



## REGIONALE SPEISEKARTE

*Elbe-Elster-Land*

Liebe Gäste,

wir beteiligen uns an der Aktion „Regionalen Speisekarte“ und bringen Ihnen daher mit unserer kreativen Küche die Vielfalt und den Geschmack der heimischen Landschaft auf den Tisch.

Wir veredeln die frischen Erzeugnisse der örtlichen Bauern, Fischer und Jäger, würzen sie mit einer Rezeptur aus Tradition und Moderne und servieren Ihnen kulinarische Köstlichkeiten, deren regionale Herkunft wir Ihnen garantieren können.

Guten Appetit!

Hausgebackenes Roggenbrot mit Schmalz vom Klettwitzer  
Freilandschwein und Spreewald Gurke



3,50 €

4erlei Schinken und Bauchspeck vom Klettwitzer Freilandschwein  
mit Gewürzgurke, Butter und Krustenbrot

13,50 €

Sülze aus Eisbein und Backe vom Klettwitzer Freilandschwein mit  
frischer Remoulade, Spreewald Gurke und Bratkartoffeln

13,90 €

Kassler-Braten vom Klettwitzer Freilandschwein  
mit gebratenen Bohnen -Pilz Gemüse  
und Kartoffelstampf

15,90 €

BBQ-Burger mit Bio-Dinkelbrötchen,  
Bratling aus Wild und Klettwitzer Freilandschwein, geschmorten  
Zwiebeln, Pfifferling, Spitzkohl,  
Spreewaldgurke und Süßkartoffelpommes

13,90 €



---

Wild und Honig beziehen wir von Carsten Semsch aus Wormlage  
Die Burger-Brötchen bäckt Bio-Bäcker Christian Graf „Der Brot Graf“ in Herzberg  
Schweinefleisch und Kartoffeln beziehen wir von Kai Schneider aus Klettwitz

## Klassische Gasthaus Gerichte

Soljanka nach Russischem Rezept

5,50 €

Vegane Soljanka mit Räuchertofu, Veganer Wurst,  
Paprika und Spreewald Gurke



5,50 €

Verschiedene Blattsalate mit gebackenen

Austernpilzen,



Apfel und Honig-Senf-Dressing

9,90 €

Strammer Max

Hausgebackenes Krustenbrot, geräucherter Schinken,

Bio- Spiegeleier und Spreewald Gurke

8,90 €

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Zwiebel, Essiggurke, Apfel  
und Bratkartoffeln



12,90 €

Bauernfrühstück mit Speck, Gartensalat  
und Spreewald Gurke

9,90 €

Lausitzer Kräuterquark mit Leinöl, Zwiebel und  
Pellkartoffeln



9,90 €

Sous- Vide geschmorte Ochsenbacke mit kräftiger  
Rotweinjus, Gartenbohnen und Semmelknödel

17,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“ vom Duroc-Schwein  
mit gebratenen Champignons und Pommes Frites

16,90 €

## Gerichte mit frischen Pfifferlingen

Pfifferlings-Cremesuppe mit Kräutercroutons  
4,90 € 

Geschmorte Süßkartoffel mit Gemüsebolognese und  
gebratenen Pfifferlingen   
12,90 €

Veganer Burger mit Pfifferling-Erbesen-Bratling,  
BBQ-Soße, Spitzkohl, Spreewald-Gurke und  
Süßkartoffelpommes   
13,90 €

Hausgemachte Pasta mit Pfifferlings-Rahm,  
gebackenem Brie und mariniertem Rucola   
13,90 €

Hausgemachte Kartoffelgnocci mit frischen  
Pfifferlingen, Rahm und gebratenem Kopfsalatherz   
13,90 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein, Pfifferlinge mit Ei,  
Rahm-Jus und kleine gebratene Kräuterkartoffeln  
17,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutergnocci,  
Pfifferlingen und getrockneten Kirschtomaten  
17,90 €

Rip Eye Steak vom Feersichen Rind  
aus Schleswig Holstein mit geschmorten Zwiebeln,  
frischen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln  
24,90 €