Unsere Spargelkarte

Vorspeisen, Salate und Zwischengerichte

Spargelcremesüppchen 4,00
asparagus cream soup

Pochiertes Dijon-Senf-Ei mit Bärlauch-Kartoffel-Mousseline und Blattspinat 6,50
poached Dijon mustard egg with wild garlic potato mousseline and sheet spinach

Schafskäsesalat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven und roten Zwiebel 7,50
sheep's milk cheese salad with paprika, tomatoes, cucumbers, olives and red onions

Original „Thüringer Rostbratwurst“ mit knusprigen Bratkartoffeln,
Tomatensalat und milden roten Zwiebeln 8,50
„Thuringian grilled sausage“ with crunchy fried potatoes,Tomato salad
and mild red onions

Spargel-Variation grün-weiß mit Grana Padano überbacken
und Rosmarinschinken 10,50
sparagus variation green white with Grana Padano brown and rosemary ham

Lachscarpaccio mit gebratenen Jacobsmuscheln und Zitronen-Vinaigrette 12,50
salmon carpaccio with scalops and lemon vinaigrette

Hauptgänge

Spargel-Omelette mit frischen Kräutern und Schwenkkartoffeln 9,50
asparagus omelette with fresh herbs and butter potatoes

Hausgemachte Bärlauchgnocci mit weißem Spargel
und feinen Kalbsrückenstreifen 11,50
homemade wild garlic gnocci with white asparagus and fine veal stripes

Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter 12,50
„Beelitzer Asparagus“ with potatoes and homemade Sauce Hollandaise
or melted butter

- mit Schinkenteller 14,50
  with ham platte
- mit Lachsfilet 16,50
  with salmon fillet
- mit kleinem „Wiener Schnitzel“ 18,50
  with small "Viennese Schnitzel"
- mit kleinem Rindefilet 22,50
  with small beef fillet

Kalbstafelspitz mit buntem Spargelgemüse, Meerrettichsoße
und Schwenkkartoffeln 15,50
calf's prime boiled beef with colorous asparagus, horseradish sauce and potatoes

Feine Taglierini mit frischem Basilikum, gebratenen Gambas und Pinienkernen 16,50
fine taglierini with fresh basil, grilled prawns and pine nuts

Keno RESTAURANT & BAR

Frühstück Breakfast - Montag bis Samstag von 9:00 bis 14:00

Französisches Frühstück
1 Croissant, Butter, Konfitüre 3,90
1 croissant, butter and jam

Kleines "Keno" Frühstück
1 Ei, Salami, Emmentaler, gekochter Schinken, Butter und Konfitüre 6,50
1 egg, salami, cheese, boiled ham, butter and jam

Alpen Frühstück
italienische Mortadella, Mailänder Salami, Mozzarella mit Tomate und Pesto
Schwarzwälder Schinken mit Melone, Butter und Konfitüre 9,50
mortadella, salami, mozzarella with tomato, Parma ham, butter and jam

Käse Frühstück
gebackener Ziegenkäse, österreichischer Bergkäse, Brie, Emmentaler,
Mozzarella mit Tomate, Butter, Feigensenf und frische Früchte 9,50
baked goat cheese, hard cheese, brie, emmentaler, mozzarella ,
figs mustard, butter and fruits

Orient Frühstück
geräucherte Putenbrust, rosa Kalbsrücken, Rindersalami, Schafskäse,
Tomaten, Gurken, Oliven, gegrilltes Gemüse und Butter 10,00
smoked turkey, pink veal, beef salami, sheep`s cheese, tomato, cucumber

Großes "Gourmet Frühstück" für 2 Personen auf einer Etagere serviert 19,90
Rührei natur, Rosmarinschinken, Schwarzwälder Schinken, Mailänder Salami,
2 Sorten Käse, Krabbencocktail, Graved Lachs, Kräuterfrischkäse, Butter,
Konfitüre, Honig, Brotkorb und 2 Croissants
scrambled eggs, selection of ham, salami and cheese, marinated salmon
crab cocktail, cream cheese with herbs, butter, honey, jam and 2 croissant

Unsere Eierspeisen werden ausschließlich mit Bio-Eiern zubereitet !

Eierspeisen Eggs

2 Eier im Glas mit frischem Schnittlauch, Butter und Brot 5,00
2 eggs in a glass

3 Spiegeleier natur oder mit Kräutern 4,90
fried eggs natur or with herbs

3 Spiegeleier mit Speck 5,50
fried eggs with bacon

Rührei natur oder mit Kräutern 4,90
scrambled eggs natur or with herbs

Rührei mit Schinken oder Speck 5,50
scrambled eggs with ham or bacon

Rührei mit Ziegenkäse, Kirschtomaten und Rucola 6,90
scrambled eggs with goat cheese, cherry tomatoes and rocket

Rührei mit gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons 7,50
scrambled eggs with roasted chicken stripes and mushrooms

Omelette mit Tomaten, Schafskäse und Kräutern 6,90
omelette with tomato, sheep´s cheese and herbs

Omelette mit Rindersalami und gerösteten roten Zwiebel 6,90
omelette with beef salami and roasted red onions

"Strammer Max" 7,50
Schwarzbrot mit Käse, Schwarzwälder Schinken und 2 Spiegeleiern belegt,
dazu Spreewälder Cornichons und Butter

Extras

Müsli mit frischen Früchten, Honig und Milch oder Joghurt 4,50
muesli with fresh fruit, honey and milk or yoghurt

Naturjoghurt mit frischem Obst der Saison und Honig 4,50
yoghurt with fresh fruit and honey

Quark mit frischen Früchten 4,50
curd with fresh fruit

Obstsalat von frischen Früchten 5,50
fresh fruit salad

Graved Lachs 7,50
house-picled salmon

Croissant 1,80
croissant

Sandwiches

Caprese Sandwich
mit Mozzarella, Tomate, Rucola und Basilikum 5,90
with mozzarella, tomato, rocket and basil

Rucola – Schinken Sandwich
mit Schwarzwälder Schinken, Tomate und Parmesan 6,90
with tomato, black forest ham and Parmesan cheese

„Club Sandwich"
mit gegrillter Hähnchenbrust, Speck, Käse, Ei, Tomate und Remoulade 7,90
with chicken breast, cheese, bacon, tomato, egg and mayonnaise

Frisch gepresste Säfte
freshly squeezed juice

Orangensaft 0,2l 4,20
orange juice
Apfelsaft 4,50
apple juice
Karottensaft 4,50
carrots juice
Karotte – Ingwersaft 4,50
carrots – ginger
Vitaminkick – Orange, Ananas, Kiwi… 5,00
orange, pineaple, kiwi…

Suppen soups

Berliner Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und frischem Majoran potato soup with Viennese small sausage and fresh marjoram	klein	4,50
	groß	7,50
Tomatensuppe mit Käsecroûtons tomato soup with cheese croûtons		4,50
Unsere Fischsuppe von Edelfischen mit feinen Gemüsestreifen, leicht pikant fish soup with vegetable stripes		9,50

Vorspeisen starters

Büffel - Mozzarella mit Basilikum, Tomaten, Oliven und Rucola with basil, pine nuts, tomato and rocket	8,90
Ziegenkäse mit Honig und Wallnüssen gebacken, dazu mariniertes Gemüse und Rucola goat cheese with honey and walnuts baked, served with marinated vegetables	9,50
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan und Rucola beef carpaccio with Parmesan and rocket	11,90
4 Gegrillte Gambas mit Orangen - Aioli und ofenfrischem Baguette 4 grilled gambas with orange aioli and baguette	12,50
Vorspeiseplatte "Keno" Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, luftgetrockneter Schinken, gegrillter Gamba auf Rucola, mariniertes Gemüse, Artischockenherzen und Mozzarella beef carpaccio, veal with tuna sauce, dry dured ham, marinated vegetables, grilled prawn with rocket,artichoke hearts and mozzarella	12,90

ab 4 Personen 11,00 pro Person
from 4 persons 11,00 per person

Unser Flammkuchen our tarte flambée

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln tarte flambée with bacon and onions	8,50
mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum with tomatoes, mozzarella and fresh basil	9,50
mit Rindersalami, Tomaten und Schafskäse with beef salami, tomatoes and shep´s cheese	10,50

Salate salads

Salatvariation “Keno“ mit Farmerschinken, Schafskäse und gekochtem Bio-Ei salad Variationn "Keno" with farmer ham, cheese and boiled egg	8,50
Ceasar`s Salad knackiger Römersalat mit Parmesan, Kirschtomaten und Croûtons lettuce salad with Parmesan, cherry tomatoes and croutons	8,50
mit zartem Hähnchenbrustfilet with tender chickenbreast	11,50
mit gegrillten Gambas with grilled prawns	13,50
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Tranchen von der Rinderhüfte und Pinienkernen rocket salad with cherry tomatoes, beef stripes and pine nuts	12,50

Hauptgänge main courses

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Schmorgurken und Schwenkkartoffeln piker porch fillet with braised cucumber and butter potatoes	17,50
Lachsfilet vom Grill mit frischem Blattspinat, leichter Buttersoße und Zwergkartoffeln salmon fillet from grill with spinach, butter sauce and small potatoes	17,50
“Königsberger Klösschen” vom Kalb mit Kapernsauce und Schnittlauchpüree „Konigsberg meatballs” of veal with caper sauce and chives-potato purreé	10,50
Kalbsleber "Berliner Art" mit Apfelscheiben, Zwiebelringen und Kartoffelpüree liver of veal "Berliner Art" with apple slices, potato purree and onion rings	14,90
Knusprige Brandenburger Landente mit Kirschrotkohl und Kartoffelklößen crispy duck with cherry red cabbage and potato dumplings	15,50
Gegrillte Lammkoteletts mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin grilled lamb chops with bacon green beans and au gratin potatoes	17,50
Unser Original “Wiener Schnitzel“ mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat "Viennese Schnitzel" with parsley potatoes and green salad	18,50
kleine Portion small portion	14,50
Entrecôte vom Grill mit pikantem Spinat, Kartoffelgratin und Sauce Bernaise entrecôte with piquant spinach, au gratin potatoes and Sauce Bernaise	19,50
Argentinisches Rinderfilet mit gegrilltem Gemüse und Pommes Pont-Neuf argentinean beef fillet with grilled vegetables and fries Pont-Neuf	25,50

Dessert und Käse dessert and cheese

Crême Brûlée crême brûlée	5,50
Hausgemachter Obsttarte mit Vanilleeis homemade fruit tart with vanilla ice cream	6,50
Bayerische Creme mit geschmolzenen Waldbeeren bavarian cream with blackberries	6,50
“Wiener Apfelstrudel” mit Vanillesoße und Eiscreme “Viennese apple strudel” with vanilla sauce and ice cream	6,50
"Sterne des Südens" Obstteller mit saisonalen Früchten fruit plate	9,50
Käseplatte "Keno" Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Oliven und Feigensenf variation of cheese with fig mustard, nuts, olivs and grapes	10,50

Liebe Gäste

Montag bis Freitag von 12 Uhr bis 16 Uhr erwartet
Sie ein abwechslungsreiches Mittagstisch-Menü für 7,90 €.

An jedem Sonntag und Feiertag können Sie unser fantasievolles
Brunchbuffet von 10 Uhr bis 16 Uhr für 12,50 € pro Person genießen.
Reservierungen erbeten.

Dear Guest

On every Sunday and holiday you are able to do our highly imaginative one
Brunch refreshment bar from 10 o'clock to 16 o'clock for 12.50€ per person enjoy.
Reservations requested.