

Die Küche im Aquamarin

Liebe Gäste,

zu unserer Philosophie gehört es, Sie im Aquamarin mit einer kreativen, saisonalen und frischen Küche zu verwöhnen. Neben der Speisenauswahl aus unserer Karte möchten wir Ihnen ständig wechselnde und neue Gerichte anbieten. Daher haben wir bewusst auf eine umfangreiche Speisekarte verzichtet. Unser Chefkoch Martin Braun setzt auf Abwechslung in seiner Küche. So werden stets frische und saisonale Produkte verwendet um Ihnen eine abwechslungsreiche Küche bieten zu können.

Der Werbellinsee

**„ES IST EIN MÄRCHENPLATZ AUF DEM WIR SITZEN, DENN WIR SITZEN AM UFER
DES WERBELLINSEE,, (THEODOR FONTANE)**

Der Werbellinsee entstand in der letzten Eiszeit (Weichsel-Eiszeit) als typischer Rinnensee. Das unter dem Eis abfließende Schmelzwasser erodierte kräftig in den Untergrund und schuf so die Hohlform. In die Rinne wurde dann Toteis gepresst. Das in der Rinne liegende Toteis konservierte dabei die steilen Flanken der Rinne. Außerdem bewahrte es die Rinne vor der Verschüttung, als von der nördlich gelegenen Pommerschen Eisrandlage das Schmelzwasser über den Toteisblock zum Eberswalder Urstromtal abfloss.

Dadurch wurde während der Eiszeit ein heute 9,52 Kilometer langer und bis zu anderthalb Kilometer breiter See geschaffen. Der Werbellinsee hat eine Fläche von 7,65 km² und ist mehr als 55 Meter tief. Seine tiefste Stelle liegt damit 12 Meter unter dem Meeresspiegel. Er ist nach dem Stechlinsee der zweittiefste See Brandenburgs. Eine vergleichbare Entstehungsgeschichte haben auch der Ruppiner See bei Neuruppin und der Üdersee südlich des Werbellinsees.

(Quelle: Wikipedia)

Die versunkene Stadt im Werbellinsee...

Vor alter Zeit hat dort, wo sich jetzt der Werbellinsee befindet, eine Stadt namens Werbelow gestanden, die ist untergegangen, und das soll so gekommen sein.

Mitten in der Stadt lag ein Schloß, das war rings mit Wasser umgeben, und nur eine einzige Zugbrücke führte hinüber; der Herr des Schlosses aber war ein böser Zauberer und sei spurlos verschwunden, und an ihrer Stelle sei ein großer See entstanden.

(Quelle: Kuhn, Adalbert, Märkische Sagen und Märchen, Berlin 1843)

und die Sage um die weiße Frau

lesen sie auf der letzten Seite weiter...



SUPPEN

Winterwurzelsuppe 5,20 €

mit frischen Kräutern und Speckchip (G, I, J)

Bouillabaisse 6,90 €

mit dreierlei Fisch und Muscheln, verfeinert mit frischem Safran und Parmesanseigel (C, G, J, N)

VORSPEISEN

Geräucherte Entenbrust 12,90 €

an frischem Feldsalat, Walnussdressing und Granatapfelkernen (G, K, H, I)

Feiner Blattsalat 11,90 €

mit Honig- Zimt-Hähnchen, Oliven und getrockneten Tomaten (D, K, L)

Kleiner gemischter Salat 4,50 €

Hausdressing zur Auswahl

Balsamicohonig, Kartoffelknoblauch, Himbeere



HAUPTGERICHTE

Zartes Wildragout mit Cumin 18,20 €

mit frischem Rosenkohl, an gebackenen Kartoffel – Nusskrapfen (G, N, J)

Schnitzel vom Schwein 14,90 €

Salatbukett und gebackenen Knoblauch – Kartoffelwürfel (A, D, J)

Gänsekeule 19,50 €

an einem Duett von grünem und rotem Kohl, mit abgeschmälzten Kartoffelklößen (D, I, K, J, K)

Barbarie Entenbrust 23,90 €

mit Marsalajus, frischem Marktgemüse und gebratenen Schupfnudeln (I, J)

VEGETARISCH

Gebutterte Gnocchis 11,60 €

mit Tomaten, Basilikum, Ruccola und geriebenen Parmesan (G, L)

Hausgemachte Nudeln 12,90 €

mit frischen Pilzen, Tomaten und Rucola (D, G)



FISCH

Winterkabeljau mit Krabbenkruste 17,50 €

auf Apfel- Wonnekraut mit Petersilienkartoffeln (C, D, G, I, J, E)

Zanderfilet 18,90 €

auf Hummersauce, Blattspinat und gebratenen Gnocchi (C, D, G)

Lachs mit hausgemachten Nudeln 17,90 €

leicht gerahmt mit Spinat und Kirschtomaten (A, C, D, G)

Matjesfilet 13,90 €

auf Hausfrauensauce ,roten Zwiebeln und Bratkartoffeln (C, G)



DESSERT

Klassischer Bratapfel 6,90 €

auf hausgemachter Vanillesauce, Krokant und frischer Minze (A, G, H, I)

Gebackene Weihnachtswaffeln 7,50 €

mit heißen Zimtkirschen, Mandel–Marzipan–Eis und Sahne (A, D, G, H)



FRÜHSTÜCK

Schorfheide 9,90 €

1 Tasse Café Creme

1 Glas Orangensaft

*Rührei mit frischen Kräutern, knusprigem Bacon, gegrillten Tomaten,
Brötchenkorb, Butter, Quark (A, D, G, I)*

Aquamarin 15,00 €

1 Tasse Café Creme

1 Glas Orangensaft

*Wurst- und Käseaufschnitt, Lachs, Konfitüre, Schokocreme, Schorfheider Bienenhonig,
Rührei mit frischen Kräutern, knusprigem Bacon, Brötchenkorb, Butter,
Quark, Obstsalat (A, C, D, E, G, I)*



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Lichtenauer Mineralwasser

<i>naturell oder spritzig</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>naturell oder spritzig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,20 €</i>

Liz Mineralwasser

<i>naturell oder spritzig</i>	<i>0,35 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>naturell oder spritzig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>6,90 €</i>

Coca Cola

<i>Coca Cola</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>

Fritz Limo

<i>Fritz Kola</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Fritz Limo Melone</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Fritz Limo Zitrone</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Fritz Limo Apfel-Kirsche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Fritz Limo Misch-Masch (Spezi)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 €</i>

Almdudler

<i>Kräuterlimonade</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 €</i>
------------------------	---------------	---------------



SÄFTE UND NEKTARE

Niehoffs Vaihinger

<i>Orangensaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Multivitaminsaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Grapefruitsaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Sauerkirschnektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>

BITTERGETRÄNKE

Lichtenauer

<i>Tonic Water</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>



BIER FRISCH GEZAPFT

Fassbier	Glas 0,30 l	Glas 0,50 l
<i>Lübzer Pils</i>	2,30 €	3,50 €
<i>Carlsberg Premium Pils</i>	2,60 €	3,80 €
<i>Duckstein Original</i>	2,90 €	3,90 €

BIER GESPRITZT

Alster	Glas 0,30 l	Glas 0,50 l
<i>Bier mit Sprite</i>	2,30 €	3,50 €
Potsdamer	Glas 0,30 l	Glas 0,50 l
<i>Bier mit Fanta</i> ^{1,3}	2,30 €	3,50 €
Diesel	Glas 0,30 l	Glas 0,50 l
<i>Bier mit Cola</i> ^{1,10}	2,30 €	3,50 €

BIER AUS DER FLASCHE

<i>Erdinger Weißbier</i>	0,50 l	3,50 €
<i>Erdinger Weißbier Alkoholfrei</i>	0,50 l	3,50 €
<i>Erdinger Weißbier Dunkel</i>	0,50 l	3,50 €
<i>Erdinger Weißbier Kristall</i>	0,50 l	3,50 €
<i>Lübzer Alkoholfrei</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Berliner Weiße versch. Sorten</i> ¹	0,33 l	3,10 €
<i>Malzbier</i>	0,33 l	3,00 €



APERITIF UND LONGDRINKS

<i>Sherry</i>	4,50 €
<i>Martini Bianco</i>	4,50 €
<i>Lillet Vive</i>	5,90 €
<i>Lillet Wild Berry</i>	5,90 €
<i>„Aquamarin“ Cocktail</i>	4,90 €

COCKTAILS UND MIXGETRÄNKE

<i>Cuba Libre (Havana Club 3 Jahre mit Cola)</i>	5,50 €
<i>Cubata (Havana Club 7 Jahre mit Cola)</i>	6,50 €
<i>Absolut Vodka Cola</i>	5,50 €
<i>Absolut Vodka Lemon</i>	5,50 €
<i>Bacardi Cola</i>	5,50 €
<i>Jack Daniel's Cola</i>	5,90 €
<i>Beefeather Tonic (Gin mit Tonic Water)</i>	5,90 €
<i>Mai Thai</i>	5,50 €
<i>Pina Colada</i>	5,50 €
<i>Sex on the Beach</i>	5,50 €
<i>Swimming Pool</i>	5,50 €
<i>Strawberry Glade Alkoholfrei</i>	4,50 €
<i>Sportsman Alkoholfrei</i>	4,50 €



GRAPPA

<i>Grappa Nonino</i>	4,90 €
<i>Grappa Caravaggio</i>	4,90 €

LIKÖRE

<i>Original Bailey's 17%</i>	3,90 €
<i>Berliner Luft (Pfefferminz Liqueur) 18%</i>	3,50 €

KRÄUTERLIKÖRE

	<u>4 cl</u>
<i>Becherovka 38%</i>	4,50 €
<i>Jägermeister 35%</i>	4,50 €
<i>Fernet Branca 37%</i>	4,50 €
<i>Ramazzotti 30%</i>	4,50 €

SPIRITUOSEN

<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	4,50 €
<i>Absolut Vodka</i>	4,50 €
<i>Beefeater (Gin)</i>	4,90 €
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	4,50 €
<i>Havana Club 7 Jahre</i>	5,50 €
<i>Bacardi</i>	4,50 €



COGNAC

	<u>4 cl</u>
<i>Hennessy Cognac VS</i>	4,90 €
<i>Remy Martin VSOP 40%</i>	4,90 €

SCHEIBEL PREMIUM OBSTBRANNTWEINE

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
<i>Badischer Obstbrantwein 40%</i>	3,80 €	6,90 €
<i>Aprikosen-Marille 40 %</i>	3,80 €	6,90 €
<i>Waldhimbeer-Geist 41%</i>	3,80 €	6,90 €
<i>Schwarzwälder-Kirschwasser 43%</i>	4,20 €	7,90 €

WHISKY

<i>Jack Daniel's</i>	4,50 €
<i>Jameson Irish</i>	4,90 €
<i>Chivas Regal</i>	5,50 €



PROSECCO

	<u>Flasche 0,2 l</u>	<u>Flasche 0,75 l</u>
<u>Scavi & Ray</u>		
<i>Prosecco SPRIZZIONE</i>	5,40 €	19,90 €
<i>Prosecco FRIZZANTE</i>	5,40 €	19,90 €
<i>Prosecco HUGO</i>	5,40 €	19,90 €

SEKT

	<u>Flasche 0,1 l</u>	<u>Flasche 0,75 l</u>
<u>Geldermann Carte Blanche</u>		
<i>Trocken</i>	4,00 €	26,90 €
<i>Halbtrocken</i>	4,00 €	26,90 €

CHAMPAGNER

Moët Chandon Champagner

<i>Brut Imperial</i>	0,75 l	88,00 €
<i>Moët Chandon Rosé</i>	0,75 l	88,00 €



KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Café Creme	2,30 €
Café Creme groß	3,50 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Latte Macchiato mit Aroma	3,60 €
Heiße Schokolade	3,00 €



TEE

DARJEELING ROYAL First Flush	3,20 €
<i>Schwarzer Tee – famose Frühlingspflückung mit spritzig frischem an Maiglöckchen erinnerndem Aroma, zartorange Tassenfarbe</i>	
SPICY BLACK CHAI	3,20 €
<i>Schwarzteemischung versetzt mit Kardamom, Nelken, Ingwer, Zimt, Pfeffer und Aroma, liebt Milch, Zucker und Honig als Zugabe</i>	
GRÜNTEE ASIA SUPERIOR	3,20 €
<i>Aus der fruchtbaren Mitte Chinas mit zart-süßer, angenehm herber Note</i>	
ROOIBOS VANILLA	3,20 €
<i>Kräutertee mit Vanillestücken und lieblichem Vanillearoma</i>	
BIO RELAX AYURVITAL	3,20 €
<i>Kräutertee – Harmonisch und pikante Wellnessmischung mit einer angenehmen Schärfe von Ingwer</i>	
KAMILLENBLÜTEN	3,20 €
<i>Kräutertee mit getrockneten Kamillenblüten und honigartigem Geschmack</i>	
PFEFFERMINZE	3,20 €
<i>Kräutertee – besonders aromatisch und erfrischend durch die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter</i>	
SOMMERBEEREN	3,20 €
<i>Harmonische Früchtemischung mit sommerlichem Himbeer-Erdbeer-Aroma verfeinert</i>	



Weitere Sorten nach Saison und Verfügbarkeit!



Genuss für den Gaumen - Erholung für die Sinne

Kennzeichnungsverpflichtung

Sehr geehrte Gäste,

im Hinblick auf die gesetzlichen Neuregelungen seit 2015, sind wir nunmehr verpflichtet, neben den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen auch Allergene in der Speisekarte auszuweisen. Die Kennzeichnung in der Speisekarte vermag den Eindruck erwecken, dass die Gerichte an Qualität verlieren und nur Zusatzstoffe verwendet werden. Dieser Eindruck täuscht, denn kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind in fast jedem Lebensmittel enthalten, welches Sie täglich einkaufen und verwenden. Nun verlangt der Gesetzgeber z. B., dass wir Sie, wenn Sie ein Fischgericht bestellen, auch darauf hinweisen, dass in dem Gericht Fisch enthalten ist. Da wir mit sehr hochwertigen Produkten arbeiten, können Sie sich nach wie vor auf unsere Frische und Qualität verlassen. Hinsichtlich ausweispflichtiger Allergene sei noch angemerkt, dass Allergene harmlose Substanzen tierischen oder pflanzlichen Ursprungs sind, auf die nur sehr wenige Menschen mit einer Abwehrreaktion des Immunsystems reagieren, das heißt, Sie haben gegen eine Substanz eine Allergie oder Unverträglichkeit. Im Folgenden sind hier alle kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe die wir ausweisen müssen aufgelistet. In der Speisekarte werden diese Stoffe dann mittels Buchstaben für Allergene oder Zahlen für Zusatzstoffe gekennzeichnet!

Allergene:

A	Eier
B	Erdnuss
C	Fisch
D	Glutenhaltige Getreide
E	Krebstiere
F	Lupine
G	Milch
H	Nüsse
I	Schwefeloxid und Sulphite
J	Sellerie
K	Senf
L	Sesam
M	Soja
N	Weichtiere

Zusatzstoffe:

1	Farbstoff
2	Konservierungsstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	Süßungsmittel
9	Phosphat
10	coffeinhaltig
11	chininhaltig
12	taurinhaltig



Mit am bekanntesten um Joachimsthal ist wohl die Sage von der versunkenen Stadt im Werbellinsee, die Werbellow – Sage. In engem Zusammenhang damit scheint die Geschichte von der Weißen Frau zu stehen. Manchmal ist sie Teil der Werbellow-Sage, manchmal wird sie als eigenständige Mär erzählt.

In einem „Führer durch die Schorfheide“ von Hans Braun aus den 1930-er Jahren findet sich die nachfolgende Fassung:

„Alle hundert Jahre einmal kommt eine weiße Frau an die Oberfläche des Werbellinsees“. Wer ihr begegnet, dem bringt sie Unheil.

Einst fuhr ein Fischer beim Mondschein in der Johannesnacht (dem Volksglauben nach ist dies die Nacht zum 24. Juni, dem Geburtstag Johannes des Täufers.) über den See. Am Ufer des Sees, dort, wo heute die Adamswiese liegt, sah er eine weiße Gestalt stehen. Der Fischer wurde neugierig und ruderte seinen Kahn zu jener Stelle hin. Kaum hatte er das Ufer erreicht, da rief ihm die weiße Frau zu: „Du kommst gerade zur rechten Zeit; denn heute ist Mondwechsel. Und da du ein Sonntagskind bist, kannst du mich erlösen. Geh schnell zu dieser dicken Eiche dort oben auf dem Berge und grabe an der Ostseite ein Loch. Du wirst dort einen riesigen Schatz finden. Den nimm stillschweigend mit in dein Haus und verbirg ihn dort! Du wirst dann niemals Not leiden!“ Dem Fischer war bei diesen Worten ganz unheimlich geworden. Ein Grausen packte ihn, und ohne sich umzusehen, lief er davon, so schnell ihn seine Beine zu tragen vermochten. Hinter sich hörte er nur noch ein jämmerliches Schreien: „Weh mir! Nun muss ich noch hundert Jahre auf meine Erlösung warten!“

Am anderen Tage zog der Fischer seine Netze durch den See. Plötzlich, als er mitten auf dem See war, fing der Kahn sich zu drehen an. Zuerst langsam, dann schnell und immer schneller, und dann versank der Kahn mit dem Fischer plötzlich im Strudel. Am Ufer aber standen Leute, die dem wunderlichen Schauspiel erschreckt zusahen. Gerade als der Kahn im Strudel versank, sahen sie, wie sich ein weißer Arm aus dem Wasser streckte und den Fischer in die Tiefe zog. Dann war alles wieder still wie zuvor. Kahn und Fischer aber sah niemand wieder.

Hundert Jahre später erschien die weiße Frau wieder. Ein Mann ging zur Vollmondnacht am Ufer entlang. Schmal ist der Pfad, denn die Berge treten bis fast ans Ufer heran. Baumwurzeln erschweren das Gehen. Nur langsam kommt der nächtliche Wanderer vorwärts. Da – was ist das? Eine weiße Gestalt steht plötzlich zwischen den Buchenstämmen und spricht: „Wanderer, folge mir in mein unterirdisches Schloss! Es soll dein Glück sein. Aber du musst schweigen, solange du im Schlosse bist, ganz gleich, was du auch sehen wirst!“

Wie gebannt von den Worten der weißen Frau folgte der Wanderer ihren Schritten. Die weiße Frau schlug mit einem Buchenzweig dreimal auf einen riesigen Feldstein. Da drehte sich der Stein wie eine Tür in den Angeln, und ein langer Gang wurde sichtbar. Beide gingen hinein und kamen in einen mächtigen Saal, dessen Wände nur so funkelten. Überall sah der Wanderer prächtige Edelsteine glitzern. Sein Staunen kannte keine Grenzen. Aber fest verschloss er seinen Mund. Plötzlich kamen zwei große Hunde auf ihn zu, schwarz wie die Nacht, mit glühenden Augen und feurigem Atem. Da überkam dem Wanderer eine ungeheure Angst und zitternd rief er: „Jungfrau, sie beißen!“ Im selben Augenblick aber war alle Herrlichkeit verschwunden, und der noch immer zitternde Wanderer stand an der gleichen Stelle, wo ihm die weiße Frau zuvor erschienen war. Wie aus weiter Ferne hörte er nur ein wehmütiges Klagen: „Nun muss ich wieder hundert Jahre warten!“