

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen auf dem Gelände des Sporthotels Phöben in **Timo's Restaurant**. Unsere Polo- und Reitanlage am Ufer unserer schönen Havel, umgeben von weiten Wiesen und Plantagen des Obstanbaugebietes Werder, ist ein wahres Pferdeparadies. Die Gegend und unsere **Tische im Freien sind für Naturliebhaber genau das Richtige** und bieten gute Möglichkeiten zur Entspannung.

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die Ruhe und die frische Luft dieser herrlichen Gegend. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und begleiten Sie uns auf eine **kulinarische Reise**. Wir bieten Ihnen neben regionalen Speisen auch Gaumenfreuden des Mittelmeerraumes – **mediterrane Speisen, die wir jeweils der jeweiligen Jahreszeit anpassen werden**.

Unser Team bemüht sich, Ihre Wünsche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu erfüllen. Unsere Speisen werden überwiegend aus **regionalen Zutaten jeweils frisch für Sie zubereitet**. Bitte haben Sie Verständnis, wenn es daher manchmal auch zu etwas längeren Wartezeiten kommen kann.

Wir wünschen uns, dass Sie die kleine Auszeit bei uns genießen und gerne wiederkommen oder uns weiterempfehlen. Bitte lassen Sie es uns wissen, wenn etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit ist. Wir nehmen uns Ihre Meinung zu Herzen.

Vielen Dank und gute Entspannung

Ihr Team der Gastlichkeit

Dear guests,

*We would like to welcome you warmly in **Timo's Restaurant** on the grounds of the Sporthotel Phöben. Our polo and riding facilities on the beautiful riverbanks of the Havel nearby, surrounded by wide and pleasant meadows and the fruit farming areas of Werder, is a true horse paradise. The area and **our tables outdoors are ideal for nature lovers** who want to enjoy the nice weather and the peaceful atmosphere.*

*We invite you to sit back and enjoy the relaxing atmosphere of this beautiful area and go on a culinary journey with us. In addition to our regional dishes, we also offer **Mediterranean delicacies** – Mediterranean dishes, which we constantly adapt to the corresponding season and the desires of our guests.*

*Our team strives to fulfil your wishes to your fullest satisfaction and give you an experience worth remembering. **We prepare our dishes with love and passion and mainly use regional and fresh ingredients for our customers.** Please understand that we prepare each dish with care, and it therefore takes some time for your food to arrive.*

We hope you enjoy the short break with us and find liking in our specialities. We would be ever so happy for you to come back or recommend us. Please let us know if something is not to your satisfaction or you have any other wishes. We take your opinion to heart.

Thank you very much

Your team wishes you a pleasant time

Bitte beachten Sie unsere Öffnungszeiten:

Please note our opening hours

Frühstück <i>Breakfast</i>	wochentags <i>on weekdays</i>	07.30 - 09.00 Uhr
	Sonnabend/Sonntag/Feiertage <i>Saturdays/Sundays/public holidays</i>	08.00 - 10.00 Uhr

Öffnungszeiten von April bis Oktober

Opening hours from April to October

	außer Montag <i>except Monday</i>	17.00 - 22.00 Uhr
	Sonnabend/Sonntag/Feiertage <i>Saturdays/Sundays/public holidays</i>	12.00 - 22.00 Uhr

Öffnungszeiten von November bis März

Opening hours from November to March

	außer Dienstag / Mittwoch <i>except Tuesday / Wednesday</i>	17.00 - 21.00 Uhr
	Sonnabend <i>Saturday</i>	12.00 - 21.00 Uhr
	Sonntag <i>Sunday</i>	12.00 - 19.00 Uhr

Wir akzeptieren nur Barzahlung. Danke
We only accept cash payments. Thank you

Timo's Restaurant

Speisekarte

Menu

Vorspeisen und Salate

Appetisers and salads

Bruschetta *A 6,00 €

Mozzarella Caprese *E 9,00 €

Weichkäse mit Tomaten und Basilikum

Soft cheese with tomatoes and basil

Antipasti *E,4 14,50 €

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses

*Italian variations starter platter made with
"House Art favourites"*

Insalata mista piccola *G 8,00 €

Kleine Salatvariation

Variations of small salads

Fischgerichte

Fish dishes

Gebratenes Zanderfilets *D,F 29,50 €

auf Tagesgemüse und Petersilienkartoffeln

Fried pike perch fillets with vegetables and potatoes with parsley

Gegrilltes Lachsfilets *D,E,F 27,50 €

auf Tagesgemüse, Thymiankartoffeln und Curryschaumsoße

*Grilled salmon fillets with vegetables, potatoes with thyme
and currie foam sauce*

Fleischgerichte

Meat dishes

Saltimbocca alla Romana *F,H,4 28,50 €

Schweinefilets umhüllt von luftgetrocknetem Schinken auf Salbeiweißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

*Pork fillets wrapped in Parma ham with sage-white wine sauce,
potatoes with rosemary and vegetables*

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak *F,H,4 33,00 €

mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

*Grilled argentinians rump steak with herb butter
and potatoes with rosemary*

Gegrilltes Schweinerückenfilets *F 27,00 €

auf Tagesgemüse mit Rosmarinkartoffeln

Grilled pork loin fillets, potatoes with rosemary and vegetables

Schnitzel Wiener Art *A,C 25,00 €

Paniertes Schnitzel mit Pommes

Breaded schnitzel Viennese style with fries

Vegetarisch und Pasta

Vegetarian and pasta

Vegetarischer Teller *F 21,00 €

verschiedene frische Gemüsesorten in einer leichten Tomatensoße,
dazu Petersilienkartoffeln

*Vegetarian plate with a variety of fresh vegetables with light
tomato sauce and potatoes with parsley*

Penne all' Arrabbiata 17,00 €

Knoblauch, Zwiebeln, Oliven und Basilikum in pikanter Tomatensoße
dazu Parmesankäse

*Garlic, onions, olives and basil with spicy tomato sauce
and Parmesan cheese*

Spaghetti scampi *B,F 25,00 €

mit Großgarnelen und Knoblauch (scharf)

with large prawns and garlic (spicy)

Penne „della casa“ *E 24,00 €

Schweinefiletspitzen mit Champignons und Zwiebeln in Rahm

Pork fillet tips with mushrooms and onions in cream

Kindergerichte

Children's dishes

Spaghetti mit Tomatensoße 9,00 €

Spaghetti with tomato sauce

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes *A,C 15,50 €

Small pork schnitzel with fries

Fischstäbchen mit Pommes *A,C,D 12,50 €

Fish fingers with fries

Reibekuchen mit Apfelmus *4 9,50 €

Potato pancakes with stewed apple

Dessert

Gemischtes Eis ^{*E,1}

9,00 €

drei Kugeln Eis mit hausgemachter Sahne

Three scoops of ice cream with homemade cream

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{*A,E}

9,00 €

Warm apple strudel with vanilla ice cream

Heiße Waldfrüchte auf drei Kugeln Vanilleeis ^{*E}

10,50 €

Hot forest fruits with three scoops of vanilla ice cream

Zitronensorbet mit Limoncello und Minze *

11,00 €

Lemon sorbet with limoncello and mint

Sizilianisches Feuer ^{*E,1}

11,00 €

Zitroneneis, Blue Curacao und Himbeersoße

Sicilian fire – Lemon ice cream, Blue Curacao and raspberry sauce

Schokozauber ^{*E}

9,50 €

drei Kugeln Schokoeis mit Sahne und Schokosplittern

Chocolate wonder – three scoops of chocolate ice cream with cream and chocolate chips

Kuchen

Cake

Tagesangebot ^{*A,C,E}

Offer of the day

Aperitifempfehlung

Our aperitif recommendation

Was wäre ein gutes Essen ohne einen appetitanregenden Aperitif?

Dürfen wir Sie verführen?

What would a good meal be without an appetising aperitif? Let us spoil you!

Prosecco – Glas 0,1l – Flasche 0,7l 5,50 € / 29,00 €

Aperol-Spritz ^{*1,10}

Prosecco mit Aperol, Orange und Eis – Glas 0,2l 9,00 €

Prosecco with aperol, orange and crushed ice

Limoncello-Spritz

Prosecco mit Limoncello, Sodawasser, Zitrone, 9,00 €

Minze und Eis – Glas 0,2l

With limoncello, soda water, lemon, mint and crushed ice

Campari-Orange ^{*1}

Campari, Orangensaft und Eis – Glas 0,2l 9,00 €

Campari, orange juice and crushed ice

Hugo ^{*2}

Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup, Minze, 9,00 €

Limette und Eis – Glas 0,2l

Prosecco, soda water, elderflower syrup, mint, lime and crushed ice

Martini Bianco/Rosso

Aromatisches weinhaltiges Getränk – Glas 0,2l 9,00 €

Aromatic drink with wine

Hibiskus-Spritz

Hibiskusblüte mit Sodawasser, Tonic, Zitrone und Eis 9,00 €

Glas 0,2l (alkoholfrei)

Hibiscus flower with soda water, tonic lemon and crushed ice (alcohol-free)

Heisse Getränke

Hot drinks

Kaffeespezialitäten

Coffee specialities

Wir bieten Heimbs Kaffee für unsere Kaffeespezialitäten.

We offer Heimbs coffee for our coffee specialities.

Cafe Crema *9	4,00 €
Cappuccino *E,9	4,50 €
Espresso - normal - doppelt *9	3,00 € / 4,50 €
Milchkaffee *E,9	5,00 €
Latte Macchiato *E,9	5,00 €

Teespezialitäten

Tea specialities

Bio-Darjeeling, Bio-Assam, Bio-Grün Tee

Bio-Kamille, Bio-Pfefferminze, Bio-Früchtetee

4,50 €

*Organic Darjeeling, organic Assam, organic Green Tea,
organic chamomile, organic peppermint, organic fruit tea*

Süßes zum Schlürfen

Our sweet treats

Heiße Schokolade - mit Sahne *E

Hot chocolate with whipped cream

4,50 € / 5,50 €

Und im Sommer

And for the summer

Eiskaffee *E,9

Iced coffee

8,00 €

Eisschokolade *E

Iced chocolate

8,00 €

Erfrischungen – Biere & Longdrinks

Refreshments - beers & long drinks

Erfrischungsgetränke

Softdrinks

Wasser Gerolsteiner naturell und medium - 0,25l - 0,75l 3,00 € / 7,00 €

*Coca-Cola^{*1,9}, Cola Light^{*1,8,9}, Fanta^{*1}, Sprite^{*1} - 0,2l – 0,4l* 3,00 € / 5,00 €

*Saftschorle (Apfel oder Kirsch)^{*1} - 0,2l - 0,4l* 3,00 € / 5,00 €
Sparkling apple or cherry juice

*Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnectar, Kiba^{*1} - 0,2l* 3,50 €
Apple juice, orange juice, cherry nectar, kiba

*Schweppes Tonic Water^{*1,10}, Bitter Lemon^{*4}
oder Ginger Ale^{*1} - 0,2l* 4,00 €

Biere^{*A}

Beer

Pils vom Fass (auch als Radler) - 0,3l - 0,5l 3,50 € / 5,00 €
Pils from the barrel (also as a shandy)

Weizenbier als Hefe oder alkoholfrei - 0,5l 5,00 €
Wheat beer with yeast or without alcohol

*Berliner Weiße mit Schuss, rot oder grün^{*1}* 4,00 €
Berlin white with a shot, red or green

Longdrinks

*Gin Tonic^{*1,10}* 9,00 €

*Vodka Lemon^{*4}* 9,00 €

Weissweine *H

White wines

Deutschland - Germany

Riesling - Pfalz - feinherb - trocken - 0,2l- 1l 7,00 €/ 28,00 €
Pikanter Duft, frisch und spritzig, unkompliziert

Spicy fragrance, fresh and lively, uncomplicated

Grauburgunder - Baden - trocken - 0,75l 35,00 €
Erfrischende Düfte von exotischen Früchten, würzig

Refreshing scents of exotic fruits, with a bit of spice

Italien - Italy

Chardonnay - trocken - 0,75l 31,00 €
Vielseitiges Sortenbukett mit Anklängen von Lychee, Ananas und reifen Melonen, deutlicher Fruchtgeschmack mit Länge

Versatile bouquet of varieties with hints of lychee, pineapple and ripe melons, distinct and long lasting fruit flavour

Pino Grigio - trocken - 0,2l - 0,75l 7,50 € / 29,00 €
Ausgeprägtes, feinwürziges Bukett, Aromen von Mirabellen und Stachelbeeren, frisch und lebendig, nachklingend

Distinct and delicate bouquet, aromas of mirabelle and gooseberries, fresh and lively, reverberating

Weinschorle 6,50 €
Wine with sparkling water

Rose *H

Brezza Rosato - trocken - 0,2l - 0,75l 7,50 € / 29,00 €
Himbeere, rote Johannisbeere, verspielt, süffig, leicht
Raspberry, red currant, playful, delicious and light

Rotweine ^{*H}

Red wines

Frankreich

France

Merlot - trocken - 0,2l - 1l

7,50 € / 29,00 €

Feines, fruchtiges Bukett von reifen Kirschen, samtiger Geschmack, gehaltvoll

Fine, fruity bouquet of ripe cherries, velvety flavour, rich in taste

Italien

Italy

Montepulciano - trocken - 0,2l – 0,75l

7,00€ / 24,00 €

Kirsche, Rosmarin, herzhaft-delikat, mittelkräftig

Cherry, rosemary, hearty-delicate, medium strength

Chianti Riserva - trocken - 0,75l

28,00 €

Kirsche, Lakritz, samtig-würzig, mittelkräftig

Cherry, liquorice, velvety and with spice, medium strength

Spanien

Spain

Cabernet Sauvignon - trocken - 0,2l - 0,75l

7,00 € / 24,00 €

Paprika, Pfeffer, harmonisch-sanft, mittelkräftig

Paprika and pepper, harmonious and gentle, medium strength

Rioja Tempranillo Crianza - trocken - 0,75l

34,00 €

Rote und schwarze Frucht, balsamisch gut integriert, mittelkräftig

Red and black fruit, balsamic and well integrated, medium strength

Spirituosen

Spirits

Obstbrände

Fruit brandies

Mirabellenbrand - 2cl - 4cl

Mirabelle brandy

4,00 € / 6,00 €

Williams-Birnbrand - 2cl - 4cl

Williams pear brandy

4,00 € / 6,00 €

Altes Pflümle - 2cl - 4cl

Old plum

4,00 € / 6,00 €

Waldhimbeere - 2cl- 4cl

Forest raspberry

5,00 € / 7,00 €

Kräuter

Herbs

Jägermeister - 2cl - 4cl

4,00 € / 5,50 €

Ramazotti - 2cl - 4cl

4,50 € / 6,50 €

Gin

Gordon's Gin - 2cl - 4cl

4,00 € / 6,50 €

Whisky

Scotch whisky - 2cl - 4cl

4,50 € / 7,00 €

Jack Daniels Bourbon - 2cl - 4cl

4,50 € / 7,00 €

Vodka

Smirnoff Red Label - 2cl - 4cl

4,00 € / 6,00 €

Cognac

Hennessy VS Cognac - 2cl - 4cl

5,00 € / 7,00 €

Grappa

Julia Superiore Grappa - 2cl - 4cl

4,50 € / 6,50 €

Rum

Havana Club - 2cl - 4cl

4,00 € / 6,00 €

Liköre

Liqueurs

*Baileys ^{*1,9} - 2cl - 4cl*

3,50 € / 5,00 €

Cointreau - 2cl - 4cl

3,50 € / 5,00 €

Sambuca - 2cl - 4cl

3,50 € / 5,00 €

Allergene und Zusatzstoffe

1. Allergene

A	Glutenhaltige Getreide	Brot, Brötchen (Weizen, Roggen, Dinkel)
B	Krebstiere	Garnelen, Scampi
C	Eier	Schnitzel
D	Fisch	Wildlachs, Zander, Matjes
E	Milch/Laktose	Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Panna cotta, Milcheis
F	Sellerie	Gemüsebrühe, Tagesgemüse
G	Senf	saure Gurken, Salatsoßen
H	Schwefeldioxid/Sulfite	Wein
I	Erdnüsse	Nutella, Nusspaste

2. Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	Eis, Limoncello, Blue Curacao, Himbeersoße, Aperol, Campari, Cola, Fanta, Sprite, Baileys, Apfel-u.Kirschsafft, Tonic Water, Ginger Ale, Kiba
2	mit Konservierungsstoff	Holunderblütensirup
3	mit Geschmacksverstärker	Gemüsebouillon
4	mit Antioxidationsmittel	Schinken, Apfelmus, Bitter Lemon
5	geschwefelt	Kartoffelklöße
6	geschwärzt	Oliven
7	gewachst	Apfel, Birne
8	mit Süßungsmittel	Cola light
9	koffeinhaltig	Kaffee, Baileys
10	chininhaltig	Aperol, Tonic Water, Gin Tonic

Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.

Allergens and additives

1. Allergenes

<i>A</i>	<i>Gluten</i>	<i>Bread, rolls (wheat, rye, spelt)</i>
<i>B</i>	<i>Crustaceans</i>	<i>Shrimp, Prawn</i>
<i>C</i>	<i>Egg</i>	<i>Schnitzel</i>
<i>D</i>	<i>Fish</i>	<i>Wild salmon, pike perch, matjes</i>
<i>E</i>	<i>Milk/lactose</i>	<i>Butter, yoghurt, quark, cheese, dairy ice cream</i>
<i>F</i>	<i>Celery</i>	<i>Vegetable broth, vegetables</i>
<i>G</i>	<i>Mustard</i>	<i>Pickles, salad dressings</i>
<i>H</i>	<i>Sulphur dioxide/sulphites</i>	<i>Wine</i>
<i>I</i>	<i>Peanuts</i>	<i>Nutella, nut paste</i>

2. Additives

<i>1</i>	<i>with colouring</i>	<i>Ice cream, Limoncello, Blue Curacao, Raspberry sauce, Aperol, Campari, Cola, Fanta, Sprite, Baileys, Apple and cherry juice, Tonic Water, Ginger Ale, Kiba</i>
<i>2</i>	<i>with preservative</i>	<i>Elderflower syrup</i>
<i>3</i>	<i>with flavour enhancer</i>	<i>Vegetable broth</i>
<i>4</i>	<i>with antioxidant</i>	<i>Ham, stewed apple, bitter lemon</i>
<i>5</i>	<i>sulphurised</i>	<i>Potato dumplings</i>
<i>6</i>	<i>blackened</i>	<i>Olives</i>
<i>7</i>	<i>waxed</i>	<i>Apple, pear</i>
<i>8</i>	<i>with sweetener</i>	<i>Cola light</i>
<i>9</i>	<i>caffeinated</i>	<i>Coffee, Baileys</i>
<i>10</i>	<i>with quinine</i>	<i>Aperol, Tonic Water, Gin Tonic</i>

We use only iodized table salt.