

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.

Ankündigung:

MARTINGANS ESSEN

Am 11. und 12. November 2021 von 18 Uhr bis 21 Uhr
und
am 13. und 14. November 2021
von 12 bis 15 Uhr und von 18 bis 21 Uhr

Gänsebouillon

Gemüsejulienne | Preiselbeer-Maronenravioli

3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 5-Sulfit, 6-Ei

8,00 €

Brust und Keule von der Gans (ausgelöst)

Eigene Soße | Quitten-Rotkraut | Kartoffelklöße | Bröselbutter

2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 5-Sulfit, 6-Ei

24,90 €

Mille-feuille vom Bratapfel

Weißer Schokoladen-Pekannusscreme | Johannisbeer-Marmelade

2-Milch (Laktose), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja

8,90 €

2-Gang-Menü 32,90 € pro Person

3-Gang-Menü 38,90 € pro Person

Weinempfehlung:

Cabernet Sauvignon 5-Sulfit

Domaine de la Baume

Frankreich

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

0,2 L 6,90 €

0,75 L 26,00 €

Wir bitten um Vorbestellung

VORWEG

- Spreewald Teller** (VEGETARISCH) 7,90 €
Frische Gewürz-, Senf- und Fährmannsgurken aus dem Fass
Spreewälder Kräuterquark oder Schmalz | Kaltgepresstes Leinöl aus Burg
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 €
- Salat Bowl (HAUPTGANG)** (VEGAN) 15,90 €
Rote Bete | Kürbis | Eingelegter Chicoree | Linsen
Walnusskerne | Pflaumendressing
1-Senf, 4-Sellerie, 11-Nüsse

SUPPEN

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

VEGETARISCH & VEGAN

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

AUS DEM WASSER

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

Gebackenes 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 | Erbsen
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 | Edelmilch-Nougateis
- Gartenkräuter-Crème Brûlée** 2-Milch (Laktose), 6-Ei **8,90 €**
mit Spreewälder Gartekräutern aromatisiert,
Hagebutten-Chutney | Cassissorbet
- Schokoladenküchlein (VEGAN)** 10-Schalenfrüchte, 12-Soja **8,90 €**
Cassis-Quittenragout | Cassissorbet

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 Edelmet-Nougateis | Gesalzenes Karamelleis | Peanubuttereis
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 | Edelmet-Nougateis 2-Milch (Laktose), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja
Quark-Leinöleis | Karamell-Salzbuttereis | Peanubuttereis 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 €**