



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!

Verschiedene Blattsalate mit gebackenen Austernpilzen,
Apfel und Honig-Senf-Dressing

9,90 €



Hausgebackenes Roggenbrot mit Schmalz vom Klettwitzer
Freilandschwein und Spreewald Gurke

3,50 €



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

12,90 €



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

12,90 €

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

13,90 €



Veganer Burger mit Pfifferling-Erbsen-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 €

Würzfleisch vom Duroc-Schwein mit Käse, Zitrone
und Worchester

4,90 €

Strammer Max

Hausgebackenes Krustenbrot, geräucherter Schinken,
Bio- Spiegeleier und Spreewald Gurke

8,90 €

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

15,90 €

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Meerrettich,
Gurken-Spieß und Rosmarinkartoffeln

19,90 €

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 €