

SPEISEKARTE

inkl. Angaben zu möglichen
Allergen- & Zusatzstoffen

1-Senf, 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (a-Roggen, b-Gerste, c-Weizen, d-Dinkel)

4-Sellerie, 5-Sulfit, 6-Ei, 7-Schwefeldioxid, 8-Natriumnitrit

9-Fisch, 10-Schalenfrüchte, 11-Nüsse, 12-Soja, 12-Krebstiere, 14-Weichtiere, 15-Sesam, 16-Lupine

Alle Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

VORWEG

- Spreewald Teller** (VEGETARISCH) 7,90 €
Frische Gewürz-, Senf- und Fähmannsgurken aus dem Fass
Spreewälder Kräuterquark und kaltgepresstes Leinöl aus Burg oder Schmalz
Hausbrot 1-Senf, 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (a-Roggen, b-Gerste, c-Weizen), 7-Schwefeldioxid
- Beef Tatar mit japanischer Marinade** 12,90 €
Chili Mayonnaise | Sesam Dip | Gurkenbrot
1-Senf, 3-Gluten (a-Roggen, b-Gerste, c-Weizen), 6-Ei, 12-Soja, 15-Sesam
- Winterliche Blattsalate** (VEGAN) 10,90 €
Johannisbeerdressing | Gewürznüsse | Granatapfelkerne 1-Senf, 11-Nüsse
auf Wunsch mit Ziegenkäse und Birne im Wan Tan 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen) 4,50 €
- Gebackener Camembert** (VEGETARISCH) 10,90 €
Gurkenbrot | Pflücksalat | Preiselbeerchutney
2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 5-Sulfit, 6-Ei, 12-Soja

SUPPEN

- Geröstete Blumenkohl-Kokossuppe** (VEGAN) 4-Sellerie 7,90 €
Datteln (geschwefelt) | Rosmarinöl
- Krustentiersuppe** 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 5-Sulfit, 6-Ei, 9-Fisch, 12-Krebstiere 8,90 €
Gebackene Gamele

VEGETARISCH & VEGAN

- Gemüse-Curry** (VEGAN) 1-Senf, 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 12-Soja 17,50 €
Tempeh | Spinat | Buchweizen
- Schwarzes Linsenragout** (VEGAN) 1-Senf, 4-Sellerie, 5-Sulfit 15,90 €
Balsamico | Romanesco | Schwarzwurzel | Möhren | Tofu
- Gegrillte Aubergine** (VEGAN) 4-Sellerie, 5-Sulfit, 11-Nüsse, 12-Soja 16,90 €
Buchweizen | Romanesco | Soja-Minz-Joghurt | Möhrenpesto

AUS DEM WASSER

Gebratenes Zanderfilet 1-Senf, 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 5-Sulfit, 9-Fisch **21,90 €**
Schwarzes Linsenragout | Balsamico | Romanesco | Schwarzwurzel | Möhren

Gebratenes Wallerfilet 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 5-Sulfit, 6-Ei, 9-Fisch **22,90 €**
Fenchel | Charlotten-Orangensoße | Rote Bete-Kartoffelpüree

VON HOF & STALL

Halbe Ente 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 5-Sulfit **19,90 €**
Eigene Soße | Quitten-Rotkohl | Kartoffelklöße | Bröselbutter

Unsere Weinempfehlung zur Ente

Cabernet Sauvignon, Frankreich 5-Sulfit **0,2 L 6,90 €**
Domaine de la Baume, trocken **0,75 L 26,00 €**

Karee vom Duroc-Schwein 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 5-Sulfit **22,90 €**
Kräuerkruste | Hagebutten-Portweinjus | Wirsing
Kürbis | Nussbutter-Kartoffelpüree

Sauerbraten vom heimischen Wild 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 5-Sulfit, 6-Ei **24,90 €**
Rosenkohl | Kardamom-Rotweinjus | Maronen-Semmelknödeltürmchen

Geschmorte Ochsenbäckchen 4-Sellerie, 5-Sulfit **24,50 €**
Kräutersaitlinge | Rosmarin-Portweinjus | Backpflaumen-Chutney
Pastinakenpüree

AUS DEM SPREEWALD

Kartoffeln, Leinöl und Quark (VEGETARISCH) 2-Milch (Laktose) **11,90 €**
Spreewälder Kräuterquark
Rote Zwiebeln | Kaltgepresstes Leinöl aus Burg | Pellkartoffeln

Spreewälder Meerrettichschnitzel **18,90 €**
Gewürzgurken-Relish | Kartoffel-Speck-Salat
1-Senf, 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 6-Ei, 7-Schwefeldioxid

DESSERTS

- Buttermilchplins** 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte **6,90 €**
Ananas-Rosmarin-Ragout | Edelmund-Nougateis
- Gartenkräuter-Crème Brûlée** 2-Milch (Laktose), 6-Ei **8,90 €**
mit Spreewälder Gartekräutern aromatisiert,
Hagebutten-Chutney | Cassissorbet
- Wald & Wiese (VEGAN)** 3-Gluten (c-Weizen), 12-Soja **9,20 €**
Buchweizenschaum und Buchweizencrumble | Waldbeerenmarmelade
Nadelbaumgranitée

KÄSE

- Käse-Auswahl**, 100 Gramm **10,90 €**
Hausbrot | Butter | Feige | Feigensenf | Gewürznüsse
1-Senf, 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (a-Roggen, b-Gerste, c-Weizen), 5-Sulfit, 11-Nüsse (Erdnuss)

Unsere Weinempfehlung zum Käse

- Wehlerer Sonnenuhr**, Mosel 5-Sulfit **0,1 l 6,90 €**
Riesling Spätlese | Weingut Markus Molitor | Fruchtsüß

1-Senf, 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (a-Roggen, b-Gerste, c-Weizen, d-Dinkel), 4-Sellerie, 5-Sulfit, 6-Ei,
7-Schwefeldioxid, 8-Natriumnitrit, 9-Fisch, 10-Schalenfrüchte, 11-Nüsse, 12-Soja, 12-Krebstiere, 14-Weichtiere,
15-Sesam

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 4 Hähnchen-Stripes** 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, **6,90 €**
Gebackene Hähnchenfiletstreifen,
Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise
- 4 Fischstäbchen** 1-Senf, 2-Milch(Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 6-Ei, 9-Fisch **6,90 €**
Erbsen | Kartoffelpüree
- Linguine** 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 6-Ei **7,90 €**
Sauce Bolognese | Parmesan
- Eiszwerg Anton** 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja **4,50 €**
Je 1 Kugel Vanilleeis | Kugel Schokoladeneis | Smarties
- Tigerschwanz** 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja **5,90 €**
Spreewälder Plins mit Nutella gefüllt | Schokoladen- und Vanille-
soße im Streifenlook | Smarties

1-Senf, 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (a-Roggen, b-Gerste, c-Weizen, d-Dinkel), 4-Sellerie, 5-Sulfit, 6-Ei, 7-Schwefeldioxid,
8-Natriumnitrit, 9-Fisch, 10-Schalenfrüchte, 11-Nüsse, 12-Soja, 12-Krebstiere, 14-Weichtiere, 15-Sesam, 16-Lupine

EIS von der Manufaktur IceGuerilla aus Beeskow

Karamellbecher 2-Milch (Laktose), 10-Schalenfrüchte, 11-Nüsse (Haselnuss & Erdnuss), 12-Soja **7,90 €**
Je 1 Kugel Edelmund-Nougateis | Gesalzenes Karamelleis | Peanutbuttereis
Karamellsoße | Sahne

Spreewaldbecher (GLUTENFREI) 2-Milch (Laktose), 10-Schalenfrüchte **7,90 €**
2 Kugeln Quark-Leinöleis | Süßer Gurkensalat | Mandelcrumble

Waldfruchtbecher (VEGAN | GLUTENFREI) **7,50 €**
Je 1 Kugel Himbeersorbet | Cassissorbet | Heidelbeersorbet
Waldbeerenmarmelade

Eis & Sorbet **Kugel 2,50 €**
Cassissorbet | Himbeersorbet | Heidelbeersorbet
Vanille-Eis | Schokoladen-Eis | Edelmund-Nougateis 2-Milch (Laktose), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja
Quark-Leinöleis | Karamell-Salzbuttereis | Peanutbuttereis 2-Milch (Laktose), 12-Soja

KUCHEN & TORTEN

Strandcafé-Haustorte 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja **Stück 4,90 €**
Quark-Sahnetorte mit Pfirsichstücken, Bisquitboden
und Schokoladenstückchen

Käsekuchen 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte **Stück 3,70 €**

Omas Apfel-Mandelkuchen (VEGAN | GLUTENFREI) **Stück 4,50 €**
10-Schalenfrüchte, 16-Lupine

Blechkuchen mit Streusel nach Tagesangebot (VEGAN) **Stück 3,50 €**
3-Gluten (d-Dinkel), 12-Soja

Ofenfrischer Apfelstrudel 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei **Stück 5,90 €**
mit Vanilleeis und Schlagsahne

**ALTERNATIV AUCH VEGAN ERHÄLTlich
MIT HIMBEERSORBET UND BUCHWEIZENCRUMBLE**
3-Gluten (c-Weizen)

Portion Sahne 2-Milch (Laktose) **1,20 €**