

LUNCH

barduin
RESTAURANT

DINNER

HERZLICH WILLKOMMEN

Wo einst die Besiedlung der Stadt durch die Slawen begann, können Sie heute für eine Weile Ihren Alltag vergessen. Nämlich am Parduin und in unserem gleichnamigen Restaurant. Unser Küchenchef Marco Petig und das gesamte Team vom Parduin Restaurant freuen sich, dass Sie zu Gast sind.



Unsere Küche

Die ist leicht, saisonal und gesund. Stets auf der Suche nach neuen Möglichkeiten. Dabei setzen wir auf beste und frische Qualität für Sie und alle anderen Gäste dank unserer lokalen und regionalen Lieferanten.

Unsere Lieferanten

Unseren Räucherfisch beziehen wir von Jörg Mehlhase, einem der letzten Havelfischer. Mit weiteren Fisch wie auch mit Wild, Geflügel, Fleisch aus Brandenburg versorgt uns der Händler Sven Meier. Die Molkerei Johann Sobotta und Sohn Brandenburg an der Havel liefert uns die Milchprodukte. Heimisches und auch exotisches Obst und Gemüse kommen vom lokalen Frischdienst Chris Amelung und seinen Vertragsanbauern direkt zu uns ins Haus.

Brot und Kuchen backen wir für Sie selbst.

Wenn Sie nach Ihrem Besuch bei uns Parduin spazieren möchten: Die historische Architektur unserer Stadt wird Sie begeistern. Umflossen von Havelarmen bieten die drei Stadtteile Altstadt, Neustadt und Dominsel eine reizvolle Synthese aus Natur und Stadtleben. Besonderheiten sind die Dominsel mit Dom und Petrikapelle, die Stadttore aus dem Mittelalter und das Altstädtische Rathaus mit der Rolandfigur vis-à-vis vom Restaurant Parduin. Das Sandsteinoriginal aus dem Jahr 1474 ist 5,34 Meter hoch, hält in der erhobenen Rechten das nach oben gestreckte Schwert, die Linke umschließt einen am Gurt befestigten Dolch. Der Roland zählt zu den bedeutendsten, mittelalterlichen Standbildern und steht für Recht und Freiheit.

A WARM WELCOME

Where once first settlement started through the slaves you can forget daily worries today.

Namely on Parduin and at our restaurant of the same name.

Our chef, Marco Petig, and the whole Parduin restaurant team are happy to treat you and pleased to be at your service.



Our cuisine

Combines the best of two worlds: lightness and savouriness in a modern way. The basis is the use of fresh, local seasonal produce, carefully prepared so that all of the vitamins remain. Healthy eating you will love not least thanks to our local and regional suppliers.

Our suppliers

We source our smoked fish from Jörg Mehlhase, one of the last Havel river fishermen.

With other fish as well as game, poultry, meat from the state of Brandenburg we are supplied by our local retailer Sven Meier. Johann Sobotta and Son Dairy, our local dairy manufacturer in Brandenburg an der Havel, supplies us with milk products. Domestically grown as exotic fruits and vegetables come from our local fresh food service, Chris Amelung and his contract farmers, directly to our hotel kitchen.

And our oven is always used ourselves for baking homely bread and cakes for you.

If you feel stuffed after you eat a meal, then get to walking: Brandenburg is one of the oldest towns at the Havel river. Dating nearly 1,000 years back in time. If you walk through the town, the historical architecture and the idyllic location at the river will amaze you. The three districts old town, new town and cathedral island offer an attractive mixture of history and nature. The highlights are the Petrikapelle cathedral, the mediaeval town gates and the old city hall with it the Roland statue. The legend of Roland is not fully clarified. But the statue embodies the grant of the city rights. The 5.34 meter high statue was carved in 1474 from sandstone. In the right hand he holds a sword and in the left fondes a dagger attached to his belt.

PARDUIN SOMMERSPECIAL

Wassermelonen Feta Salat

Minze / Limettensaft / Honig / Rucola / Gurke / Hausgebackenes Brot
Watermelon feta salad / Mint / Lime juice / Honey / Rocket / Cucumber / Home-baked bread
Gluten / Laktose · Cereals / Lactose

10,00

Salatbowl

Lachswürfel / Rucola / Langkornreis / Grillgemüse:
Zucchini / Paprika / Aubergine / Cherrytomaten / Dill Senf Honig Dressing
Salad bowl / Salmon cubes / Rocket / Long grain rice / Grilled vegetables:
Zucchini / Bell pepper / Eggplant / Cherry tomatoes / Dill mustard honey dressing
Gluten / Laktose / Senf / Fisch · Cereals / Lactose / Mustard / Fish

26,50

Forelle

Gebratenes Forellenfilet / Schmorgurken / Kräuterdrillinge
Roasted trout fillet / Stewed cucumbers / Herb potatoes
Gluten / Laktose / Fisch / Weisswein · Cereals / Lactose / Fish / White wine

21,00

Pasta in Gorgonzolasauce

Cherrytomaten / Junger Spinat / Sahne
Pasta / Gorgonzola sauce / Cherry tomatoes / Young spinach / Cream
Gluten / Laktose / Knoblauch · Cereals / Lactose / Garlic

19,90

Frische Erdbeeren

Krokant / Minze / Vanilleeis
Fresh strawberries / Brittle / Mint / Vanilla ice cream
Laktose / Walnuss · Lactose / Walnut

7,50

Fragen Sie uns nach glutenfreien, vegetarischen, veganen Optionen.
Please ask us for gluten free, vegetarian and vegan food options.

PARDUIN PFIFFERLINGSPECIAL

Omelett

gefüllt mit gebratenen Pfifferlingen
Omelette filled with fried chanterelles

Laktose / Senf / Ei · Lactose / Mustard / Egg

17,70

Sommersalat

Salatvariation / Gebratene Pfifferlinge / Himbeerdressing
Summer salad variation / Fried chanterelles / Raspberry dressing

Getreide / Laktose / Senf · Cereals / Lactose / Mustard

20,40

Schweineschnitzel

Gebratene Pfifferlinge / Speck / Zwiebeln / Kräuterdrillinge
Pork schnitzel / Fried chanterelles / Bacon / Onions / Herb potatoes

Getreide / Laktose / Ei · Cereals / Lactose / Egg

23,70

Tagliatelle

Gebratene Pfifferlinge / Sahnesauce / Parmesan
Tagliatelle / Fried chanterelles / Cream sauce / Parmesan

Getreide / Laktose · Cereals / Lactose

18,50

Gebratene Pfifferlinge

Zwiebeln / Speck / Lyoner Kartoffeln
Fried chanterelles / Onions / bacon / Lyonnaise potatoes

Keine Allergene · No allergens

15,30

Fragen Sie uns nach glutenfreien, vegetarischen, veganen Optionen.

Please ask us for gluten free, vegetarian and vegan food options.

BRANDENBURGER MENÜ

Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch das Land Brandenburg. Genießen Sie unser aktuelles Brandenburger Menü im Restaurant Parduin, das mittlerweile ein Markenzeichen ist.

Denn bei der Zubereitung verwenden wir ausschließlich frische und regionale Produkte und alles wird in der Hotelküche selbst gemacht.

Wir wünschen guten Appetit.

Brandenburger Menü

Wassermelonen Feta Salat / Minze / Limettensaft / Honig / Rucola / Gurke / Hausgebackenes Brot
Gebratenes Forellenfilet / Schmorgurken / Kräuterdrillinge
Frische Erdbeeren / Krokant / Minze / Vanilleeis

Gluten / Laktose / Fisch / Weisswein / Walnuss

34,50

Explore culinary specialities of Brandenburg and enjoy our current Brandenburg menu. By now our Brandenburg menu at Parduin restaurant is a small brand mark, because of the food preperation we use only freshly and regional products. Enjoy your meal!

Brandenburg Menu

Watermelon feta salad / Mint / Lime juice / Honey / Rocket / Cucumber / Home-baked bread
Roasted trout fillet / Stewed cucumbers / Herb potatoes
Fresh strawberries / Brittle / Mint / Vanilla ice cream

Cereals / Lactose / Fish / White wine / Walnut

34.50

***Fragen Sie uns nach glutenfreien, vegetarischen, veganen Optionen.
Please ask us for gluten free, vegetarian and vegan food options.***

SUPPE

Brandenburger Kartoffelsuppe

Speckcroûtons / Brotchip

Brandenburg potato soup / Bacon croutons / Bread chip

Gluten / Laktose · Cereals / Lactose

7,90

Erbsensuppe

Mango / Chilifäden / Brotchip

Pea soup / Mango / Chili threads / Bread chip

Gluten / Cereals

7,90

STARTER

Gebackener Ziegenkäse

Feigen / Wildkräutersalat / Hausgebackenes Baguette

Baked goat cheese / Figs / Wild herb salad / Home baked baguette bread

Gluten / Laktose · Cereals / Lactose

14,00

Bio Apfelschwein Würzfleisch mit Baguette

Organic apple pork ragout / Lemon / Baguette bread

Gluten / Laktose · Cereals / Lactose

9,50

Kleine Salatvariation mit Himbeer oder Balsamico Senf Vinaigrette

Small salad variation / Raspberry vinaigrette or balsamic mustard vinaigrette

Gluten / Senf · Cereals / Mustard

9,60

SALAT

Saisonale bunte Salatvariation mit Himbeer oder Balsamico Senf Vinaigrette

Seasonal salad variation / Raspberry vinaigrette or balsamic mustard vinaigrette

Gluten / Senf · Cereals / Mustard

16,50

Wahlweise mit Zanderfilet / Hähnchenbruststreifen / Ziegenkäse

Salad optionally with pike perch fillet or chicken breast strips or goat cheese

22,50

Oder mit Räuchertofu

Salad optionally with smoked tofus

20,50

HAUPTGERICHTE

Tagliatelle

Grillgemüse / Pesto

Tagliatelle / Grilled vegetables / Pesto

Gluten · Cereals

17,90

Kichererbsen Auberginen Pfanne

Kräuter Tomaten Couscous

Chickpea eggplant pan / Herb tomato couscous

Ohne Allergene / Without allergens

16,50

Gebratenes Zanderfilet

Urmöhren / Kartoffelstampf / Zitronenbuttersauce

Fried fillet of pike perch / Carrots / Mashed potatoes / Lemon butter sauce

Gluten / Laktose / Fisch · Cereals / Lactose / Fish

24,90

Hähnchenschnitzel in Cornflakes Kruste

Süßkartoffelspalten / Bärlauch Sourcream / Salatbouquet

Chicken schnitzel / Cornflakes crust / Sweet potato wedges / Wild garlic sour cream / Salad bouquet

Gluten / Laktose / Ei / Knoblauch · Cereals / Lactose / Egg / Garlic

22,00

Bio Apfelschwein Sülze

Bratkartoffeln / Hausgemachte Remoulade / Salatbouquet

Organic apple pork jelly / Fried potatoes / Homemade remoulade / Salad bouquet

Laktose / Senf · Lactose / Mustard

18,50

Landhaus Brotzeit deftig oder vegetarisch

Deftig: Schinken / Leberwurst / Teewurst / Zwiebelmettwurst / Salami / Weichkäse / Obst / Brot / Butter

Rustic: Ham / Liverwurst / Fine sausage / Onion mettwurst sausage / Salami / Soft cheese / Fruit / Bread / Butter

Vegetarisch: Schnittkäse / Weichkäse / Aufstriche / Gurke / Cherrytomaten / Obst / Brot / Butter

Vegetarian: Hard cheese / Soft cheese / Spreads / Cucumber / Cherry tomatoes / Fruit / Bread / Butter

Gluten / Laktose / Sellerie / Ei · Cereals / Lactose / Celery / Egg

17,90

Parduin Burger vegetarisch oder mit Rinder Patty

Brioche Brötchen / Gurke / Tomate / Salat / Burgersauce / Cheddar / Steakhouse Pommes

Brioche bun / Cucumber / Tomato / Lettuce / Burger sauce / Cheddar / Steakhouse fries

Gluten / Laktose · Cereals / Lactose

19,50

DESSERT

Beschwipster Eiskaffee

Kaffee / Vanilleeis / Kaffeelikör / Sahne

Tipsy iced coffee / Coffee / Vanilla ice cream / Coffee liqueur / Whipped cream

Gluten / Laktose / Alkohol · Cereals / Lactose / Alcohol

8.50

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Vanilleeiscreme / Marinierte Waldbeeren

Warm chocolate lava cake / Vanilla ice cream / Marinated wild berries

Laktose · Lactose

8,50

Fruchtsorbet

Krokantsplitter / Sahne / Obstvariation

Fruit sorbet / Brittle chips / Cream / Fruit variation

Laktose / Schalenfrüchte / Erdnüsse · Lactose / Nuts / Peanuts

8,50

***Fragen Sie uns nach glutenfreien, vegetarischen, veganen Optionen.
Please ask us for gluten free, vegetarian and vegan food options.***

GETRÄNKE

barduin
RESTAURANT

DRINKS

WASSER

Gerolsteiner Medium / Naturell	0,25l	3,00
Gerolsteiner Medium / Naturell	0,50l	5,00

FRUCHTIG

Bio Apfelsaft Mostmanufaktur Havelland	0,20l	3,50
Bio Apfel-Rhabarbersaft Mostmanufaktur Havelland	0,20l	3,50
Orangensaft	0,20l	3,00
Ananassaft	0,20l	3,00
Kirschsaff	0,20l	3,00
Maracujasaft	0,20l	3,00
Bananensaft	0,20l	3,00
Kirsch-Bananensaft	0,40l	5,20

SOFT

Cola ⁽³⁺⁴⁺⁵⁾	0,20l	3,00
Cola Zero ⁽³⁺⁴⁺⁵⁾	0,20l	3,00
Fanta ⁽²⁺⁵⁺⁷⁾	0,20l	3,00
Sprite	0,20l	3,00
Schweppes Tonic Water ⁽¹⁾	0,20l	3,00
Schweppes Wildberry ⁽⁵⁾	0,20l	3,00
Fruchtsaftschorle	0,20l	3,00
Fruchtsaftschorle	0,40l	5,40
Hausgemachter Eistee	0,30l	4,50
Spezi	0,40l	5,60

APERITIF

Limoncello Spritz	0,20l	8,50
Aperol Spritz	0,20l	8,50
Lillet Wildberry	0,20l	8,50
Mojito Weißwein	0,20l	8,50
Mojito Roséwein	0,20l	8,50
Campari Orange ⁽⁵⁾	0,20l	8,50
Martini Extra Dry	5cl	3,50
Martini Bianco	5cl	3,50

SEKT

Schloss Biebrich Sekt trocken	0,10l	3,30
Schloss Biebrich Sekt trocken	0,75l	22,50
Bacchus Sekt Flaschengärung trocken	0,10l	5,90
Bacchus Sekt Flaschengärung trocken	0,75l	39,50

PROSECCO

Mionetto Treviso Frizzante trocken	0,10l	3,80
Mionetto Treviso Frizzante trocken	0,75l	28,00

CHAMPAGNER

Moët Chandon Brut Imperial	0,75l	75,00
----------------------------	-------	-------

FASSBIER

Bio Brandenburger Pils	0,30l	4,00
Bio Brandenburger Pils	0,50l	6,20
Radeberger	0,30l	3,50
Radeberger	0,50l	5,50
Märkischer Landmann	0,30l	4,00
Märkischer Landmann	0,50l	6,20
Alster (Bier und Sprite 2+5+7)	0,30l	3,70
Alster (Bier und Sprite 2+5+7)	0,50l	5,50
Diesel (Bier und Cola 2+3+5+7)	0,30l	3,70
Diesel (Bier und Cola 2+3+5+7)	0,50l	5,50
Potsdamer (Bier und Fanta 2+5+7)	0,30l	3,70
Potsdamer (Bier und Fanta 2+5+7)	0,50l	5,50

FLASCHENBIER

Mit Alkohol

Bio Brandenburger Fritze IPA	0,50l	6,20
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,50l	4,90

Ohne Alkohol

Schöfferhofer Hefeweizen	0,50l	4,90
Radeberger aus der Flasche	0,33l	3,80

WEISSWEIN

Deutschland

Glas 0,20l Flasche 0,75l

Kerner Spätlese Weingut Marcel Schulze / Saale Unstrut Halbtrocken / Fruchtnote / Ausdrucksvoll	7,20	25,00
Weißer Burgunder Q.b.A. Hermann Heinrich Peitz Wallhausen / Nahe Trocken / Fruchtig / Duftig	7,20	25,00
Riesling Q.b.A. Domänenweingut Schloss Schönborn / Rheingau Trocken / Zitrusnote / Spritzig	8,80	32,00
Grauer Burgunder Q.b.A. Weingut Eckhart Gröhl / Rheinhessen Trocken / Leicht / Fruchtig	7,70	27,50
Müller Thurgau Landesweinprämierung Weinbau Dr. Lindicke / Werderaner Wachtelberg Saale Unstrut / Trocken / Frisch	9,00	33,00
Sauvignon Blanc Weinbau Dr. Lindicke / Werderaner Wachtelberg Saale Unstrut / Trocken / Fruchtig / Frisch	9,50	35,00

ROSÉWEIN

Deutschland

Schieler Meißner Spaaergebirge Q.b.A. Weingut Vincenz Richter / Sachsen Trocken / Erfrischend / Beerennote	9,00	33,00
--	------	-------

Sie möchten den Jahrgang der Weine wissen? Fragen Sie uns. Den aktuellen Jahrgang haben wir parat und beraten Sie persönlich.

ROTWEIN

Deutschland

Glas 0,20l Flasche 0,75l

Blauer Spätburgunder Q.b.A.
Weingut Eckhart Gröhl / Rheinhessen
Trocken / Samtig / Gehaltvoll

7,70 27,50

Dornfelder Q.b.A.
Hermann Heinrich Peitz Wallhausen / Nahe
Mild / Vollmundig / Ausgewogen

7,20 25,00

Spanien

Rioja D.O.C. Muriel
Tempranillo
Trocken / Kraftvoll / Fruchtbetont

7,20 25,00

Italien

Il Medaglione Primitivo IGT
Weingut Leone de Castris / Apulien Puglia
Trocken / Fruchintensiv / Weich / Holzfassreifung

8,40 31,00

Mori Vecio Riserva D.O.C.
Concilio Cantina di Trento / Trentino Südtirol
Trocken / Vollmundig / Ausdrucksvoll / Dicht / Saftig

12,00 44,00

BITTER

Fernet Branca	2cl	2,60
Averna	2cl	2,60
Ramazzotti	2cl	2,60
Fritze Bollmann Tropfen	2cl	2,60
Höllberg Wurzelzwerg	2cl	2,60

OBSTBRAND

Höllberg Obstwasser	2cl	2,90
Höllberg Williamsbirne	2cl	2,90
Höllberg Haselnussgeist	2cl	2,90

GRAPPA

Grappa Julia Superior	2cl	2,90
-----------------------	-----	------

WHISKY

Glenfiddich ⁽⁵⁾	2cl	3,80
Tullamore Dew ⁽⁵⁾	2cl	3,20
Höllberg Black Forest ⁽⁵⁾	2cl	4,80

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	2cl	3,80
----------------------	-----	------

WODKA UND KORN

Wodka Gorbatschow	2cl	2,60
Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,60

GIN

Gordons Dry Gin	2cl	2,60
Bombay Sapphire London Dry Gin	2cl	2,80
Tanqueray Dry Gin	2cl	2,80
Fritze Bollmann Green Gin	2cl	3,00
Loburger Dry Gin	2cl	3,00
Loburger Maischuss	2cl	3,50
Loburger Blueberry Gin	2cl	3,50

LIQUEUR

Baileys ⁽⁵⁾	2cl	2,60
Batida de Coco ⁽⁵⁾	2cl	2,60
Cointreau	2cl	3,00
Pallini Limoncello ⁽⁵⁾	2cl	2,60
Papas Bester	2cl	2,60

AQUAVIT

Malteserkreuz	2cl	2,80
Linie Aquavit	2cl	3,50

LONGDRINKS

Gin Tonic Gin / Tonic Water ⁽¹⁾	8,00
Gin Wildberry Gin / Wildberry ⁽⁵⁾	8,00
Wodka Orange Wodka / Orangensaft	8,00
Whisky Cola Whisky / Cola ⁽³⁺⁴⁺⁵⁾	8,00
Cuba Libre Rum / Limette / Cola ⁽³⁺⁴⁺⁵⁾	8,00

COCKTAILS

Ohne Alkohol

Virgin Sunrise Orangensaft / Ananassaft / Zitrone / Grenadine ⁽⁵⁺⁶⁾	7,00
Cherry Kiss Ananassaft / Kirschsaff / Kokossirup / Sahne ⁽⁵⁺⁶⁾	7,00
Himbeer Fizz Zitrone Zitrone / Himbeersirup / Sprudelwasser	7,00
Tonic Fresh Orangensaft / Ananassaft / Zitrone / Himbeersirup / Tonic ⁽⁵⁺⁶⁾	7,00

KAFFEE & CO

Pott Kaffee ⁽³⁾ Stark / Schwarz / Cremig	3,30
Café Crème ⁽³⁾ Besonders cremige Kaffeeekreation	2,60
Espresso Originale ⁽³⁾ Stark / Schwarz / Rassig	2,80
Cappuccino Italiano ^{(3) *} Kaffee / Aufgeschäumte Milch / Schokoladenpulver	3,40
Milchkaffee in großer Tasse ^{(3) *} Kaffee / Milch / Milchschaum	3,90
Chococcino ^{(3) *} Espresso / Milch / Schokolade	3,90
Espresso Macchiato ^{(3) *} Espresso / Milch / Milchschaum	3,30
Latte Macchiato ^{(3) *} Kaffee / Milch / Milchschaum	3,90
Eiskaffee ⁽³⁺⁵⁾ Eine Kugel Vanilleeiscreme / Sahne	5,60
Schwungtässchen ⁽³⁺⁵⁾ Kaffee / 2cl Baileys	5,60
Irish Coffee ⁽³⁺⁵⁾ Kaffee / 2cl Tullamore Dew / Zucker / Halbgeschlagene Sahne	5,60
Pott Tee Verschiedene Sorten	3,90
Heiße Zitrone Vitamin C Schub	3,60
Heiße Schokolade [*] Kakao / Milch	3,80

***Laktosefrei oder mit Sojamilch möglich. Sprechen Sie uns an.**

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Café Crème ⁽³⁾ Besonders cremige Kaffeeekreation	2,50
Espresso Originale ⁽³⁾ Stark / Schwarz / Rassig	2,70
Cappuccino Italiano ^{(3) *} Kaffee / Aufgeschäumte Milch / Schokoladenpulver	3,30
Milchkaffee in großer Tasse ^{(3) *} Kaffee / Milch / Milchschaum	3,80
Chococcino ^{(3) *} Espresso / Milch / Schokolade	3,80
Espresso Macchiato ^{(3) *} Espresso / Milch / Milchschaum	3,20
Latte Macchiato im Glas ^{(3) *} Kaffee / Milch / Milchschaum	3,80
Eiskaffee ⁽³⁺⁵⁾ Eine Kugel Vanilleeiscreme / Sahne	5,50
Schwungtässchen ⁽³⁺⁵⁾ Kaffee / 2cl Baileys	5,50
Irish Coffee ⁽³⁺⁵⁾ Kaffee / 2cl Tullamore Dew / Zucker / Halbgeschlagene Sahne	5,50

****Laktosefrei oder mit Sojamilch möglich. Sprechen Sie uns an.***



Öffnungszeiten und Reservierung Restaurant Parduin

Täglich ab 11:30 Uhr

Sommerterrasse / April bis Oktober / Täglich 11:30 - 22:00 Uhr

Reservierung Telefon 0 33 81 - 59 70 auch für Feiern im Salon Havelland

Preise in der Karte in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service.

1 Chininhaltig / 2 Benzoesäure / 3 Koffeinhaltig / 4 Phenylalanin / 5 Farbstoff
6 Konservierungsstoff / 7 Ascorbinsäure / 8 Beta-Carotin / 9 Gewachst / 10 Süßungsmittel
11 Nitritpökelsalz / 12 Geschwefelt / 13 Antioxidationsmittel / 14 Geschmacksverstärker

Wenn Sie eine Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit haben,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter