

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 wie 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.

Ihr Michael Häberer
Küchenchef

Kommen Sie auf den Geschmack unserer Region.

Discover the taste of our region.



Begeben Sie sich mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise durch unser schönes Brandenburg.

Sie können aus typischen Spezialitäten wählen, die den einmaligen und bodenständigen Charakter unserer Gegend für Sie kulinarisch erlebbar machen. Unsere frischen Zutaten beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten und direkt von den 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.

Vorspeisen / Starters

Salat

von Rucola, Rapunzel, Radicchio, Kirschtomaten, Melone mit Himbeervinaigrette^{1,3}

Salad of rocket, rapunzel and radicchio, cherry tomatoes, melon in raspberry vinaigrette^{1,3}

€ 7,00

Pâté^{A,B,C} & Jambon⁵

vom Damhirsch, Wildkräuter mit Preiselbeeren

Pâté^{A,B,C} & Jambon⁵ of fallow deer, wild herbs, cranberries

€ 12,00

Suppen / Soups

Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaidokürbis^B

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Pumpkin cream soup^B of hokkaido pumpkin with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds



€ 8,00

Rahmsuppe

von jungem Blattspinat^B mit geschmorten Werderaner Kirschtomaten

Creamy soup of young spinach^B braised "Werderaner" cherry tomatoes

€ 7,50

Kleine Gerichte / Small dishes

Großes herbstliches Salatbouquet € 10,00
in Kräutervinaigrette^{N,3}
Variation of seasonal salads with herb vinaigrette^{N,3}

Unsere Beilagen dazu:
Our Accompaniments

- ↳ Gebackene Chicken Fries^{A,C} / Baked Chicken Fries^{A,C} € 4,50
- ↳ Fetakäse in Basilikumpesto^E / Feta cheese in basil pesto^E € 4,50
- ↳ Gebackene Falafelbällchen^{C,F,H,5} / Baked falafel balls^{C,F,H,5} € 5,00
- ↳ Gebackene Black Tiger Garnelen^K / Baked black tiger shrimp^K € 8,00

Bauernomelette^A € 11,00
mit Zwiebelbratkartoffeln, frischem Majoran, Landrauchschinken^{1,3,5}
und Spreewälder Gewürzgurken^{1,7,1}
Omelet^A with fried potatoes, fresh marjoram, smoked Bacon^{1,3,5} and „Spreewald“ gherkins^{1,7,1}



Currywurst⁵
von der Glindower Havellandfleischerei Joppe mit Apfel-Tomatenketchup^{1,3,10,1},
Spreewälder Gewürzgurken^{1,7,1} und Pommes Frites
Currywurst⁵ (curried sausage)⁵ from our local Butcher Joppe with apple-tomato-sauce^{1,3,10,1},
„Spreewald“ gherkins^{1,7,1} and french fries



- ↳ Single € 9,50
- ↳ Double € 13,50

Veganes Gericht / Vegan dish

Falafel^{C,F,H,5} (vegan) € 15,00
auf gegrilltem Gemüse^H mit geschmorten roten Linsen^H, Gurken-Minze-Dipp
und gerösteten Mandeln^{E1}
Falafel^{C,F,H,5} on a bed of grilled vegetables^H with red lentils^H, cucumber mint dipping sauce and toasted almonds^{E1}

Hauptgerichte / Main dishes

Zanderfilet,

pochiert, mit Caputher Krebskruste^{B,C,K}, glasiertem Gurkengemüse^B und kleinen Kräuterkartoffeln^B

Poached fillet of pike-perch with a „Caputh“ crayfish crust^{B,C,K}, glazed cucumber vegetables^B and baby herbal potatoes^B



€ 18,00

Suprême

von der Maispoularde, Dörrtomate, Serrano, Ofengemüse, Grenaille Kartoffeln^B

Suprême of corn poulard, dried tomato, serrano, oven vegetables, grenaille potatoes^B

€ 19,90

Jüterboger Schweinefilets^B

mit gekräuterten Champignons^B und Rosmarinkartoffeln^B

„Jüterboger“ roast pork fillets^B with herbal mushrooms^B and rosemary potatoes^B



€ 19,00

Rumpsteak^B

argentinisches Black Angus Campo Beef, Tomatenbutter^B, Grillgemüse, Süßkartoffelpommes

Argentinean Black Angus Campo Rump Steak^B with tomato butter^B, grilled vegetables, sweet potatoes fries

€ 25,00

Rinderroulade

hausgemacht, gefüllt mit Zwiebeln, Gurke, Speck^{1,3,5} und Schweinemett^{A,C,I}, in kräftiger Sauce^{H,I}, Apfelrotkraut^{N,3} und Butterkartoffeln^B

Our homemade Beef Roulade filled with Onions, Gherkins, Bacon^{1,3,5} and minced Pork^{A,C,I}, with a hearty Gravy^{H,I}, red Cabbage^{N,3} and boiled Potatoes^B



€ 18,00

Gerne servieren wir Ihnen auch andere Beilagen zu unseren Hauptgerichten und bieten Ihnen kleinere Portionen 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

Brandenburger Käseauswahl^B

Pflaumenchutney, schwarzen Nüssen^{E2} und Trockenfrüchten
"Brandenburg" cheese selection^B, plum chutney, black nuts^{E2} and dried fruits



€ 11,00

Dessert / Sweets

Lavendelblumen-Crème Brûlée^{A,B}

mit Kruste von braunem Rohrzucker und frischen Beeren
Lavender flower crème brûlée^{A,B} with crust of brown cane sugar and fresh berries

€ 7,50

Eis mal heiß!

Gebackenes Vanilleeis^{A,B}, Kokos, Schattenmorellen, Schokoküchlein^{A,B,C}
Baked vanilla ice cream^{A,B}, coconut, morello cherries, chocolate cakes^{A,B,C}

€ 8,00

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 / Phenylalanine source
- 9 Zuckeralkohole – kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / may be laxative
- 10 geschwefelt / Sulphite
- 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
- E1- Mandeln
- E2- Walnüsse
- 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 / Sulphite

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)	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 Flasche	0,5l	€	4,70
Bitburger alkoholfrei ^C Flasche	0,33l	€	3,30
Fläminger Spezial Pils Flasche	0,5l	€	4,50

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

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 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

2018 Iphöver Silvaner VDP Ortswein^N	0,1l	€ 4,60
Silvaner - Qualitätswein - trocken - Franken	0,2l	€ 9,00
2018 Schloss Saarstein Riesling^N	0,1l	€ 4,80
Riesling - Qualitätswein - trocken - Mosel	0,2l	€ 9,40
2018 Bopparder Hamm^N	0,1l	€ 4,90
Riesling - Qualitätswein - feinherb - Mittelrhein	0,2l	€ 9,60
2018 Weisser Burgunder^N	0,1l	€ 3,80
Weissburgunder - Qualitätswein - trocken - Rheinhessen	0,2l	€ 7,40
2018 Grauburgunder^N	0,1l	€ 3,90
Grauburgunder - Qualitätswein - trocken - Rheinhessen	0,2l	€ 7,60
2018 Lucashof Chardonnay^N	0,1l	€ 4,60
Chardonnay - Qualitätswein - trocken - Pfalz	0,2l	€ 9,00
Mercure Selection Austria 2018 Holzgasse^N	0,1l	€ 5,10
Grüner Veltliner - trocken - Niederösterreich	0,2l	€ 10,00

Roséwein / Rosé wine

2017 Rosé Kernstück^N	0,1l	€ 3,40
Rosé - Qualitätswein - trocken - Pfalz	0,2l	€ 6,60

Rotwein / Red wine

2015 Blauer Spätburgunder^N	0,1l	€ 5,70
Spätburgunder - Qualitätswein - trocken - Pfalz	0,2l	€ 11,20
2017 Kaiserstuhl Spätburgunder^N	0,1l	€ 4,20
Spätburgunder - Qualitätswein - trocken - Baden	0,2l	€ 8,20
2017 Roter Lehm^N	0,1l	€ 5,70
Merlot - Qualitätswein - trocken - Pfalz	0,2l	€ 11,20
2016 Cuvée Luise TERTIÄR^N	0,1l	€ 4,60
Rotweincuvée - Qualitätswein - trocken - Pfalz	0,2l	€ 9,00
2017 Mercure Mundschenkcuvée M9^N	0,1l	€ 5,90
Rotweincuvée - Qualitätswein - trocken - Württemberg	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