

Kalte Küche

Cool kitchen



„ Spreewaldschiefer-Spezialitäten von Hier “ 15,20 EUR
Salami^{1,3,12} und Käse vom Gulbener Ziegenhof

Mönchshofer Bockshornkleekeäse und Camembert
aus der gläsernen Molkerei, Rotwurst^{1,3,12} und Leberwurst^{1,3,12},
Feiner Lausitzer Wildschinken¹, Apfelmeerrettich⁸

Spreewälder Senf-^{1,4} und Gewürzgurke^{1,4} aus dem Fass

Lausitzer Senf, Bauernbrot von der Kahrener Dampfbäckerei

Goat's cheese and goat's salami^{1,3,12}

Fenugreek cheese, Camembert, Blood sausage^{1,3,12} and liver
sausage^{1,3,12}, *Lusatian game ham, horseradish*⁸

regional gherkin^{1,4}, and *pickles*^{1,4}, *mustard, Bread from the
local bakery "Kahren"*

Vorspeisen

Appetizers



„ Gulbener Ziegenhof “ 9,90 EUR

Feiner Ziegenkäse mit Honig, Pinienkernen und Balsamico

Gebacken im Blätterteig, Birnen-Mangochutney

Fine goat cheese with honey, pine nuts and balsamico

Baked in puff pastry, pear mango chutney

„ Lindner´s Ragout fin “ 9,10 EUR

Feines Kalbsblankett mit Kräuterseitlingen und Champignon

Gratiniert mit Mönchshofer Bio-Boxhornkleekeäse

Geröstetes Weizenstäbchen

Veal blanc with king trumpet mushrooms

Gratinated with fenugreek cheese

Roasted ciabatta stick

Salat

Salads

„ Ackersalat “
klein / *small* 7,80 EUR
groß / *large* 10,90 EUR

Blattsalate, nussiger Rucola und knackiger Eisbergsalat

Lettuce, arugula and crispy iceberg lettuce

Wahlweise mit:

Kräutervinaigrette mit Lausitzer Senf

Herb vinaigrette with mustard

Vinaigrette von Apfelbalsam und Limonenöl

Vinaigrette of apple and lemon oil

Thunfisch, Gulbener Ziegen- Fetakäse und Gurkenstreifen

Tuna, pickled feta cheese and cucumber strips

oder

Gebratene Hähnchenbrusttranchen und Champignon

Fried chicken breast and mushroom

oder

Gebratene Rinderfiletstreifen, Kürbiskerne und Crôutons

Roasted beef fillet strips, pumpkin seeds and croutons

oder

Kirschtomaten mit Pesto¹,

Boxhornkleekeäse aus der Gläsernen Molkerei,

*Tomato with pesto*¹, and *fenugreek cheese*

Vegetarisch -Vegetarian



„ Spreewälder Rösti “

10,10 EUR

Kartoffel-Kürbis-Reibekuchen

Lausitzer Kräuterquark und Schalotten

dazu kaltgepresstes Spreewälder Leinöl, Salatbouquet

*Potato and pumpkin rosti, herb cream cheese and shallots,
these cold-pressed linseed oil from “Spreewald”, salads*

Suppe

Soup



„ Spreewälder Gelb “

4,80 EUR

Kürbissüppchen

Geröstete Kerne und kaltgepresstes Öl

Pumpkin soup

Roasted cores and cold-pressed oil



„ Große Lausitzer Fischterrine “

8,10 EUR

Wels, Saibling, Lachsforelle, Hecht und Flusskrebsschwänze,

in feinem Fischfond mit Wurzelgemüsen und Knolle

Dazu ein Vollkornzopf aus der Dampfbäckerei

“Spreewald fish stew - the Bouillabaisse regional”

Catfish, speckled trout, brown trout, pike and crayfish,

in fine fish broth with root vegetables and potato

These baked whole wheat bun

Nudeln - Fisch

Pasta - seafood



„ Spreewaldnudel “

13,90 EUR

Zweierlei Ravioli mit Ziegenkäse, Rübchen und Spinat

Gegrillte Zucchini und Paprikachutney, Parmesantaler¹

Ravioli with goat's cheese, turnip and spinach

Grilled zucchini and pepper chutney, parmesan cheese¹

Lindners Kartoffelgnocchi mit Pesto¹

17,50 EUR

getrockneten Tomaten, Rucola und Creme fraiche

Rinderfiletstreifen und Zucchini

Potato dumpling with basil¹

Dried tomatoes, rocket and crème fraiche

Beef fillet strips and courgettes



Streifen von hausgebeizter Lachsforelle

16,90 EUR

Gebratenes Saiblingsfilet

Orangenkarotten und Spaghettini

Homemade pickled salmon trout

Roasted char fillet, orange carrots and spaghetti



Zanderfilet auf der Haut gebraten

17,90 EUR

Rote Bete-Kartoffelstampf

Blattsalate mit Spreewälder Kräuterdressing

Roasted fillet of pike perch

Beetroot potato mash

Salad leaves with Spreewald herb dressing

Fleisch

Meat dishes



„ Spreewaldpfanne “

Filet-Medaillons vom Landschwein
überbacken mit einer Ziegenfrischkäsekruste
Gebratene Speck ^{1,8,12} -Gemüsekartoffeln

Fillet steak of pork

baked with goat cheese

Roasted potatoes with vegetable and Bacon ^{1,8,12}

17,10 EUR

“Sous vide” Steak aus der Lammkeule
Rotweinzwiebeln und Rosmarinbutter
Butterbohnen und Röstkartoffeln

Steak from the leg of lamb

Red wine onions and rosemary butter

Butter beans and roasted potatoes

18,30 EUR



„ Brandenburger Wildbrett “

Rückensteak vom Lausitzer Wild, Steinpilzkruste
Kräuterseitlinge und Champignons

Gebratener Serviettenknödel mit Wildschinken ¹

Wild boar from local forests with mushroom crust

Mushroom

Bread dumpling with venison ham ¹

18,90 EUR

Filetsteak vom argentinischen Angusrind

27,40 EUR

Blattsalate mit Vinaigrette

Geröstete Rosmarin-Kartoffeln mit Old Hickory Rauchsatz

Kräutercreme und kleine Tomaten aus dem Ofen

Fillet of Angus beef steak

Green salad with vinaigrette

Roasted rosemary potatoes with Old Hickory smoked salt

Herb cream and tomato

Dessert

Sweets

„ Gruß vom Zuckerhut “

7,50 EUR

Caipirinha-Sorbet von Cachaça und Limette

Brigadero-Kleine brasilianische Schokopraline

Fruchtiges Mangoparfait und Kokoskrokant

Caipirinha - sorbet of cachaça and lime

Brigadero - small Brazilian Chocolate Chocolates

Fruity mango ice cream and coconut crisp

„ Heiss und kalt “

7,50 EUR

Strudel von Vanilletopfen und eingelegten Moosbeeren

Geeiste Mousse au chocolat

Karamellierte Birne

Strudel of vanilla quark and pickled cranberries

Chocolate ice cream

Caramelized pear