

Kochen wie zu Urgroßmutteres Zeiten

(ab 18.00 Uhr und ab 20 Personen möglich)

Mittelpunkt unseres Gastraumes ist eine Kochmaschine, die früher in jedem Haushalt im Spreewald zu finden war. Hier möchten wir Sie zu einem Erlebnis der besonderen Art einladen: Die Kochmaschine mit Wasserblase, Backröhre und Herd bietet vielfältige Möglichkeiten, Speisen herzustellen. So können auf dem Plinseisen Spreewälder Hefepfannkuchen gebacken und in der Röhre Schinken in Brotteig, Schweinekeule oder andere leckere Braten hergestellt werden. Auch das traditionelle Fischessen ist empfehlenswert. Dabei haben Sie als Gast die Möglichkeit, dem Koch bei der Zubereitung desselben über die Schulter zu schauen. Nebenbei können Sie Interessantes über die Ess- und Lebensgewohnheiten der Spreewaldbewohner erfahren. Nach dem Verzehr des so frisch zubereiteten Essens, lassen Sie bei einem Spreewaldbitter oder brennend servierten Fischgeist den Abend ausklingen und freuen sich auf die Heimfahrt durch den romantischen Spreewald.

- * "Lausitzer Sonntagssuppe" (Geflügelbrühe mit zartem Gemüse und feinen Eierkuchenstreifen)
- * Gedünstetes Wels- und Zanderfilet in Spreewaldsoße mit frischem Gurkensalat
- * "Große Grieben" (Helles Ragout vom Schwein mit Thymian und Saurer Sahne) oder
 - * Rindsknödel in Meerrettichsoße
 - * Kasselerbraten mit Sauerkraut
- * dazu reichen wir Petersilienkartoffeln, Spreewälder Senf- und Gewürzgurken, Brot, Senf und Meerrettich
- * zum Dessert hausgemachtes Eis

Preis pro Person 28,50 €