



## 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!

Kalte Gurkensuppe mit Lausitzer Leinöl

4,50 €



Königsberger Klopse vom Klettwitzer Freilandschwein mit Kapern, gebratenem Kopfsalatherz und Kartoffelstampf

12,90 €



Rahmgulasch vom Klettwitzer Freilandschwein mit Champignons und hausgemachten Spätzle

14,90 €

Wildschwein BBQ-Burger mit geschmorten Zwiebeln, Spitzkohl, Spreewaldgurke und Süßkartoffelpommes

13,90 €



Veganer Burger mit Pfifferling-Erbesen-Bratling, BBQ-Soße, Spitzkohl, Spreewald-Gurke 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 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 €

Gebäckenes Kabeljaufilet mit Schmorgurken,  
Senfschaum und Kartoffelstampf

15,90 €

Lausitzer Kräuterquark mit Leinöl, Zwiebel und  
Pellkartoffeln



9,90 €

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

17,90 €

Zart gekochter Tafelspitz von der jungen Färsen mit  
Meerrettich, Spitzkohl und Salzkartoffeln

15,90 €

## Gerichte mit frischen Pfifferlingen

Pfifferlings-Cremesuppe mit Kräutercroutons

4,90 €



Geschmorte Süßkartoffel mit Gemüsebolognese und gebratenen Pfifferlingen

12,90 €



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 €

Geschmorte Hirschkeule mit gebratenen Pfifferlingen, Preiselbeeren und hausgemachten Kartoffelkroketten

19,90 €



# Kaffee und Dessert

Im wohl ältesten Wohnhaus von Senftenberg röstet Martin Hengst seine Kaffees nach eigener Rezeptur. Die frischen, handgepflückten Rohbohnen bezieht der Röstmeister von Bio-Plantagen aus aller Welt. In seiner kleinen Manufaktur veredelt der gelernte Zimmermann die Bohnen zu auserlesenen Kaffee-Spezialitäten



Markt 15  
Senftenberg

Kaffeerösterei

Espresso	1,80 €
Espresso doppelt	3,40 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Kaffee Crema	2,00 €
Cappuccino	2,40 €
Latte Macchiato	2,80 €
Milchkaffee	2,80 €

Ganze Bohnen aus der Kaffeerösterei für Zuhause erhalten sie in unserem kleinen Hofladen.

## Klassischer Kaffee aus unserer Filtermaschine

Kaffee Tasse	1,60 €
Kaffee Pott	3,00 €

Zitronensorbet mit  
Robinienblütensirup-Beeren-Ragout



3,50 €

Schwedeneisbecher mit hausgemachtem Eierlikör,  
Apfelkompott und Schlagsahne

6,90 €

Walnusseisbecher mit Nuss und Schokoladeneis,  
Karamellsauce und Sahne

5,90 €

Tonkabohnen Creme Brûlée

3,50 €

Schokoladen-Brownie mit Eierlikörschaum

5,50 €