



#### **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 ICEGUERILLA aus Beeskow  
Mineralwasser beziehen wir von Bad Liebenwerda  
Bier wird gebraut in der Landskron-Brauerei Görlitz  
Regionale „Verdauerli “ aus Burg & Schlepzig  
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 | Gemüwestreifen | 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 I dazu frisches Baguette

### **Bruschetta „mal anders “**

Tomate-Knoblauch I Ziegenkäse-Rote Bete I Frischkäse-Ricottacremé  
mit getrockneten Tomaten & gerösteten Pinienkerne

### **Ziegenkäse – Rote Bete Creme Brûlée**

Apfel-Cranberry-Chutney I winterlicher Salat

### **Tatar vom Rind (80 g)**

Zwiebelwürfel I Gewürzgurke I Sardellen I Kapern I Eigelb I Tomatenchutney I  
geröstetes Baguette

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

## Vegetarisch mit Pfiff

### **Frittata mit Rosenkohl**

geröstete Maronen I Ziegenkäse I winterlicher Salat

### **Hausgemachte Käse-Haselnussknödel**

auf Waldpilzragout

## Fischspezialitäten

### **Gebratenes Steinbeißerfilet**

Vanillekruste I Rote Bete-Fenchelrahmgemüse I Tagliatelle

### **Butterfisch**

Zimtkarotten I Macairekartoffeln I 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 | karamellierte Walnüsse | marinierte Apfelspalten | Balsamico-Honig dressing | 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.

