

Klassische Gasthaus-Gerichte

Soljanka

mit hausgebackenem Roggenbrot

8,90 €

Kalte Gurkensuppe

mit Joghurt, Dill und Lausitzer Leinöl

6,90 €

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 €

Rollbraten



aus hausgemachtem Vollkorn-Seitan, klassisch als Roulade mit
Gewürzgurke, Räuchertofu und Zwiebeln gefüllt,
kräftige Gemüsejus, Apfelrotkohl und Klöße

19,90 €

Regionalmenü

(auf Wunsch auch Vegetarisch)



Hauptzutaten von Felix Bengs - Biohof Werenzhain, Jens Wagenschütz - Hof Untermühle Beesdau, Jillian Walburg - Beans & Cakes Finsterwalde

Kalte Gurkensuppe

mit Joghurt, Dill und Lausitzer Leinöl

Zweierlei vom Wagyu Rind

von Biohof Untermühle in Beesdau
geschmort und rosa gebraten, mit gebratenem Gemüse und
Kräuterkartoffeln

Cookie-Sandwich

von Beans & Cakes aus Finsterwalde

3 Gang Menü 37,50 €

3 Gang Menü – Vegetarisch 32,50 €

Weinempfehlung

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

Bierempfehlung

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

Frische Pfifferlinge

Cremesuppe aus frischen Pfifferlingen

mit frischen Kräutern und hausgebackenem Brot

6,90 €



Pfifferlings-Kartoffel-Omlette

Eier vom Biohof Untermühle, frischer Gartensalat
und Spreewaldgurke

15,90 €



Gebratenes Zanderfilet

mit Pfifferlings-Risotto und gebratenem Gemüse
vom Biohof Werenzhain

24,90 €

Hausgemachte Pasta

mit frischen Pfifferlingen, Gemüse vom Biohof Werenzhain,
Grana Padano und ausgebackenem Brie

18,90 €



Schnitzel vom Duroc Schwein

mit frischen Pfifferlingen, Rahmjus und gebratenen
Kräuterkartoffeln

24,90 €

Kohlrabi und Austernpilz -Schnitzel

mit frischen Pfifferlingen, Paprikaragout
und Kartoffelstampf

21,90 €



BBQ Wild-Burger

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

17,90 €

(auf Wunsch bereiten wir auch gern einen Vegetarischen Burger zu)