

Ankündigung:

MARTINGANS ESSEN

Am 11., 12. und 13. November 2020 von 18 Uhr bis 20 Uhr
und
am 14. und 15. November 2020
von 12 bis 15 Uhr und von 18 bis 20 Uhr

Kürbis-Ingwer-Suppe

7,50 €

Brust und Keule von der Gans (ausgelöst)

Eigene Soße | Preiselbeer-Rotkraut | Kartoffelklöße | Bröselbutter

19,80 €

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Cranberrys und Mandeln

Waldfrucht-marmelade, Haselnuss-Crumble, Vanillesabayone

7,50 €

3-Gang-Menü 34,00 € pro Person

Weinempfehlung:

Cabernet Sauvignon

Domaine de la Baume

Frankreich

Lebhaftes Noten von schwarzen Johannisbeeren,
schön fruchtig, lang anhaltende Aromen im Abgang

0,2 L 6,90 €

0,75 L 24,00 €

Wir bitten um Vorbestellung

VORWEG

Spreewald Teller (VEGETARISCH) Frische Gewürz-, Senf- und Salzgurken aus dem Fass Spreewälder Kräuterquark oder Schmalz Kaltgepresstes Burger Leinöl Hausbrot	7,50 €
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust Mango-Pfefferragout marinierter Feldsalat	11,90 €
Winterliche Blattsalate (VEGETARISCH) Johannisbeerdressing Gewürznüsse Granatapfelkerne auf Wunsch mit Ziegenkäse im Baconmantel	9,50 € 4,00 €

SUPPEN

Kürbis-Kokossuppe (VEGAN) Kürbiskerne Kürbisöl	7,50 €
Wildkraftbrühe Maronenravioli Gemüsestroh	8,00 €

VEGETARISCH & VEGAN

Buchweizen-Gemüse-Curry (VEGAN) Tempeh Spinat	15,90 €
Rotes Linsenragout (VEGAN) Kürbis Balsamico Kartoffeln	15,90 €
Gerstenrisotto (VEGETARISCH) Paprika Kürbis Rucola Parmesanchip	14,90 €
Linguine (VEGETARISCH) Tomatensugo Rucola Parmesan Pinienkerne	14,90 €

AUS DEM WASSER

Gebratenes Zanderfilet Rotes Linsenragout Kürbis Balsamico Kartoffeln	21,90 €
Gebackenes Wallerfilet Fenchel Charlotten-Orangensoße Buchweizen	22,90 €

VON HOF & STALL

Halbe Ente Eigene Soße Preiselbeerrotkohl Kartoffelklöße Bröselbutter	19,80 €
---	---------

Unsere Weinempfehlung zur Ente

Cabernet Sauvignon , Frankreich, Domaine de la Baume, trocken	0,2 L 6,90 € 0,75 L 24,00 €
---	--------------------------------

Gebratene Perlhuhnbrust Dijonsenfsoße Pilze Gerstenrisotto	22,90 €
Rosa gebratener Hirschrücken Portweinjus Rosenkohl Salbei-Kartoffelpüree	24,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen Romanesco Backpflaumen Blumenkohlpüree	22,50 €

AUS DEM SPREEWALD

Kartoffeln, Leinöl und Quark (VEGETARISCH) Spreewälder Kräuterquark Rote Zwiebeln Kaltgepresstes Burger Leinöl Pellkartoffeln	11,90 €
Spreewälder Meerrettichschnitzel Gewürzgurke Rote Bete-Apfelsalat Pommes frites	17,90 €

DESSERTS

Buttermilchplins Ananas-Rosmarin-Ragout Brownieeis	6,90 €
Heumilch Crème Brûlée Brownieeis Haselnusscrumble	8,50 €
Wald & Wiese (VEGAN) Granité vom Nadelbaum Waldbeerenmarmelade Buchweizenschaum Buchweizen-Crumble	8,50 €

KÄSE

Käse-Auswahl , 100 Gramm Hausbrot Butter Trauben Feigensenf	8,50 €
<i>Unsere Weinempfehlung zum Käse</i>	
Wehlener Sonnenuhr , Mosel Riesling Spätlese Weingut Markus Molitor Fruchtsüß	0,1 l 6,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

4 Hähnchen-Nuggets oder 4 Fischstäbchen Erbsen Kartoffelpüree	6,50 €
Linguine (VEGETARISCH) Tomatensugo Parmesan	6,50 €

EIS

Krokantbecher Karamell-Salzbutter-Eis Brownie-Eis Espresso-Krokant-Eis Haselnusskrokant Karamellsoße Sahne		7,50 €
Cookie-Eierlikörbecher Cookie-Eis Vanille-Eis Cookie-Crumble Eierlikör Sahne		7,50 €
Waldfruchtbecher (VEGAN) Brombeersorbet Cassissorbet Heidelbeersorbet Waldbeerenmarmelade		7,50 €
Eiszwerg Anton Vanille-Eis Schokoladen-Eis Smarties		4,50 €
Eis & Sorbet Brombeersorbet Cassissorbet Heidelbeersorbet Vanille-Eis Schokoladen-Eis Cookie-Eis Karamell-Salzbutter-Eis Brownie-Eis Espresso-Krokant-Eis	Kugel	2,50 €

KUCHEN & TORTEN

Strandcafé-Haustorte Quark-Sahnetorte mit Pfirsichstücken, Bisquitboden und Schokostückchen	Stück	4,50 €
Käsekuchen	Stück	3,70 €
Saftiger Schokoladenkuchen (VEGAN, GUTEN- & LACTOSEFREI)	Stück	4,50 €
Blechkuchen mit Streusel nach Tagesangebot	Stück	3,50 €
Portion Sahne		1,20 €

VESPERKARTE (Montag bis Freitag von 14 bis 18.00 Uhr)

Spreewald Teller (VEGETARISCH) Frische Gewürz-, Senf- und Salzgurken aus dem Fass, Spreewälder Kräuterquark oder Schmalz Kaltgepresstes Burger Leinöl Hausbrot	7,50 €
Winterliche Blattsalate (VEGETARISCH) Johannisbeerdressing Gewürznüsse Granatapfelkerne auf Wunsch mit Ziegenkäse im Baconmantel	9,50 € 4,00 €
Kürbis-Kokossuppe (VEGAN) Kürbiskerne Kürbisöl	7,50 €
Gebratenes Zanderfilet Rotes Linsenragout Kürbis Balsamico Kartoffeln	21,90 €
Kartoffeln, Leinöl und Quark (VEGETARISCH) Spreewälder Kräuterquark Rote Zwiebeln Kaltgepresstes Burger Leinöl Pellkartoffeln	11,90 €
Spreewälder Meerrettichschnitzel Gewürzgurke Rote Bete-Apfelsalat Pommes frites	17,90 €

KUCHEN & TORTEN

Buttermilchplins Ananas-Rosmarin-Ragout Brownieeis	6,90 €
Strandcafé-Haustorte Quark-Sahnetorte mit Pfirsichstücken, Bisquitboden und Schokostückchen	Stück 4,50 €
Käsekuchen	Stück 3,70 €
Saftiger Schokoladenkuchen (VEGAN, GUTEN- & LACTOSEFREI)	Stück 4,50 €
Blechkuchen mit Streusel nach Tagesangebot	Stück 3,50 €
Portion Sahne	1,20 €

EIS

Krokantbecher Karamell-Salzbutter-Eis Brownie-Eis Espresso-Krokant-Eis Haselnusskrokant Karamellsoße Sahne	7,50 €
Cookie-Eierlikörbecher Cookie-Eis Vanille-Eis Cookie-Crumble Eierlikör Sahne	7,50 €
Waldfruchtbecher (VEGAN) Brombeersorbet Cassissorbet Heidelbeersorbet Waldbeerenmarmelade	7,50 €