

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

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

19,80 €

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Cranberrys und Mandeln

Waldfruchtmarmelade, Haselnuss-Crumble, Vanillesabayone

2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 5-Sulfit, 6-Ei, 10-Schalenfrüchte

7,50 €

3-Gang-Menü 34,00 € pro Person

Weinempfehlung:

Cabernet Sauvignon 5-Sulfit

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) 1-Senf, 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (a-Roggen, b-Gerste, c-Weizen) 7,50 €
Frische Gewürz-, Senf- und Salzgurken aus dem Fass
Spreewälder Kräuterquark oder Schmalz | Kaltgepresstes Burger Leinöl
Hausbrot

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust 1-Senf, 7-Schwefeldioxid 11,90 €
Mango-Pfefferragout | mariniertes Feldsalat

Winterliche Blattsalate (VEGETARISCH) 1-Senf, 2-Milch (Laktose), 7-Schwefeldioxid, 10-Schalenfrüchte, 11-Nüsse 9,50 €
Johannisbeerdressing | Gewürznüsse | Granatapfelkerne
auf Wunsch mit Ziegenkäse im Baconmantel 4,00 €

SUPPEN

Kürbis-Kokossuppe (VEGAN) - 7,50 €
Kürbiskerne | Kürbisöl

Wildkraftbrühe 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 5-Sulfit, 6-Ei 8,00 €
Maronenravioli | Gemüsestroh

VEGETARISCH & VEGAN

Buchweizen-Gemüse-Curry (VEGAN) 1-Senf, 4-Sellerie, 12-Soja 15,90 €
Tempeh | Spinat

Rotes Linsenragout (VEGAN) 4-Sellerie 15,90 €
Kürbis | Balsamico | Kartoffeln

Gerstenrisotto (VEGETARISCH) 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (b-Gerste) 14,90 €
Paprika | Kürbis | Rucola | Parmesanchip

Linguine (VEGETARISCH) 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 11-Nüsse 14,90 €
Tomatensugo | Rucola | Parmesan | Pinienkerne

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

AUS DEM WASSER

Gebratenes Zanderfilet 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 9-Fisch 21,90 €
Rotes Linsenragout | Kürbis | Balsamico | Kartoffeln

Gebackenes Wallerfilet 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 5-Sulfit, 6-Ei, 9-Fisch 22,90 €
Fenchel | Charlotten-Orangensoße | Buchweizen

VON HOF & STALL

Halbe Ente 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 4-Sellerie, 5-Sulfit, 6-Ei 19,80 €
Eigene Soße | Preiselbeerrotkohl | Kartoffelklöße | Bröselbutter

Unsere Weinempfehlung zur Ente

Cabernet Sauvignon, Frankreich, 5-Sulfit 0,2 L 6,90 €
Domaine de la Baume, trocken 0,75 L 24,00 €

Gebratene Perlhuhnbrust 1-Senf, 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (b-Gerste), 5-Sulfit 22,90 €
Dijonsensoße | Pilze | Gerstenrisotto

Rosa gebratener Hirschrücken 2-Milch (Laktose), 4-Sellerie, 5-Sulfit 24,90 €
Portweinjus | Rosenkohl | Salbei-Kartoffelpüree

Geschmorte Ochsenbäckchen 2-Milch (Laktose), 4-Sellerie, 5-Sulfit 22,50 €
Romanesco | Backpflaumen | Blumenkohlpüree

AUS DEM SPREEWALD

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

Spreewälder Meerrettichschnitzel 1-Senf, 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 7-Schwefeldioxid 17,90 €
Gewürzgurke | Rote Bete-Apfelsalat | Pommes frites

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

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Buttermilchplins 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja Ananas-Rosmarin-Ragout Brownieeis | 6,90 € |
| Heumilch Crème Brûlée 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja Brownieeis Haselnusscrumble | 8,50 € |
| Wald & Wiese (VEGAN) 3-Gluten (Hafer) Granité vom Nadelbaum Waldbeerenmarmelade Buchweizenschaum Buchweizen-Crumble | 8,50 € |

KÄSE

| | |
|--|--------|
| Käse-Auswahl , 100 Gramm 1-Senf, 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (a-Roggen, b-Gerste, c-Weizen), 7-Schwefeldioxid Hausbrot Butter Trauben Feigensenf | 8,50 € |
|--|--------|

Unsere Weinempfehlung zum Käse

| | | |
|--|-------|--------|
| Wehlener Sonnenuhr , Mosel 5-Sulfit Riesling Spätlese Weingut Markus Molitor Fruchtsüß | 0,1 l | 6,50 € |
|--|-------|--------|

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

| | |
|---|--------|
| 4 Hähnchen-Nuggets oder 4 Fischstäbchen Erbsen Kartoffelpüree 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 9-Fisch | 6,50 € |
|---|--------|

| | |
|--|--------|
| Linguine (VEGETARISCH) 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen) Tomatensugo Parmesan | 6,50 € |
|--|--------|

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

EIS

| | |
|---|--------|
| Krokantbecher 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja | 7,50 € |
|---|--------|

Karamell-Salzbutter-Eis | Brownie-Eis | Espresso-Krokant-Eis
Haselnusskrokant | Karamellsoße | Sahne

Cookie-Eierlikörbecher 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja **7,50 €**
Cookie-Eis | Vanille-Eis | Cookie-Crumble
Eierlikör | Sahne

Waldfruchtbecher (VEGAN) - **7,50 €**
Brombeersorbet | Cassissorbet | Heidelbeersorbet
Waldbeerenmarmelade

Eiszwerg Anton 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja **4,50 €**
Vanille-Eis | Schokoladen-Eis | Smarties

Eis & Sorbet **Kugel** **2,50 €**
Brombeersorbet | Cassissorbet | Heidelbeersorbet -
Vanille-Eis | Schokoladen-Eis 2-Milch (Laktose), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja
Cookie-Eis | Karamell-Salzbutter-Eis | Brownie-Eis | Espresso-Krokant-Eis
2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 12-Soja

KUCHEN & TORTEN

Strandcafé-Haustorte 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 10-Schalenfrüchte, 12-Soja **Stück** **4,50 €**
Quark-Sahnetorte mit Pfirsichstücken, Bisquitboden
und Schokostückchen

Käsekuchen 2-Milch (Laktose), 3-Gluten (c-Weizen), 6-Ei, 12-Soja **Stück** **3,70 €**

Saftiger Schokoladenkuchen (VEGAN, GUTEN- & LACTOSEFREI) **Stück** **4,50 €**
10-Schalenfrüchte, 12-Soja; Lupine

Blechkuchen mit Streusel nach Tagesangebot **Stück** **3,50 €**
2-Milch (Laktose), 3-Gluten (d-Dinkel), 6-Ei

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

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