

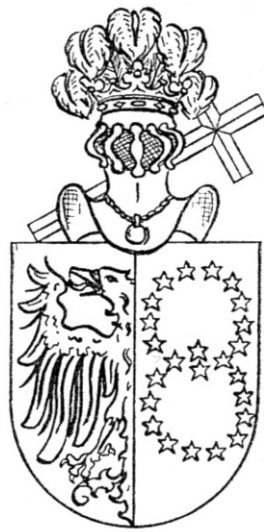
Restaurant Zum Starstecher

Öffnungszeiten

von
Montag – Samstag
12 – 22 Uhr

Sonntag
12 – 15 Uhr

Feiertag
12 – 22 Uhr



Veranstaltungen

Ob Hochzeit, Betriebsfeier, Taufe, Geburtstag, Tagung oder Meeting - in unserem Haus sind Sie und Ihre Gäste wohl aufgehoben.

Unser Haus erlaubt Essen, Feiern und Feste mit bis zu 50 Personen.

Herzlich Willkommen

im Restaurant Zum Starstecher im Graefe-Haus. Doch wer war dieser Graefe? Und was ist eigentlich ein Starstecher?

Beim Starstich wird mit einer so genannten „Starstichnadel“ in das Auge gestochen und die getrübte Augenlinse auf den Boden des Augapfels gedrückt. Nach dieser auch Reclinatio lentis genannten Prozedur kann das Licht ohne Hindernis auf die Netzhaut fallen, der Patient kann besser sehen, wenngleich durch die fehlende Brechkraft der Linse in der Regel eine starke Übersichtigkeit von etwa +19,00 Dioptrien die Folge ist.

Neben der Reclinatio lentis (englisch Couching genannt) gab es zur Operation des Grauen Stars auch das Aussaugen der Linse sowie die radikale Linsenextraktion.

Friedrich Wilhelm Ernst Albrecht von Graefe (* 22. Mai 1828 in Berlin; † 20. Juli 1870 ebenda) war ein deutscher Augenarzt, königlich preußischer Geheimer Medizinalrat und ordentlicher Professor der Augenheilkunde an der Friedrich-Wilhelms-Universität Berlin. Er begründete in Deutschland das Fach der Augenheilkunde oder Ophthalmologie, die bis dahin zur Chirurgie gehörte.



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt & würden uns freuen, Sie demnächst wieder begrüßen zu dürfen.

Ihr Team vom Restaurant

Zum Starstecher

Spargelkarte

- *Spargel natur* 9,40 €
frischer Spargel mit Sauce hollandaise oder brauner Butter,
Salzkartoffeln & Salatbouquet
- *Schinken-Rührei mit Spargel* 12,40 €
Rührei mit Schinken an frischem Spargel mit Sauce hollandaise
oder brauner Butter, Salzkartoffeln & Salatbouquet
- *Schnitzel mit Spargel* 17,40 €
Schnitzel vom Schwein oder von der Pute an frischem Spargel &
Sauce hollandaise oder brauner Butter, Salzkartoffeln & Salatbouquet
- *Lachsfilet mit Spargel* 19,40 €
gebratenes Lachsfilet an frischem Spargel mit Sauce hollandaise
oder brauner Butter, Salzkartoffeln & Salatbouquet



Potsdamer Küche

- *Kartoffeltopf „Alter Fritz“* 6,40 €
deftiger Kartoffeleintopf mit Möhren, Lauch, Sellerie & Würstchen (3, a, h, k)
- *Backkartoffel „Grober Kurfürst“* 6,80 €
folierte Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark, Leinöl & Salatbouquet (h, l)

Der Kartoffelbefehl:

Nur mit List und Tücke gelang es Friedrich dem Großen „den Kartoffelbau in den preussischen Staaten“ einzuführen. Er ließ den ersten Kartoffelacker von seinen Soldaten bewachen und gab ihnen die Anweisung, „wegzuschauen“, wenn die Bauern die Kartoffeln stibitzen wollten. Die Bauern dachten es müsse sich um sehr wertvolle Früchte handeln, und nach der Devise „verbotene Früchte schmecken besonders gut“ klauten sie die Knollen, bauten sie an und damit begann der Siegeszug der Kartoffel in Preußen und Deutschland. Daher werden auch noch heute Kartoffeln auf sein Grab gelegt.

- *Potsdamer Kartoffelplinse* 7,80 €
hausgemachte Kartoffelplinse an Kirschkompott mit Vanilleeis & Sahne (a1, c, h)
- *Königsberger Klopse* 13,60 €
2 preußische Kochklopse mit Salzkartoffeln an Rote Beete (a1, c, h, L)

Königsberger Klopse:

Ursprünglich aus der ehemaligen Provinzhauptstadt Königsberg stammend, verhalfen die sogenannten Mamsellen, die als Küchenhilfen nach Berlin oder München kamen, dem „Sobklops“ zum Siegeszug, auch in Potsdam. Bereits im 19. Jahrhundert war er auf vielen Speisekarten zu finden.



Potsdamer Küche

Die preussische SpeiBrute:

Der berühmte SpeiBrutenlauf war bei der preussischen Kavallerie fester Bestandteil der Disziplinarstrafen. Erst 1806 wurde sie hier abgeschafft. Die Säbelspitze, die bei dem Ritual eingesetzt wurde, haben wir kulinarisch für Sie umgesetzt.

- **Preussische SpeiBrute** 12,40 €

Bouletten und Senfgurken am Spieß mit hausgemachter Letschosaucce, Kartoffelbeilage & Salatbouquet (5, a1, c, L)

Boulette mit Spreewaldgurke:

Der seit dem 18. Jahrhundert, ursprünglich ostpreussische Klopps, war und ist sehr beliebt und wird mit der auch schon von Friedrich dem Großen sehr geschätzten, damals noch „Preussischen Gurke“, die zum Teil aus der „Colonie Neu Lübbenau“ geliefert wurde kredenzt.

- **Currywurst „Langer Kerl“** 8,90 €

mit Curry-Ananas-Sauce, Pommes frites & Salatbouquet (5, k, L)

Die langen Kerls:

Die ursprüngliche Berliner Spezialität von Hertha Heuwer darf auch hier nicht fehlen. Entsprechend ihrer Größe heißt unsere Variante nach den „Langen Kerls“, der Leibgarde des Soldatenkönigs, der ein Faible für die großgewachsenen „roten Grenadiere“ hatte. Bald sollte der Begriff „Potsdamer“ in ganz Europa zum Synonym für einen hochwüchsigen Mann werden.



Vorspeisen

- *Bruschetta* 3,90 €
in Olivenöl geschwenkte Tomatenwürfel mit Zwiebeln & Knoblauch auf geröstetem Baguettescheiben, garniert mit Balsamico Crème (a1, n)
- *Tomaten-Mango-Süppchen* 3,90 €
mit Baguettescheiben (a1, h)
- *Dürzfleisch* 5,90 €
in Blätterteig überbackenes Schweinefleisch an Salatbouquet (1, 5, a1, h)
- *Sofjanka* 5,90 €
mit Zitrone, Crème fraîche & Baguettescheiben (a1, h, k, L)

Salate

- *gemischter Salat* 5,90 €
Blattsalate, Gurke, Paprika, Tomate & Möhren
- *gemischter Salat mit Putenbrust* 7,90 €
mit Putenbrust am Spieß
- *gemischter Salat mit Lachs* 9,40 €
mit gebratenem Lachsfilet (d)

*Wir servieren Ihnen alle unsere Salate mit Baguette (a1) und Dressing nach Wahl:
Joghurt dressing (h, L), Honig-Senf-Dressing (L) oder Essig & Öl (n)*

Klassiker

- *deftiges Bauernfrühstück* 7,90 €
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln im Eimantel, Gewürzgurke und Salatbouquet (10, c, L)
- *Sülze* 8,40 €
mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln & Salatbouquet (2, 3, c, L, k)
- *Leberkäse* 8,40 €
mit Spiegelei & Bratkartoffeln an süßem Senf & Salatbouquet (2, 3, c, L, k)
- *Puten-Sahne-Geschmezztes* 9,40 €
auf Bandnudeln (a1, c, h,)
- *Gulasch* 11,90 €
vom Schwein & Rind mit Rotkohl, Salzkartoffeln & Salatbouquet (a1, n)

Schnitzel & Steaks

wähle zwischen Pansen- & Schweinefleisch

	<u>200 g</u>	<u>400 g</u>
• <i>Wiener Art</i> mit Zitronenspalte & Salatbouquet (a1, c, L)	12,40 €	17,50 €
• <i>Hamburger Art</i> mit 2-3 Spiegeleiern & Salatbouquet (a1, c, L)	13,40 €	18,50 €
• <i>Holzfüller Art</i> mit gerösteten Zwiebeln & Salatbouquet (a1, c, L)	13,40 €	18,50 €
• <i>Jäger Art</i> mit Champignon-Rahmsauce & Salatbouquet (5, a1, c, L, n)	14,40 €	19,50 €
• <i>Ungarischer Art</i> mit hausgemachter Letschosauce & Salatbouquet (a1, c, L)	14,40 €	19,50 €
• <i>Holländer Art</i> mit Sauce hollandaise & Salatbouquet (a1, c, h, L, n)	14,40 €	19,50 €
• <i>Green Pepper</i> mit grüner Pfeffersauce & Salatbouquet (a1, c, h, L, n)	14,40 €	19,50 €
• <i>Hawaiï</i> mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken & Salatbouquet (3, a1, c, h, L)	15,40 €	20,50 €
• <i>Sizilianer</i> mit frischen Tomaten und Käse überbacken an Tomatensauce & Salatbouquet (a1, c, h, L)	15,40 €	20,50 €
• <i>au four</i> mit Würzfleisch und Käse überbacken & Salatbouquet (1, 5, a1, c, h, L)	15,40 €	20,50 €

Rumpsteaks

	<u>200 g</u>	<u>400 g</u>
• <i>Klassisch</i> mit hausgemachter Kräuterbutter & Salatbouquet (c, h, L)	19,50 €	27,50 €
• <i>Holzfüller Art</i> mit gerösteten Zwiebeln & Salatbouquet (L)	20,50 €	28,50 €
• <i>Jäger Art</i> mit Champignon-Rahmsauce & Salatbouquet (5, a1, c, L, n)	21,50 €	29,50 €
• <i>Ungarischer Art</i> mit hausgemachter Letschosauce & Salatbouquet (a1, c, L)	21,50 €	29,50 €

Beilagen

Pommes frites, Bratkartoffeln, Kroketten oder Salzkartoffeln inklusive
grüne Bohnen (5, h) Rotkohl (n), Grillgemüse (h) 3,- €

Fisch

- *Maifjes* 8,90 €
mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade & Salatbouquet (2, c, d, h, L)
- *Lachsfilet* 16,40 €
auf Spinat an Salzkartoffeln & Salatbouquet (5, a1, d, h, L)
- *Zander* 16,40 €
auf Spinat an Salzkartoffeln & Salatbouquet (5, a1, d, h, L)

Für die kleinen Gäste

- *Portion Pommes* 3,50 €
kleine Portion Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise (2, c)
- *Nudeln mit Tomatensauce* 4,50 €
Spirellinudeln mit hausgemachter Tomatensauce (a1,c)
- *Nudeln mit Wurstgulasch* 5,50 €
Spirellinudeln mit hausgemachtem Wurstgulasch (3, a1, c, h)
- *Jägerschnitzel* 6,50 €
panierte Jagdwurst mit Nudeln & Tomatensauce (3, a1, c, h)
- *Fischstäbchen* 6,50 €
mit Pommes frites (a1, c)
- *kleines Schnitzel* 6,50 €
Schwein oder Pute mit Pommes frites (a1, c)
- *Hähnchenmuggets* 6,50 €
panierte Hähnchenwürfel mit Pommes frites (a1, c)

Desserts

- *kleiner Eisbecher* 2,90 €
2 Kugeln Eis nach Wahl (Vanille, Erdbeere, Schokolade oder Mango) mit Streuseln (a1, c, h)
- *gemischter Eisbecher* 3,90 €
Vanille-, Erdbeer- & Schokoladeneis, Schlagsahne und Karamellsauce (a1, c, h)
- *Mandarinen-Campari-Gelee* 5,50 €
Mandarinen-Campari-Gelee an Mangoeis mit Schlagsahne & Karamellsauce (a1, c, h)
- *Mascarponecrème* 5,90 €
Vanilleeis auf Mascarpone & Erdbeerragout mit Schlagsahne & Karamellsauce (a1, c, h)

Getränke

vom Fass

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
• <i>König Pilsener</i> (a3)	2,90 €	3,90 €
• <i>St Louis Kriek Lambic</i> (a3) belgisches Kirschbier	3,30 € / 0,25 l	4,90 €
• <i>Radler / Diesel</i> (1, 15, a3) König Pilsener mit Sprite / Coca-Cola	2,90 €	3,90 €

Flaschenbiere

	<u>0,33 l</u>	<u>0,5 l</u>
• <i>Benediktiner Hefeweizen</i> (a1)		3,90 €
• <i>Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei</i> (a1)		3,90 €
• <i>Köstritzer Schwarzbier</i> (a3)	2,90 €	
• <i>Berliner Weisse rot oder grün</i> (1, a1)	2,90 €	
• <i>König Pilsener alkoholfrei</i> (a3)	2,90 €	

Softdrinks

	<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>
• <i>Coca Cola</i> (1, 15)	2,50 €	3,30 €
• <i>Fanta</i> (1)	2,50 €	3,30 €
• <i>Sprite</i>	2,50 €	3,30 €
• <i>Spezi</i> (1, 15)	2,50 €	3,30 €

Schwepes

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
• <i>Ginger Ale</i> (1)	2,40 €	3,60 €
• <i>Bitter Lemon</i> (14)	2,40 €	3,60 €
• <i>Tonic Water</i> (14)	2,40 €	3,60 €

Gerolsteiner

	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
• <i>Sprudel</i>	2,10 €	4,90 €
• <i>Naturell</i>	2,10 €	4,90 €

Getränke

Säfte & Nektare

	<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>
• Apfel	2,80 €	3,50 €
• Orange	2,80 €	3,50 €
• Rhabarber	2,80 €	3,50 €
• Kirsche	2,80 €	3,50 €
• Banane (4)	2,80 €	3,50 €
• Ki-Ba (4) Kirsch & Banane	2,80 €	3,50 €
• Ananas	2,80 €	3,50 €
• Mango	2,80 €	3,50 €
• Maracuja	2,80 €	3,50 €

Alle Säfte & Nektare sind auch als Schorle bestellbar

Heiße Getränke

(bis 16:30 Uhr)

• Café crème (15)	1,90 €
• Café crème groß (15)	3,50 €
• Cappuccino (15, h)	2,40 €
• Latte macchiato (15, h)	3,10 €
• Milchkaffee (15, h)	2,90 €
• Heiße Schokolade (h)	2,40 €
• Espresso (15)	2,10 €
• Espresso doppio (15)	3,40 €
• Espresso macchiato (15, h)	2,40 €
• Glas Tee (15) verschiedene Sorten	2,80 €

Getränke

offene Weine (weiß)

0,2 l

- *Müller-Thurgau, halbtrocken* (6)

Wachenheim, Pfalz, Jahrgang 2019

Dieser halbtrockene Weißwein überzeugt mit schöner, eleganter Frucht, feiner Würze und belebendem Spiel aus Fruchtsüße und Säure.

3,60 €

- *Riesling, trocken* (6)

Weingut Spiess, Rheinhessen, Jahrgang 2019

Kompromissloser Riesling, der Leichtigkeit mit einer schönen Fülle, Saftigkeit

- und Mineralität verbindet. Die erfrischende Säurestruktur unterstreicht den animierenden Charakter.

4,50 €

- *Weißburgunder, trocken* (6)

Weingut Tesch, Jahrgang 2018

fruchtig & sanft

5,40 €

offene Weine (rosé)

- *Portugieser Weißherbst, trocken* (6)

Die Weinmacher, Pfalz, Jahrgang 2019

Mit seiner köstlichen und lebendigen Frucht weiß dieser erfrischend-schlanke Weißherbsttyp auch als sommerlicher Terrassenwein zu begeistern.

3,60 €

offene Weine (rot)

- *Ein Liser Rhodt, trocken* (6)

Weingut Stefan Meyer, Pfalz, Jahrgang 2017

rote Beeren, weich, dezent, mittelkräftig

5,40 €

Flaschenweine

0,75 l

- *Grauburgunder, weiß, trocken* (6)

Dr. Köhler, Rheinhessen, Jahrgang 2018

Birne, Honigmelone, Aprikose, schmelzig-elegant, mittelkräftig

24,50 €

- *Sauvignon Blanc, weiß, trocken* (6)

Weingut Lergenmüller, Pfalz, Jahrgang 2018

Stachelbeere, Gras, weißer Pfeffer, animierend-erfrischend, mittelkräftig

27,50 €

- *Cabernet Sauvignon, rot, trocken* (6)

Heinrich Gies, Pfalz, Jahrgang 2018

Stachelbeere, Gras, weißer Pfeffer, animierend-erfrischend, mittelkräftig

25,50 €

- *Spätburgunder, rot, trocken* (6)

Alde Gott Winzer, Baden, Jahrgang 2017

Kirsche & Heidelbeere, samtig, mittelkräftig

28,50 €

Schaumwein

0,1 l

- *Prosecco* (6)

trocken, fruchtig, Italien

2,90 €

Getränke

Spirituosen

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
• <i>Pfefferminzlikör</i> (1)	1,50 €	2,50 €
• <i>Kirschlikör</i> (1)	1,50 €	2,50 €
• <i>Chansré</i> Weinbrand	1,70 €	2,90 €
• <i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	1,70 €	2,90 €
• <i>Williams Christ Birne</i> Birnenbrand	1,80 €	3,30 €
• <i>Jägermeister</i> Kräuterlikör	1,70 €	2,90 €
• <i>Ramazotti</i> Kräuterlikör	1,70 €	2,90 €
• <i>Sambuca</i> Molinari	1,70 €	2,90 €
• <i>Baileys</i> Irish Cream (h)	1,70 €	2,90 €
• <i>Jim Beam</i> Kentucky Straight Bourbon Whiskey	1,80 €	3,30 €
• <i>Jack Daniels</i> Tennessee Whiskey	2,20 €	3,60 €
• <i>Bombay</i> London Dry Gin	2,00 €	3,40 €
• <i>Absolut Vodka</i>	2,00 €	3,40 €
• <i>Sierra Tequila Silver</i>	2,00 €	3,40 €
• <i>Grappa</i>	2,00 €	3,40 €
• <i>Kümmel</i>	1,80 €	3,30 €

Longdrinks

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cuba Libre</i> Havana Club, Coca-Cola & Limette (1, 15) 	5,50 €	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Vodka A & O</i> Absolut Vodka & Apfel- oder Orangensaft 	5,80 €
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Whiskey Cola</i> Jim Beam & Coca-Cola (1, 15) 	5,50 €	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tequila Sunrise</i> Sierra Tequila, Zitrone, Orangensaft & Grenadine (1) 	5,80 €
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Jacky Cola</i> Jack Daniels & Coca-Cola (1, 15) 	6,20 €	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Aperol Spritz</i> Aperol, Prosecco & Soda (1,6) 	5,80 €
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Gin Tonic</i> Bombay Gin, Tonicwater & Zitrone oder Gurke (14) 	5,80 €	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Campari Orange</i> Campari & Orangensaft (1,6) 	5,50 €