

VESPERKARTE (Montag bis Freitag von 14 bis 18.00 Uhr)

Spreewald Teller (VEGETARISCH) Frische Gewürz-, Senf- und Fährmannsgurken aus dem Fass Spreewälder Kräuterquark und kaltgepresstes Burger Leinöl oder Schmalz Hausbrot	7,90 €
Winterliche Blattsalate (VEGAN) Johannisbeerdressing Gewürznüsse Granatapfelkerne auf Wunsch mit Ziegenkäse-Birne-Wan Tan	10,90 € 4,50 €
Geröstete Blumenkohl-Kokossuppe (VEGAN) Datteln Rosmarinöl	7,90 €
Gebackener Camembert (VEGETARISCH) Gurkenbrot Pflücksalat Preiselbeerchutney	10,90 €
Kartoffeln, Leinöl und Quark (VEGETARISCH) Spreewälder Kräuterquark Rote Zwiebeln Kaltgepresstes Burger Leinöl Pellkartoffeln	11,90 €
Spreewälder Meerrettichschnitzel Gewürzgurken-Relish Kartoffel-Speck-Salat	18,90 €
Gebratenes Zanderfilet Schwarzes Linsenragout Balsamico Romanesco Schwarzwurzel Möhren	21,90 €

KUCHEN, TORTEN & EIS

Buttermilchplins Ananas-Rosmarin-Ragout Edelman-Nougateis	6,90 €
Strandcafé-Haustorte Quark-Sahnetorte mit Pfirsichstücken, Biscuitboden und Schokoladenstückchen	Stück 4,90 €
Käsekuchen	Stück 3,70 €
Omas Apfel-Mandelkuchen (VEGAN GLUTENFREI)	Stück 4,50 €
Blechkuchen mit Streusel nach Tagesangebot (VEGAN)	Stück 3,50 €
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne ALTERNATIV AUCH VEGAN ERHÄLTlich MIT HIMBEERSORBET UND BUCHWEIZENCRUMBLE	Stück 5,90 €
Portion Sahne	1,20 €
Karamellbecher Edelman-Nougateis Gesalzene Karamelleis Peanutbuttereis Karamellsoße Sahne	7,90 €
Waldfruchtbecher (VEGAN GLUTENFREI) Himbeersorbet Cassissorbet Heidelbeersorbet Waldbeerenmarmelade	7,50 €

SPEISEKARTE

Alle unsere Speisen sind hausgemacht und frisch zubereitet.

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, wir informieren Sie gern über die verwendeten Zutaten in unseren Speisen.

Eine Liste möglicher Allergene und Zusatzstoffe reichen wir Ihnen gerne.

Alle Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

VORWEG

Spreewald Teller (VEGETARISCH) Frische Gewürz-, Senf- und Fährmannsgurken aus dem Fass Spreewälder Kräuterquark und kaltgepresstes Leinöl aus Burg oder Schmalz Hausbrot	7,90 €
Beef Tatar mit japanischer Marinade Chili Mayonnaise Sesam Dip Gurkenbrot	12,90 €
Winterliche Blattsalate (VEGAN) Johannisbeerdressing Gewürznüsse Granatapfelkerne auf Wunsch mit Ziegenkäse und Birne im Wan Tan	10,90 € 4,50 €
Gebackener Camembert (VEGETARISCH) Gurkenbrot Pflücksalat Preiselbeerchutney	10,90 €

SUPPEN

Geröstete Blumenkohl-Kokossuppe (VEGAN) Datteln Rosmarinöl	7,90 €
Krustentiersuppe Gebackene Garnele	8,90 €

VEGETARISCH & VEGAN

Gemüse-Curry (VEGAN) Tempeh Spinat Buchweizen	17,50 €
Schwarzes Linsenragout (VEGAN) Balsamico Romanesco Schwarzwurzel Möhren Tofu	15,90 €
Gegrillte Aubergine (VEGAN) Buchweizen Romanesco Soja-Minz-Joghurt Möhrenpesto	16,90 €

AUS DEM WASSER

Gebratenes Zanderfilet Schwarzes Linsenragout Balsamico Romanesco Schwarzwurzel Möhren	21,90 €
Gebratenes Wallerfilet Fenchel Charlotten-Orangensoße Rote Bete-Kartoffelpüree	22,90 €

VON HOF & STALL

Halbe Ente Eigene Soße Quitten-Rotkohl Kartoffelklöße Bröselbutter	19,90 €
------------------------------------------------------------------------------------	---------

Unsere Weinempfehlung zur Ente

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

Karee vom Duroc-Schwein Kräuerkruste Hagebutten-Portweinjus Wirsing Nussbutter-Kartoffelpüree	22,90 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Sauerbraten vom heimischen Wild Rosenkohl Kardamom-Rotweinjus Maronen-Semmelknödeltürmchen	24,90 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Geschmorte Ochsenbäckchen Kräutersaitlinge Rosmarin-Portweinjus Backpflaumen-Chutney Pastinakenpüree	24,50 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

AUS DEM SPREEWALD

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

Spreewälder Meerrettichschnitzel Gewürzgurken-Relish Kartoffel-Speck-Salat	18,90 €
----------------------------------------------------------------------------------------	---------

DESSERTS

Buttermilchplins Ananas-Rosmarin-Ragout Edelmet-Nougateis	6,90 €
Gartenkräuter-Crème Brûlée mit Spreewälder Gartekräutern aromatisiert, Apfel-Chutney Cassissorbet	8,90 €
Wald & Wiese (VEGAN) Buchweizenschaum und Buchweizencrumble Waldbeerenmarmelade Nadelbaumgranitée	9,20 €

KÄSE

Käse-Auswahl, 100 Gramm Hausbrot Butter Feige Feigensenf Gewürzrüsse	10,90 €
<i>Unsere Weinempfehlung zum Käse</i>	
Wehlener Sonnenuhr, Mosel Riesling Spätlese Weingut Markus Molitor Fruchtsüß	0,1 l 6,90 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

4 Hähnchen-Stripes Gebackene Hähnchenfiletstreifen, Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise	6,90 €
4 Fischstäbchen Erbsen Kartoffelpüree	6,90 €
Linguine Sauce Bolognese Parmesan	7,90 €
Eiszwerg Anton Je 1 Kugel Vanilleeis Kugel Schokoladeneis Smarties	4,50 €
Tigerschwanz Spreewälder Plins mit Nutella gefüllt Schokoladen- und Vanille- soße im Streifenlook Smarties	5,90 €

EIS von der Manufaktur IceGuerilla aus Beeskow

Karamellbecher		7,90 €
Je 1 Kugel Edelmet-Nougateis Gesalzene Karamelleis Peanutbuttereis Karamellsoße Sahne		
Spreewaldbecher (GLUTENFREI)		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 Edelmet-Nougateis Quark-Leinöleis Karamell-Salzbuttereis Peanutbuttereis		

KUCHEN & TORTEN

Strandcafé-Haustorte	Stück	4,90 €
Quark-Sahnetorte mit Pfirsichstücken, Biscuitboden und Schokoladenstückchen		
Käsekuchen	Stück	3,70 €
Omas Apfel-Mandelkuchen (VEGAN GLUTENFREI)	Stück	4,50 €
Blechkuchen mit Streusel nach Tagesangebot (VEGAN)	Stück	3,50 €
Ofenfrischer Apfelstrudel	Stück	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne ALTERNATIV AUCH VEGAN ERHÄLTICH MIT HIMBEERSORBET UND BUCHWEIZENCRUMBLE		
Portion Sahne		1,20 €