

# Klassische Gasthaus-Gerichte

## **Soljanka**

mit hausgebackenem Roggenbrot

8,90 €

## **Bauernfrühstück**

mit Speck, Gartensalat und Spreewald-Gurke

13,90 €

## **Schnitzel „Cordon Bleu“**

### **vom Duroc-Schwein**

mit gebratenen Champignons, Spitzkohlsalat, Rahmjus und  
Pommes Frites

19,90 €

## **Schnitzel vom Duroc-Schwein**

mit hausgemachtem Paprikaletscho,  
Spitzkohlsalat, Dijon-Senf-Schmand und Pommes-Frites

19,90 €

## **Matjes „Hausfrauen Art“**

mit Gurke, Zwiebel, Apfel  
und Bratkartoffeln

16,90 €

## **Rib Eye Steak**

mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Spitzkohlsalat  
und Rosmarinkartoffeln

29,90 €

# Schmorgerichte

## Ochsenbacke

Sous- Vide geschmort mit kräftiger Rotweinjus,  
Rotkohl und Semmelknödel  
24,90 €

## Rinderroulade

Geschmort mit frischen Champignons,  
Rotkohl und Kartoffelklößen  
22,90 €

## Kalbshaxen Osso-Bucco

Sous-Vide gegart mit  
Bohnen-Pilz-Gemüse und Kartoffelstampf  
24,90 €

## Veganer Rollbraten



Aus hausgemachtem Vollkorn-Seitan, klassisch als Roulade mit  
Gewürzgurke, Räuchertofu und Zwiebeln gefüllt,  
kräftige Gemüsejus, Apfelrotkohl und Klöße  
19,90 €

# Regionale Speisekarte in Kooperation mit bio- und ökologischen Produzenten aus der Region



## Kalte Gurkensuppe



Mit Joghurt, Dill und Lausitzer Leinöl  
6,90 €

## Hausgemachte Pasta



mit Gemüse vom Biohof Werenzhain, Pilzen,  
gebackenem Brie und Grana Padano  
18,90 €

## BBQ Wild-Burger



mit Dinkelbrötchen von der Biobäckerei Graf in Herzberg  
Bratling aus Niederlausitzer Wild, Spitzkohl, Spreewaldgurke  
und Süßkartoffelpommes  
17,90 €

## Zweierlei Schnitzel



aus Austernpilzen und Kohlrabi mit Bohnen, Ratatouille-Sugo  
und Kartoffelstampf  
19,90 €

## Vegetarischer BBQ-Burger



mit Bratling aus Kidneybohnen und Kichererbsen von Bauer  
Holger aus der Altmarkt, Spitzkohl, Spreewaldgurke und  
Süßkartoffelpommes  
16,90 €

# Regionalmenü

(auf Wunsch auch Vegetarisch)

## Kalte Gurkensuppe

Mit Joghurt, Dill und Lausitzer Leinöl

\*\*\*

## Zweierlei vom Wagyu Rind

Vom Biohof Untermühle in Beesdau  
geschmort und rosa gebraten, mit gebratenem Gemüse und  
hausgemachten Krokettten

\*\*\*

## Cookie-Sandwich

von Beans & Cakes aus Finsterwalde

3 Gang Menü 37,50 €

### Weinempfehlung

Weißweincuvee „Lammfromm“ von Rico Leonhardt  
aus Bad Liebenwerda 0,25l 6,90 €

### Bierempfehlung

Fürstlich Drehna Craft Bier 0,5l 4,20 €