



Regionalität schätzen und garantieren wir....

Unser Fleisch stammt von der Spreewaldfarm Vetschau
Unseren Fisch beziehen wir von der Firma Fisch & Frisch aus Kolkwitz
Brot bäckt für uns die Cottbuser Bäckerei Hardy Hoffmann
Eis kommt von ICEGUERRILLA aus Beeskow
Mineralwasser beziehen wir von Bad Liebenwerda
Bier wird gebraut in der Landskron-Brauerei Görlitz
Regionale „Verdauerli“ aus Burg & Schleipzig
Leckere Weine vom Weinberg Wolkenberg

Unsere aktuellen Tagesgerichte:

Entenkeule, Entenbrust und Gänseleberragout –
kreativ zubereitet und mit Liebe angerichtet.
Exklusiv bei uns im Restaurant.

Aus dem Suppentopf

Karotten-Ingwersuppe

Kokosmilch | Brot

Wildcremesuppe „Hubertus“

heimisches Wild | Gemüsestreifen | Waldpilze | Preiselbeeren | Brot



Das schönste Geschenk ist gemeinsame Zeit!
Verschenken Sie mit unseren Gutscheinen eine Auszeit vom Alltag.

Spreewälder Kleinigkeiten

Würzfleisch vom Huhn mit Champignons
im Töpfchen gratiniert | dazu frisches Baguette

Bruschetta „mal anders“
Tomate-Knoblauch | Ziegenkäse-Rote Bete | Frischkäse-Ricottacremé
mit getrockneten Tomaten & gerösteten Pinienkerne

Ziegenkäse – Rote Bete Creme Brûlée
Apfel-Cranberry-Chutney | winterlicher Salat

Tatar vom Rind (80 g)
Zwiebelwürfel | Gewürzgurke | Sardellen | Kapern | Eigelb | Tomatenchutney |
geröstetes Baguette

Gerne servieren wir ein Vorspeisenbrett für mehrere Personen –
liebevoll angerichtet zum Teilen & Genießen!

Vegetarisch mit Pfiff

Frittata mit Rosenkohl
geröstete Maronen | Ziegenkäse | winterlicher Salat

Hausgemachte Käse-Haselnussknödel
auf Waldpilzragout

Fischspezialitäten

Gebratenes Steinbeißerfilet
Vanillekruste | Rote Bete-Fenchelrahmgemüse | Tagliatelle

Butterfisch
Zimtkarotten | Macairekartoffeln | Weißwein-Honigschaum

Für Fleischliebhaber

Gefüllte Hähnchenbrust

mit Spinat | Preiselbeeren | Brie | cremige Bandnudeln | Parmesanspäne

Steak au four

Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck | winterlicher Salat

Gefüllter Sauerbraten vom Hirsch

Backpflaumen-Maronenfüllung | Apfel-Rotkohl | hausgemachte Semmelknödel

Pulled Wild Burger

geschmorte Zwiebeln | Rotkohlsalat | Camembert | Preiselbeerschmand | Kartoffelspalten | Sour Cream

Steakpfanne mit Medaillons vom Hähnchen, Schwein & Rind

Cremechampignons | hausgemachte Semmelknödel

Geschmorte Rinderbäckchen

Glasierte Karottenstifte | Kartoffelpüree | Soße

Klassische Rinderroulade

Senf | Speck | Gewürzgurke | Apfel-Rotkohl | hausgemachte Kartoffelklöße | Soße

Unsere Getränkeempfehlung für die winterlichen Tage...

Hausgemachter Glühwein

0,2l

Hausgemachte Limonade

Ingwer | Zitrone | Rosmarin oder Himbeere | Limetten | Rosmarin
0,3l

Gin Tonic "Von Hier" – Stork Club Bio Rye Gin | Thomas Henry Botanical Tonic |

Rosmarin | Orange

0,3l

Gurken Spritz – Stork Club Destillerie Gurkengeist | Bitter Lemon | Soda | grüne Gurke

0,3l

Kalt aber Köstlich

Spezialitätenplatte a la SPREE - Waldhotel 2 Personen

mit Deftigem vom Wildhändler / Wurst & Schinken von den Vetschauer Wurstwaren / Käsespezialitäten / Salat des Tages / sowie einem bunten Mix aus dem Spreewald: von Gurken / Senf / Meerrettich / Landbrot / Butter und einem Spreewaldbitter

Kleine Variante 1 Person

(ohne Schnaps)

Winterliche Salatbowl

Blattsalate | Orangenfilets | Cranberrys | gratinierter Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse | marinierte Apfelspalten | Balsamico-Honigdressing | Baguette

wahlweise mit:

- gebratenes Butterfischfilet im Haselnussmantel
- als Vorspeise

Für unsere Naschkatzen

Honig-Panna-Cotta

Zimt-Pflaumen | Spekulatiuscrumble

Lebkuchenknödel

Kirschkaltschale | Amaretto Disaronno Eis

Hausgemachter Schmarrn

Heiße Kirschen | Vanilleeis

Oder wählen Sie einen leckeren Eisbecher aus unserer separaten Eiskarte.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

