€ 11,00

mit Apfel- Sahnemeerrettich<sup>B,3</sup> und kleinen Kartoffelpuffer<sup>3</sup>

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

### Currywurst<sup>5</sup> von der Glindower Havellandfleischerei Joppe

mit Apfel- Tomatenketchup<sup>1,2,10,1</sup> Spreewälder Pfeffergurken<sup>1,7,1</sup> 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<sup>A</sup>

€ 9,90

mit Zwiebelbratkartoffeln, frischem Majoran, Landrauchschinken<sup>1,3,5</sup>

und Spreewälder Gewürzgurken<sup>1,7,1</sup>

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 coffeinhaltig / 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) <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
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	€	5,20
Sandemann Sherry (dry, medium, cream) <sup>N</sup>	5 cl	€	4,20
Pernod	5 cl	€	4,20

### Degistifs

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 <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
Glas Tee	€	3,50

## Offene Weine unserer Mercure Weinlese

Wines by the glass

### Weißwein/ White wine

<b>2018 Blanc Wild Nico select<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 4,50
Sauvignon Blanc - trocken	0,2l	€ 8,80
<b>2018 Silvaner VDP. Gutswein<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 3,90
Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 7,50
<b>2017 „Vom Grauen Schiefer<sup>N</sup>“</b>	0,1l	€ 4,80
Riesling - Qualitätswein - feinherb	0,2l	€ 9,40
<b>2018 Weissburgunder Ladies First<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 3,60
Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 6,80
<b>2018 Grauburgunder Gutswein<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 4,70
Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 9,20
<b>2018 Save WATER drink RIESLING<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 3,80
Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 7,40

### Roséwein/ Rosé wine

<b>2017 Hofmann Rossi<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 3,90
Rosé - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 7,60

### Rotwein/ Red wine

<b>2015 Buchholzer Sonnhalde „aus alten Reben<sup>N</sup>“</b>	0,1l	€ 5,30
Spätburgunder - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 10,80
<b>2016 Merlot Element<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 4,60
Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 9,00
<b>2015 Hensel &amp; Gretel<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 5,30
Rotweincuvée - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 10,40
<b>2016 Gimmeldinger Meerspinne<sup>N</sup></b>	0,1l	€ 3,90
Dornfelder - Qualitätswein - trocken	0,2l	€ 7,60
<b>2016 Mercure Mundschenkcuvée M8<sup>N</sup></b>	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