

Salate aus Victoria´s Garten

*Salate des Marktes , jahreszeitlich zusammengestellt
mit Gurken, Tomaten und Radieschen
6.50 €*

*... mit gebratenem Zanderfilet
13.50 €*

*... mit gebratener Hähnchenbrust und Pesto
12.50 €*

Suppen

*Brandenburgische Kartoffelsuppe mit Majoran und
Wiener Würstl
6.50 €*

*Tafelspitzbrühe mit Flädle und Schnittlauch
5.00 €*

Aus der Wurstküche von unserem Dorfmetzger

*Original Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut
mit Senf
9.50 €*

*„Kronguts Currywurst“ im Darm mit hausgemachter
Sauce und Pommes Frites
9.50 €*

*„Benser´s“ gebratene Blutwurst mit Kartoffelstampf,
Zwiebeln und Äpfeln
10.50 €*

*Grobe Brandenburger Bratwurst mit Sauerkraut und
Kartoffelstampf
8.50 €*

*„Krongut“ Würstchenpfanne – von allem etwas –
mit Sauerkraut und Bauernbrot
14.50 €*

Brotzeiten und kleine Schmankerl

*Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein mit
Röstkartoffeln und Remouladensauce
9.50 €*

*Wurstsalat mit roten Zwiebel, Spreewaldgürkchen und
frischem Holzofenbrot
8.50 €*

*Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und lauwarmem
Kartoffelsalat
8.50 €*

*Brotzeitbrettl mit Sülzerl, Bauernspeck, kalter Braten,
Radieschen, Fassgurke, Bergkäse, Schmalz und Brot
pro Person 14.50 €*

Fisch

*Zanderfilet auf der Haut gebraten mit
Tomaten – Bärlauchnudeln und kleinem Salat*
15.50 €

*Regenbogenforelle „Müllerin Art“ gebraten, mit
Salzkartoffeln und Salat*
14.50 €

Fleischloses

*Geschmelzte Gemüsemautaschen auf
Kartoffelsalat*
9.50 €

Allgäuer Käsespätzle mit gemischtem Salat
8.50 €

Klassiker und Hausschmankerl

*Königliches Wiener Schnitzel
vom Wiesenkalb in Butter gebraten
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
17.50 €*

*Tafelspitz vom Weideochsen
mit Kartoffel-Wurzelgemüse und Meerrettichsauce
15.50 €*

*Schweinehaxe aus dem Rohr auf Wurzelwerk mit
Büffelbiersauce, Holzofenbrot und Senf
12.50 €*

*Schweinekrustenbraten auf Bayrischkraut mit
Kartoffelkloß
12.50 €*

*Gebratenes Steak vom Rind mit Backkartoffel und
Frühlingsquark
17.50 €*

*Braumeistergulasch mit dunklem Büffelbier,
hausgemachten Brotknödeln und Sauerrahm
15.50 €*

**Für unsere kleinen
Prinzessinnen und Prinzen
- bis 12 Jahre -**

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree
6.50 €

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
9.50 €

Zwei Reibekuchen mit Apfelmus
6.50 €

Portion Pommes Frites rot-weiß
4.50 €

1 Kugel Vanilleeis mit Smarties
2.50 €

Beilagen

Kartoffelsalat

Krautsalat

Kartoffelkloß

Salzkartoffeln

Kartoffelstampf

Sauerkraut

je 2.50 €

Portion Röstkartoffeln

3.00 €

Kleiner Beilagensalat

3.50 €

Desserts

*Warme Apfelküchle
mit Vanilleeis und Zimtzucker
5.50 €*

*Topfen – Nougatknödel mit Nussbrösel und
Aprikosenkompott
(bitte eine kleine Wartezeit einplanen)
7.50 €*

*Tiramisu
5.50 €*

*Stück Bergkäse mit Bauernbrot
6.50 €*

*Eine Kugel Eis
2.00 €*

*Portion Sahne
1.50 €*

Biere vom Fass

„Bornstedter Büffel“ hell	0.3 / 0.5 l	2.50/3.30 €
„Bornstedter Büffel“ dunkel	0.3 / 0.5 l	2.50 /3.30 €
Helles o. Dunkles im 10l Fass zum Selbstzapfen		59.00 €
(nur auf Vorbestellung)		
Pils	0.3 / 0.5 l	2.50 /3.50 €
Radler mit Zitronenlimonade	0.3 / 0.5 l	2.50 /3.50 €

Flaschenbier

„Bornstedter Büffel“ hell o. dunkel im 2l Biersiphon		12.00 €
Alkoholfreies Bier	0.33l	3.70 €
Hefeweizen	0.5 l	3.90 €
Hefeweizen alkoholfrei	0.5 l	3.90 €

Hausgebrautes Bier in der Flasche zum Mitnehmen

„Bornstedter Büffel“ hell oder dunkel in der 1l Flasche

Austausch 3.50 €

Neukauf 6.00 €

„Bornstedter Büffel“ hell oder dunkel im 2l Siphon

Austausch 6.00 €

Neukauf 19.50 €

Softgetränke

<i>Coca Cola</i> ^{1, 7}	0.2 /0.4 l	2.20 € / 3.80 €
<i>Coca Cola light</i> ^{1, 3, 5, 7, 8}	0.2 /0.4 l	2.20 € / 3.80 €
<i>Fanta</i> ^{1, 2, 3}	0.2 /0.4 l	2.20 € / 3.80 €
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0.2 /0.4 l	2.50 € / 4.20 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0.2 /0.4 l	2.20 € / 3.80 €
<i>Tomatensaft</i>	0.2 /0.4 l	2.50 € / 4.20 €
<i>Orangensaft</i>	0.2/ 0.4 l	2.50 € / 4.20 €
<i>Schweppes Tonic Water</i> ⁶	0.2 l	2.30 €
<i>Valser classic</i>	0.33 /0.75 l	3.00 € / 6.00 €
<i>Valser naturell</i>	0.33 /0.75 l	3.00 € / 6.00 €

Heißgetränke

<i>Haferl Kaffee</i> ⁷		2.90 €
<i>Cappuccino</i> ⁷		2.90 €
<i>Tasse Milchkaffee</i> ⁷		3.20 €
<i>Espresso</i> ⁷		2.20 €
<i>Ronnefeld Tee div. Sorten im Kännchen</i>		3.50 €
<i>Tasse Heiße Schokolade mit Sahne</i>		3.50 €

Liköre & Brände

<i>Doppelkorn</i>	4 cl	4.00 €
<i>Kräuter</i>	4 cl	4.00 €
<i>Kümmel / Aquavit</i>	4 cl	4.00 €
<i>Williams Birne</i>	4 cl	5.00 €
<i>Obstler</i>	4 cl	4.50 €
<i>Alte Zwetschge</i>	4 cl	6.00 €
<i>Grappa</i>	4 cl	5.50 €

- 1) Farbstoffe 2) Antioxidationsmittel
3) Konservierungsstoffe 4) Geschmacksverstärker
5) Süßstoff 6) Chinin 7) Koffein
8) Phenylalaninquelle

Weißwein im offenen Ausschank

<i>Lutter & Wegner Riesling, trocken</i>	<i>0.2 l</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Rheinhessen</i>		
	<i>0.75l</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Lutter & Wegner Grauburgunder</i>	<i>0.2 l</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Rheingau</i>		
	<i>0.75l</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Weißweinschorle</i>	<i>0.2 l</i>	<i>4.00 €</i>

Rotwein im offenen Ausschank

<i>Château Biré</i>		
<i>Mähler Besse</i>		
<i>Lutter & Wegner Abfüllung</i>	<i>0.2 l</i>	<i>6.00 €</i>
	<i>0.75l</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Dürkheimer Feuerberg</i>	<i>0.2 l</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Spätburgunder</i>		
<i>Weingut Kloster Limburg, Pfalz</i>		
<i>Blauer Zweigelt</i>	<i>0.2 l</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Weingut Stiegelmar, Burgenland</i>		
<i>Rotweinschorle</i>	<i>0.2 l</i>	<i>4.00 €</i>

Sekt

<i>Lutter & Wegner Riesling Sekt, extra trocken</i>	<i>0.1 l</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Lutter & Wegner Riesling Sekt, extra trocken</i>	<i>Fl. 0.75 l</i>	<i>34.00 €</i>
<i>Fürst von Metternich Riesling Sekt</i>	<i>Fl. 0.75 l</i>	<i>38.00 €</i>
<i>Fürst von Metternich Rosé</i>	<i>Fl. 0.75 l</i>	<i>42.00 €</i>

Champagner

<i>Champagne Pommery Brut Royal</i>	<i>Fl. 0.2 l</i>	<i>19.50 €</i>
<i>Champagne Pommery Brut Apanage</i>	<i>Fl. 0.75 l</i>	<i>59.00 €</i>
<i>Champagne Pommery Rosé Apanage</i>	<i>Fl. 0.75 l</i>	<i>85.00 €</i>
<i>1998 Pommery Cuvée Louise</i>	<i>Fl. 0.75 l</i>	<i>149.00 €</i>

Weißweine

Deutschland

<i>Rheingau</i>	<i>12,5 % Schloß Vollrads Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Schloss Vollrads</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Rheingau</i>	<i>12,5 % Schloß Vollrads Riesling, Spätlese, trocken Weingut Schloss Vollrads</i>	<i>43,00 €</i>
<i>Rheingau</i>	<i>12,5 % Geheimrat „J“ Riesling Spätlese, trocken Weingüter Geheimrat J. Wegeler Erben</i>	<i>46,00 €</i>
<i>Rheinhessen</i>	<i>13 % Chardonnay & Weissburgunder Qualitätswein, trocken Dr. Koehler, Familie Dreissigacker</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Sachsen</i>	<i>12 % Schloß Proschwitz Weißburgunder, Kabinett, trocken Weingut Schloß Proschwitz</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Franken</i>	<i>12,5 % Würzburger Stein Riesling, Kabinett, trocken Weingut Bürgerspital</i>	<i>34,00 €</i>

Italien

Venetien 12% Lugana Vigneto le Fornaci
Viticoltori Tommasi 28,00 €
Denominazione di Origine Controllata

Österreich

Kamptal 12,5 % Kamptaler Terrassen 32,00 €
Grüner Veltliner, Qualitätswein,
trocken Weingut Bründlmayer

Südsteiermark 12,5 % "Steirische Klassik" 38,00 €
Sauvignon blanc, Qualitätswein,
Weingut Tement

Frankreich

Loire 13% Sancerre blanc 38,00 €
Domaine La Moussière,
Alphonse Mellot
Appellation Contrôlée

Burgund 12,5 % Chablis 35,00 €
Domaine Alain Geoffroy
Appellation Contrôlée

Rotweine

Deutschland

<i>Pfalz</i>	<i>13 % Dornfelder Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Württemberg</i>	<i>13 % Moritz Rotweincuvée Qualitätswein, trocken, Barrique Weingut Wöhrwag</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Baden</i>	<i>12% Oberrotweiler Käsleberg Spätburgunder ,Qualitätswein, Weingut Salwey</i>	<i>29,50 €</i>

Österreich

<i>Mittel- burgenland</i>	<i>13 % "ZB" Zweigelt Blaufränkisch Qualitätswein, trocken Weingut Gesellmann</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Burgenland</i>	<i>13,5 % Arachon Qualitätswein, trocken, Rotwein Cuvée Vereinte Winzer Horitschon</i>	<i>49,00 €</i>
<i>Südsteiermark</i>	<i>13 % Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken Weingut Tement</i>	<i>29,00 €</i>

Italien

Toscana *13,5 % Chianti Classico Riserva* *54,00 €*
Marchese Antinori D.O.C.G.

Toscana *13,5 % Sabazio Rosso di Montepulciano*
Tenute La Braccasca *36,00 €*
Marchese Antinori D.O.C

Toscana *13,5 % Tignanello* *115,00 €*
Marchese Antinori
Indicazione Geografica Tipica

Frankreich

Rhône *13,5 % Côtes du Rhône* *29,00 €*
Domaine E. Guigal
Appellation Contrôlée

Rioja *13 % Marques de Caceres Crianza*
Marques de Caceres *32,00 €*
Denominación de Origen

KRONGUT BORNSTEDT
RIBBECKSTRASSE 6-7
14469 POTSDAM
www.krongut-bornstedt.de

LUTTER & WEGNER AM GENDARMENMARKT
CHARLOTTESTRASSE 56
10117 BERLIN
www.lutter-wegner-gendarmenmarkt.de

NEWTON BAR
CHARLOTTESTRASSE 57
10117 BERLIN
www.newton-bar.de

FISCHERHÜTTE AM SCHLACHTENSEE
FISCHERHÜTTENSTRASSE 136
14136 BERLIN
www.fischerhuette-berlin.de

Reservierungen auch unter
www.laggner-gruppe.com

„Krongut Bornstedt“ Crown Estate history

The Krongut Bornstedt Crown Estate is an unique ensemble of Prussian history. A location which is an example for the Italy yearning of Prussian kings. „Now I finally have my Italian village“, said King Friedrich Wilhelm IV. – A piece of Italy under the Prussian sky.

Build in Italian architecture style the Krongut Bornstedt Crown Estate was a country estate for generations of Prussian gentry. Especially the crown prince couple Friedrich Wilhelm and his English wife Victoria, daughter of the legendary Queen Victoria, loved the Bornstedt life style. They developed the Crown Estate into a showpiece of the Hohenzollern.

Chronicle

Around 1330 the family von der Gröben (from Saxony) acquired the village Bornstedt with huge real estates and established a manor. In the year 1664 the estate was sold to the big elector, who wanted to reform the "Herrschaft Potsdam" into a complete artwork.

1689 the manor-house and the beer brewery were build – with an „excellent beer“.

Later also a distillery emerged.

In the year 1867 the crown prince couple Friedrich Wilhelm and Victoria took over the estate.

1901 princess Feodora, youngest sister of empress Auguste-Victoria moved to

Krongut Bornstedt. She developed Bornstedt into an artist estate with writers, literary gatherings and painters. The last owner was crown prince Wilhelm of Prussian. In 1950 the property was expropriated and later taken over by the Land Brandenburg.

Bornstedt Crown Estate today

*Since the reconstruction and the reopening in 2002 the whole building gleam in new splendor.
We invite you to enjoy and experience Prussian history only 400m away from castle Sanssouci.
Two of our most famous guests since opening were the British Queen Elisabeth II.
and her husband the duke of Edinburgh.*

Enjoy and experience a UNESCO world cultural heritage

*Visit us to one of our monthly happen exercise of the „Lange Kerls“!
Try our fresh draught „Bornstedter Büffel“ beer from our 1689 founded beer brewery!
Or have a guided tour over the historical Krongut!*

Welcome at Bornstedt Crown Estate!

www.krongut-bornstedt.de

Salads from Victoria´s Garden

*Seasonal Salad including Cucumber, Tomatoes and
Radishes*
6.50 €

...with Fied Fillet of Pike – Perch
13.50 €

...with Fried Chicken Breast and Pesto
12.50 €

Homemade Soups

Brandenburger Potato Soup with Viennese Sausage
5.50 €

Beef Consommé with Pancake - Stripes
6.50 €

“Wurst” Specialities from our Local Butcher

*Original Nuremberg Fried Sausages with Sauerkraut
and Mustard*
9.50 €

*“Krongut´s” Currywurst with Spicy Sauce
and French Fries*
9.50 €

*Fried Blood Sausage, Potatoe Puree, Fried Onions and
Apple - Wedges*
10.50 €

*Fried Sausage “Brandenburg” with Sauerkraut
and Potato Puree*
8,50 €

*A Selection of Sausage a la Krongut with Sauerkraut
and farmer´s Bread*
14,50 €

For the Small Appetite

*Homemade Pork in Aspic with Roast Potatoes and
Remoulade Sauce*

9.50 €

*Cold Meat Salad with Red Onions, Gherking and
Fresh Homemade Bread*

8.50 €

*Bavarian "Leberkäs" with Warm Potato Salad and
Sweet Mustard*

8.50 €

*Tasty Selection of Cold Meats with Radish, Pickled
Cucumber, Alpine Cheese and Homemade Brad*

14.50 €

The Chef´s Choice

*Royal "Wiener Schnitzel" of Veal Fried in Butter
with Warm Potato Cucumber Salad*

16.50 €

*Austrian "Tafelspitz" of Prime Beef with Mixed
Vegetables and Horseradish Sauce*

15.50 €

*Roast of Pig´s Knuckle, "Büffel-Bier" Sauce, Homemade
Bread and Mustard*

12,50 €

*Roast of Pork Special on "Bavarian-Style" Cabbage with
Potato Dumpling*

12,50 €

*Fried Beef Steak with Roast Potatoes and
Spring Cottage Cheese*

17,50 €

*Master Brewer´s Goulash with "Büffel Bier", Homemade
Dumplings and Sour-Cream*

16,50 €

Fish

Fillet of Pike-Perch, Tomatoes Noodles and Side Salad
15,50 €

*Fried Rainbow Trout with Boiled Potatoes
and Side Salad*
14,50 €

Vegetarian Dishes

Vegetable Ravioli Swabian Style with Potato Salad
9,50 €

"Allgäu" Noodlesgratiné and Mixed Salad
8,50 €

Extras

German Potato Salad

Bavarian Cabbage Salad

Potato Dumpling

Red Cabbage

Portion 2.50 €

Roast Potatoes

Portion 3.00 €

Small Side-Salad

3,50 €

Our Princesses and Princes Specials
- up to 12 Years -

Fish Fingers with Potato Puree
6.50 €

Small "Wiener Schnitzel" and French Fries
9,50 €

Two Potato-Pancakes with Stewed Apples
6,50 €

French Fries "Red and White"
4.50 €

One Portion of Vanilla Ice-Cream
with Smarties
2.50 €

Desserts

*Warm "Apple-Küchle" with Vanilla Ice-Cream and
Cinnamon-Sugar*
5.50 €

*Cottage Cheese and Nougat Balls with Crunched Nuts
and Apricot Compote*
7.50 €

Tiramisu
5,50 €

Ice-Cream Scoop
2.00 €

Whipped cream
1.50 €

Mountain Cheese with Farmers Bread
6,50 €

Draught beer

„Bornstedter Büffel“ light	0.3 / 0.5 l	2,50 €
	/ 3,30 €	
„Bornstedter Büffel“ dark	0.3 / 0.5 l	2,50 €
	/ 3,30 €	
Light or dark beer self drawn		59,00 €
	(just with reservation)	
Pils	0.3 / 0.5 l	2,50 € / 3,50 €
		€
	Radler	
(beer mixed with limonade)	0.3 / 0.5 l	2,50 € / 3,50 €
		€

Bottle beer

„Bornstedter Büffel“ light or dark (2l beer siphon)		12,00 €
alcohol free beer	0,33l	3,70 €
		€
wheat beer	0,5 l	3,90 €
		€
alcohol free wheat beer	0,5 l	3,90 €
		€

Home brewed beer in a bottle to go

„Bornstedter Büffel“ light or dark in 1l bottle		
change	3,50 €	
new	6,00 €	
„Bornstedter Büffel“ light or dark 2l siphon		
change	6,00 €	
new	19,50 €	

Soft drinks

<i>Coca Cola</i> ^{1,7}	0,2 / 0,4 l	2,20 € / 3,80 €
<i>Coca Cola light</i> ^{1,3,5,7,8}	0,2 / 0,4 l	2,20 € / 3,80 €
<i>Fanta</i> ^{1,2,3}	0,2 / 0,4 l	2,20 € / 3,80 €
<i>Apple juice</i>		
<i>naturally cloudy</i>	0,2 / 0,4 l	2,50 € / 4,20 €
<i>Apple spritzer</i>	0,2 / 0,4 l	2,20 € / 3,80 €
<i>Orange juice</i>	0,2 / 0,4 l	2,50 € / 4,20 €
<i>Tomato juice</i>	0,2 / 0,4 l	2,50 € / 4,20 €
<i>Schweppes Tonic Water</i> ⁶	0,2 l	2,30 €
<i>Mineralwater or</i>	0,33 / 0,75 l	3.00 € / 6.00 €
<i>Mineralwater naturell</i>		

Hot drinks

<i>Big cup of coffee</i> ⁷	2,90 €
<i>Cappuccino</i> ⁷	2,90 €
<i>White coffee</i> ⁷	3,20 €
<i>Espresso</i> ⁷	2,20 €
<i>Ronnefeld tea different sorts</i>	3,50 €
<i>Cup of hot chocolate with cream</i>	3,50 €

Liquors & sprits

<i>Doppelkorn</i>	4 cl	4,00 €
<i>Kräuter</i>	4 cl	4,00 €
<i>Kümmel / Aquavit</i>	4 cl	4,00 €
<i>Williams pear</i>	4 cl	5,00 €
<i>Grappa</i>	4 cl	5,50 €

1) Artificial colors 2) Antioxidant 3) Antidekratdant 4)
Flavour enhancer 5) Sweetener 6) Quinine 7)
Caffeine 8) Phenylalanine

White wine

Lutter & Wegner Riesling, dry 0,2 l 5,50 €
Rheinhessen

Lutter & Wegner Grauburgunder 0,2 l 6,00 €
Rheingau

Grüner Veltliner 0,2 l 4,50 €
vineyard Heiderer-Mayer

Red wine

Spätburgunder Dürkheimer
Feuerberg, 0,2 l 5,50 €
vineyard Kloster Limburg, Pfalz

Blauer Zweigelt 0,2 l 5,50 €
vineyard Stiegelmar, Burgenland

Sekt

<i>extra dry</i>	<i>Lutter & Wegner Riesling Sekt,</i> 0,1 l	4,50 €
<i>extra dry</i>	<i>Lutter & Wegner Riesling Sekt,</i> 0,75 l	32,00 €
<i>R0iesling Sekt</i>	<i>Fürst v. Metternich</i> 0,75 l	38,00 €
<i>Rosé</i>	<i>Fürst v. Metternich</i> 0,75 l	42,00 €

Champagne

<i>Brut Royal</i>	<i>Champagne Pommery</i> Fl. 0,20 l	19,50 €
<i>Brut Apanage</i>	<i>Champagne Pommery</i> Fl. 0,75 l	59,00 €
<i>Rosé Apanage</i>	<i>Champagne Pommery</i> Fl. 0,75 l	85,00 €
<i>Cuvée Louise</i>	<i>1998 Champagne</i> Fl. 0,75 l	149,00 €