

FRISCH & KNACKIG

Gebratener Ziegenkäse im Schinkenmantel an Feldsalat 11,90 €
mit gerösteten Walnüssen, Balsamico-Honigdressing und Portweifeigen

Großer Salatteller 7,50 €
Kräutervinaigrette

Kleiner Salat 4,50 €

Carpaccio vom Rind 11,50 €
mit Oliven, Parmesanspänen und mariniertem Rucola

Wir empfehlen:

Aussières Blanc 0,2l / 6,90 €

Chardonnay Frankreich, Languedoc, Vin de Pay d'Oc, Domaines Barons de Rothschild 0,75 l / 26,00 €

SUPPEN

Waldpilzcremesuppe mit gebratenen Kräuterseitlingen 6,90 €

Pastinakencremesuppe mit Speckcroûtons 5,90 €

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse 6,90 €



PASTA

- Tagliarini** 18,50 €
an Ratatouillegemüse mit gebratenem Lachsfilet
- Fettuccine** 19,90 €
Rindfleischstreifen „Stroganoff“ mit Roter Bete, Gewürzgurken und Champignons

VEGANE GERICHTE

- Kartoffelrösti-Zucchini-Burger** 12,90 €
mit Hummus und Bruschettatomaten an kleinem Salat
- Tofu-Ananas-Curry** 11,50 €
Basmatireis

Wir empfehlen:

- Wolkenberg Roter Riesling** 0,2 l / 9,30 €
Riesling, trocken, Deutschland, Niederlausitz, Weingut Wolkenberg, 100 % Roter Riesling 0,75 l / 35,00 €
Lassen Sie sich überraschen von einer seltenen Rebsorte! Zurückgezüchtet auf die Urform des Rieslings, erwartet Sie eine feine Nase, Zitronenmelisse, Zitronenthymian und Honigmelone. Bemerkenswerte Würzigkeit, gut strukturiert. Milde Säure im Abgang. Nachhaltig am Gaumen. Begleitet perfekt Süßwasserfische und Spargelgerichte.



FLEISCHGERICHTE

Geschmorte Ochsenbacke	20,50 €
mit Kürbis-Lauchgemüse und Pastinakenstampf	
Halbe Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	18,50 €
Filet vom Argentinischen Rind	28,50 €
Hüftsteak vom Argentinischen Rind	22,50 €
Hirschrückensteak	28,90 €
Lammhüfte	21,90 €

Zu allen Steaks servieren wir

Kräuterseitlinge, Speckbohnen, und Pfefferbutter

Beilagen zur Wahl

Rosmarinkartoffeln

Bratkartoffeln

Steakhouse Pommes Frites

Wir empfehlen:

Amancaya **0,75 l / 54,00 €**

Malbec, Cabernet, Argentinien, Mendoza, Bodegas Caro

Der kleine Bruder des „CARO“, ist eine gelungene, subtile Cuvée argentinischen Charakters und borde-laiser Stils, bei der die feurige Persönlichkeit des Malbec dominiert. Der Wein reift etwa ein Jahr im Barrique und offeriert eine satte, frische Beerenfrucht. Der Name „Amancaya“ stammt von einer kleinen Blume aus den Anden. Speisenempfehlung: Rumpsteak, gebratenes Rind



FISCHGERICHTE

Gebackenes Karpfenfilet mit körniger Senfsauce 18,00 €
Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree

Gebratenes Zanderfilet 18,50 €
Kürbis-Tomatengemüse und Petersilienkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet auf Orangen-Spitzkohl 19,50 €
Risotto

Wir empfehlen:

Wolkenberg GRAUWEISS 0,2 l / 9,30 €

Grauburgunder und Weißburgunder trocken 0,75 l / 35,00 €

Hier begeistert Sie ein Cuvee aus Grau und Weißburgunder. In die Nase steigt ein animierender Duft nach Litschi, Waldmeister und ein Hauch Muskat. Im Mund kommen reife gelbe Stachelbeere hinzu. Ein guter Begleiter für voluminöse Fisch und Fleischgerichte.



DESSERT

Dreierlei Sorbets	5,90 €
Pflaume-Zimt, Mandel-Karamell, Kokos-Birne	
Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster	6,90 €
Café Gourmand	7,50 €
Espresso und Kleinigkeiten aus der Pâtisserie	
Leinöleis mit Beerengrütze	6,90 €



REGIONALE EMPFEHLUNG

Soljanka 5,50 €
Zitrone und Sahne

Spreewälder Gurkenteller 5,50 €
Gewürzgurken, Senfgurken und Salz-Dillgurken mit einer Griebenschmalzstulle

Lausitzer Kräuterquark 8,90 €
Burger Bioleinöl, Spreewälder Gurkenauswahl und Pellkartoffeln

Spreewälder Brotzeiteller 12,00 €
Heimische Rot-, Jagd-, und Leberwurst, Käsevariation, Meerrettich
Bautz'ner Senf, Gurkenauswahl, Vetschauer Griebenschmalz

Spreewälder Meerrettichschnitzel 15,50 €
mit Spreewälder Gurken, Bratkartoffeln und kleinem Salat

Geschmorte Rinderroulade 16,90 €
Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

Spreewaldburger mit gezupftem Eisbeinflisch 12,90 €
im Kartoffelbrötchen

Kalbsleber „Berliner Art“ 14,90 €
Kartoffelpüree

Spreewaldburger mit gezupftem Eisbeinflisch 12,90 €
im Kartoffelbrötchen

Wie empfehlen:

Cottbuser Rotbier 0,33 l / 3,90 €

Unser „Cottbuser Rotbier“ ist ein untergäriges, kupferrotes, naturtrübes Rotbier, mit deutlicher Rezens. Es präsentiert sich mit einem feinporigen Schaum. Die Farbe des Bieres findet ihre Herkunft in der Malzschüttung, die neben dem harmonischen Malzkörper als ganz typisches Merkmale für ein Rotbier steht. Es lassen sich neben deutlichen Nussaromen, Mandel und Marzipaneindrücke finden. Im Nachtrunk ist dieses Rotbier schlank und macht sofort Lust auf den nächsten Schluck dieses ungewöhnlichen Bieres.



SPREEWÄLDER GAUMENSCHMAUS

Unser Angebot von 12:00 bis 17:00 Uhr

Soljanka 5,50 €
Zitrone und Sahne

Lausitzer Kräuterquark 8,90 €
Burger Bioleinöl, Spreewälder Gurkenauswahl und Pellkartoffeln

Spreewälder Brotzeiteller 12,00 €
Heimische Rot-, Jagd-, und Leberwurst, Käsevariation, Meerrettich
Bautz'ner Senf, Gurkenauswahl, Vetschauer Griebenschmalz

Spreewälder Gurkenteller 5,50 €
Gewürzgurken, Senfgurken und Salz-Dillgurken mit einer Griebenschmalzstulle

Matjesfilet 12,90 €
mit Spreewälder Gurken, Bratkartoffeln, Hausfrauensauce und kleinem Salat

Geschmorte Rinderroulade 16,90 €
Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Spreewälder Meerrettichschnitzel 15,50 €
mit Spreewälder Gurken, Bratkartoffeln und kleinem Salat

Spreewaldburger mit gezupftem Eisbeinflfleisch 12,90 €
im Kartoffelbrötchen

Kalbsleber „Berliner Art“ 14,90 €
Kartoffelpüree

Gebratenes Zanderfilet 17,90 €
auf Spreewälder Schmorgurken und Petersilienkartoffeln

