

Auch für Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher halten wir für Sie eine separate Allergikerkarte bereit. Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiterinnen.

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Lausitzer Sonntagssuppe

Klare Rinderbrühe mit zartem Gemüse und
feinen Eierkuchenstreifen

4,50 €

Spreewälder Fischsuppe

Gekocht aus einem Weißfischfond, gebunden mit Sahne,
serviert mit brauner Butter und gedünstetem Fisch

4,90 €

AUS DER KALTEN KÜCHE

Frischer Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill

4,50 €

Variation von Lübbenauer Senf- und Gewürzgurken

4,50 €

Sauerkrautsalat mit Knacker

Rohes Sauerkraut mit Äpfeln und Zwiebeln,
angerichtet mit kalter Knackwurst (*2),
hausgemachtem Senf und Brot

7,50 €

Bunter Gemüsesalat

Marktfrischer Blattsalat mit Tomate,
Paprika, Gurken und Hausdressing

Wählen dürfen Sie dazu:

- Kasselerstreifen
- Leinöl, Aprikosen und Schafskäse
- oder geräucherten Lachs und Zwiebelringe

9,50 €

FRISCHE NUDELN

Fettuccine mit hausgemachter Bolognese

9,50 €

Fettuccine mit frischem Rahm von Champignons und Steinpilzen

9,50 €

AUS DER PELLKARTOFFELECKE

Pellkartoffeln mit Leinöl und Quark

Leinöl wird aus dem Samen der Leinpflanze gepresst. Es schmeckt nussig, ist gesund und leicht bekömmlich. Als Nahrungs- und Heilmittel hat es im Spreewald große Bedeutung. Wir reichen Ihnen kaltgepresstes Öl der Lübbenauer Firma Zeidler.

9,50 €

Pellkartoffeln mit Speck (*2)

Pellkartoffeln mit ausgelassenen Speckwürfeln und Zwiebeln, dazu gibt es einen kleinen Quark Dip

9,50 €

AUS WALD, WEIDE UND STALL

Was macht den Spreewälder stark? Kartoffeln, Leinöl und Quark... Und was wird er immer lieben? Grützwurst mit großen Grieben...

Grützwurst, im Tiegel geschmolzen, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Unsere leckere Grützwurst wird nicht mehr aus Buchweizen (sondern aus Gerstengrütze) hergestellt und ohne große Grieben serviert, erfreut sich aber dennoch großer Beliebtheit.

9,50 €

Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Kartoffeln

Der Spreewald ist bekannt für seinen Meerrettich. Mitte des 18. Jahrhunderts brachten die Bauern jährlich bis zu 2000 Zentner per Kahn nach Lübbenau, wo die Käufer auf sie warteten. Rindfleisch in Meerrettichsoße war damals ein Festessen, welches nur Sonn- und Feiertags auf den Tisch kam.

11,50 €

Gebratenes Kasselersteak (* 2) auf Honigkraut mit Kartoffelpüree

Der kräftige Sauerkrautgeschmack wird hier durch Honig abgerundet.

11,50 €

Rindergulasch mit Pilzen

serviert in einem knusprigen, ofenfrischen Brottopf

12,50 €

Fährmannsessen

Schweinesteak mit Rahmpilzen, Meerrettich, „Grobem Heinrich“ (Senf aus ganzen Körnern) und Thymiankartoffeln

14,50 €

Dieses Kammsteak stammt vom DUROC- Schwein. Das bedeutet, es wird regional erzeugt und traditionell verarbeitet. Es zeichnet sich durch ein fein marmoriertes Fleisch mit zartem, aromatischen Geschmack und geringen Garverlust aus.

Grober Heinrich ist einer von mehr als zwanzig Senfsorten, welche hier im Haus hergestellt werden und die am Tresen käuflich zu erwerben sind.

AUS DEM WASSER

Damit Sie Ihren Fisch bewusst genießen können, möchten wir genau schauen, wo er herkommt. Deshalb lässt sich heute nicht sagen, welchen Fisch wir morgen einkaufen werden. Bitte fragen Sie die Bedienung, was heute im Topf oder in der Pfanne liegt.

**Fischfilet „wie gefangen so gebraten“
mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln
nach Wunsch mit Gurkensalat oder auf Blattsalat
14,00 €**

Spreewälder Fischplatte
Variation heimischer, gedünsteter Fischarten,
in Spreewälder Sahnesoße, mit frischem Gurkensalat und
Petersilienkartoffeln

Die Spree bietet uns alle bekannten Süßwasserfische außer der Forelle, neben Zander und Wels auch Aal, Blei und Rotfeder. Die heute seltene Quappe war einst so zahlreich, dass sie als „Brotfisch“ bezeichnet und dank ihres hohen Fettgehaltes getrocknet und als „Kienspan“ benutzt wurde.

17,00 €

„Blinde Fische“
Original Spreewälder Fischsoße mit Petersilienkartoffeln
und brauner Butter

Dieses Gericht brachte die sparsame Hausfrau auf den Tisch,
wenn vom Fischessen am Sonntag nur noch die köstliche Soße übrig geblieben war.

7,00 €

ZUM NACHTISCH

**Rote Grütze mit Vanillesoße (*1)
3,50 €**

KUCHEN

**Obstkuchen nach Angebot
3,00 €**

**Windbeutel mit Sauerkirschen und Sahne gefüllt
3,50 €**

***** KINDERSPEISEKARTE *****

Wie der Spreewald entstand...

Vor langer Zeit pflügte der Teufel mit Hilfe von Ochsen seine Felder. Die armen Tiere zogen den Pflug Stunde um Stunde unter den kritischen Blicken des Ungeheuers, ohne jemals zu fressen oder zu trinken. Es war schwere Arbeit und langsam wurden die fleißigen Ochsen müde. Jeder Schritt quälte. Doch sie schlepten sich voran. Der Teufel aber wurde wütend. Er schimpfte, mit vor Wut dunkelrotem Gesicht und feurigen Augen. Während er wild mit der Peitsche schlug, schrie er: „Das euch lahmes Vieh meine Großmutter hole!“ Da bekamen die Ochsen furchtbare Angst. Sie ergriffen die Flucht und rannten mit dem Pflug querfeldein und zick-zack durch den Wald davon. So rissen sie tiefe und weitverzweigte Furchen. Um dem Teufel das Gemüt zu kühlen, schickte Gott einen starken Regen an den Ort des Geschehens. Alle Rinnen füllten sich mit Wasser und so entstand der Spreewald, wie du ihn heute kennen gelernt hast.

„Mahlzeit für erschöpfte Ochsen“ (Du weißt ja: Quark macht stark)

Kartoffeln mit Quark und Leinöl

5,20 €

Die Geschichte vom Schlangenkönig...

Schon seit jeher fühlten sich die Schlangen im Spreewald besonders wohl. Während sie das Dickicht des Waldes vor neugierigen Blicken schützte, konnten sie sich im Wasser der Spree vergnügen. Eines Tages kam ein junger Ritter. Er hörte von den Schlangen. Besonders fesselten ihn die Geschichten vom sagenumwobenen Schlangenkönig. Und da erdachte er sich einen Plan. An einem besonders schönen Tag schlich er zu der Lichtung und versteckte sich hinter einer dichten Hecke. Kurz darauf kamen die Schlangen und ihrer Mitte der König, auf dem Kopf eine Krone mit funkelnden Diamanten. Um sie nicht zu verlieren, wählte der König einen sauberen Platz, auf dem er die Krone ablegte. Tags darauf kehrte der Ritter zurück und breitete auf der Wiese sein weißes Taschentuch aus. Abermals suchte er Schutz hinter der Hecke und wartete. Nach kurzer Zeit tummelten sich die Schlangen und der König suchte einen geeigneten Platz für seine Krone. Wie erwartet, legte er sie auf das weiße Tuch. Sobald die Schlangen etwas abseits spielten, fasste der Ritter sein Tuch, ritt im gestreckten Galopp davon und ließ die überraschten Schlangen zurück. Durch die Krone erlangte der Ritter großen Reichtum, baute ein Schloss und wurde ein bedeutender Graf. Zum Dank nahm er die Schlange als Wappentier.

„Wütende Schlangen“

Nudeln Bolognese

5,20 €

Der Drache Plon...

Noch viele andere Sagengestalten lebten im Spreewald: der Wassermann, die Irrlichter, die Mittagsfrau und auch der Drache Plon. Trotz seines eigentümlichen Aussehens mit sieben Köpfen, ist er ein Glücksbringer und verhilft den Fleißigen zu Reichtum. Wer den Plon besitzt und behalten will, muss ihn tüchtig mit Hirsebrei und dickem Sirup füttern. Tut man das nicht, verschwindet er und nimmt alles mit, was er gebracht hat.

„Futter für den Drachen Plon“

Kalter Milchreis mit Apfelmus oder Kirschgrütze

4,50 €

Die Spreewaldmücke...

Wusstest du, dass der Spreewald ohne Mücken nur halb so artenreich wäre? Alle Frösche würden ohne sie verhungern und gäbe es diese nicht, könnten die Störche nicht überleben. Mücken legen ihre Eier direkt in das Wasser ab. Das wiederum kommt der Spree zu gute. Die Mückenlarven ernähren sich nämlich von Bakterien und filtern dabei giftige Stoffe aus dem Wasser. Außerdem sind sie das erste Futter für die kleinen Fische. Die Spreewälder sagen deshalb: „Ohne Mücken im Sommer, kein Karpfen zu Weihnachten!“

Das Mücken lästig sind, weiß ja jeder. Aber sie stechen nicht aus Boshaftigkeit. Die Mückenmütter brauchen das Blut für ihre Nachkommen. Pieksen tun nämlich nur die weiblichen Mücken. Die männlichen Vertreter sind ganz friedlich. Aber alle Mücken sind geruchsempfindlich. Um sie abzuwehren kann man zum Beispiel Zitronenschalen mit Nelken spicken oder ganz viel Knoblauch essen. Wenn man trotzdem gestochen wird, helfen Zwiebeln auf der Haut oder das Einreiben mit Lavendelöl gegen das nervige Jucken. Aber am wichtigsten ist: Nicht kratzen!

„Mückenstinker“

Zitroneneis mit einer kleinen Überraschung

2,50 €

SPREEWÄLDER HEFEPLINSE

Früher bereicherten den Kaffeetisch vorwiegend Plinse, die weniger Mehl zur Herstellung benötigten als Kuchen. So wurden in der eigenen Wirtschaft reichlich vorhandene Eier, mit Milch, Hefe und etwas Mehl zu einem flüssigen Teig verarbeitet und dieser in Leinöl zu flachen Küchlein gebacken...

Hefepkins, traditionell

Ein Hefepkins, bestrichen mit zerlassener Butter, mit Zucker und Zimt gerollt

3,00 €

Apfelplins

Ein Hefepkins mit Butter, Zimt und Zucker, serviert mit Apfelmus und Sahne

4,00 €

Mohnplins

Ein Hefepkins mit Butter, Zucker, Zimt, Vanillesoße (*1) und Mohn

4,00 €

Festtagsplins

Ein Hefepkins mit Butter, Zimt, Zucker, Sauerkirschen und Vanilleeis (*1)

5,00 €

Schlemmerplins

Ein Hefepkins mit Butter, Zimt, Zucker, Schokoladencreme, Nüssen, Bananenstückchen, Vanilleeis (*1) und Sahne

6,00 €

Großvaters Plins

Ein Hefepkins mit Speck und Zwiebeln gefüllt, serviert mit Rahmpilzen

6,00 €

EISBECHER

„Mückenstinker“

Eine Kugel Zitroneneis mit Überraschung

2,50 €

„Juniorbecher“

Zwei Kugeln Eis (*1) mit Sahne, bunten Streuseln und Überraschung

3,70 €

„Schokoladeneisbecher“

Drei Kugeln Eis (*1) mit Schokoladensoße, Sahne und Schokostreuseln

5,50 €

Bananensplitt

Zwei Bananenhälften mit Schoko- und Vanilleeis (*1), garniert mit Sahne, Nüssen und Schokoladensoße

5,50 €

Schwarzwälder Kirscheisbecher

Drei Kugeln Eis (*1) mit Sauerkirschen, Kirschlikör und Sahne

6,50 €

Schwedeneisbecher

Drei Kugeln Eis (*1) mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

6,50 €

