

## Vorspeisen

	Gewicht / Größe	Euro
<b>Gemischter saisonaler Blattsalat</b> mit gerösteten Nüssen und Kernen  <u>Dressings:</u> Feigen-Senf-, Französisch- und Balsamico-		7.20
<b>Ziegenfrischkäse unter der Nuss-Honig-Kruste</b> auf lauwarmem Pilzsalat mit Luckauer Birne und herbstlichen Blattsalaten	60 g	11.00
<b>Rinds-Tatar „Ratskeller“</b> mit gebackener Spreewälder Gurke, Vollkornbaguette und Butter	70 g 140 g	12.00 18.00
<b>Würzfleisch vom Brandenburger Wild</b> mit Champignons, Kapern und Käse gratiniert, serviert mit Toast und Zitrone	200 g 400 g	8.50 15.80

## Aus dem Suppentopf

<b>Kokos-Curry-Suppe</b> mit Süßkartoffeln, Zitronengras, Tomaten und Lauchzwiebeln		6.00
<b>Gurken-Zwiebelsuppe</b> mit Spreewälder Gurken, Dill-Schmand und Leinöl		6.10
<u>Zusatzoption:</u> Welsfilet im Knuspermantel	40 g	2.80

## Vegetarisch & Vegan

<b>Handgeschöpfter Landquark</b> aus Lebusa mit Meerrettich und Leinöl von der Kanow Mühle in Sagritz, Pellkartoffeln und Zwiebeln		12.00
<b>Ravioli mit Linsen und Gemüse</b> gefüllt, auf Süßkartoffeln & Tomaten an leichter Currysauce und gerösteten Sonnenblumenkernen		17.50
<b>Sautierte Wald- und Wiesenpilze</b> mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln, knusprigen Kartoffelrösti, mariniertem Rucola und Rapssamen		16.80

## Fleisch & Fisch

	Gewicht / Größe	Euro
<b>Welsfilet</b> unter der Spreewälder Gurkenkruste Kartoffelstampf mit Schmand und Rahmwirsing mit gerösteten Sonnenblumenkernen		18.80
<b>Spreewälder Fischtopf</b> mit gebratenem Welsfilet und pochiertem Hechtklößchen auf Schmorgurken, Kartoffeln und gebackener Spreewälder Gewürzgurke		18.50
<b>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust</b> auf Süßkartoffeln und Tomaten an leichter Currysauce, Ravioli mit Gemüse-Dal gefüllt und gerösteten Sonnenblumenkernen		20.50
<b>Schweinefiletmedaillons mit Coppa vom Stauferico</b> an Pilzrahmsauce, gebratenem Kartoffelrösti und saisonales Gemüse		19.80
<b>Wildschwein-Sauerbraten „Ratskeller“</b> mit gebratenen Brotknödeln, hausgemachter Rotkohl und Rahmwirsing		18.40
<b>Ragout vom heimischen Wild</b> (Tagesangebot) mit Wurzelgemüse geschmort, gebratenen Brotknödeln, hausgemachter Rotkohl und Rahmwirsing		18.00
<b>Paniertes Kalbsschnitzel nach Lausitzer Art</b> serviert mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	65 g 130 g	15.00 19.80
<b>30 Stunden geschmorte Rinderschulter</b> an Bratensauce, Spreewälder Meerrettich, Kartoffelstampf mit Schmand und saisonalem Gemüse		18.50
<b>Roastbeef</b> unter der «Strindberg Kruste» mit Dicken fritten und saisonalem Gemüse	180 g 250 g	22.50 28.50

## Käse

	Gewicht / Größe	Euro
<b>Bio Käseteller nach Tagesangebot</b> mit hausgemachten Honignüssen, Feigensenf und Pumpernickel	80 g 140 g	9.50 15.00
<b>Gebackener Brie im Knuspermantel</b> mit Preiselbeer-Nuss-Topping, Rucola und gebuttertem Toast	60 g 120 g	8.50 14.50

## Nachspeisen & Eis

<b>Ofenwarme Apfel-Tarte</b> mit Bourbon Vanille Eis		6.80
<b>Crème Brûlée</b> Mirabellenkompott und Eis von gebrannter Mandel		7.20
<b>Karamellisierte Cheesecake</b> mit Brombeereis, Früchte & Hafer-Butter-Crumble		7.30
<b>warmer Milchreis</b> mit brauner Butter, Zimtucker & Mirabellenkompott		5.80
<b>Spreewälder Hefepfannkuchen</b> mit Butter und Zucker und Früchtegarnitur serviert mit Bourbon Vanilleeis		5.80
<b>„Luckauer Eiskaffee“</b> Vanilleeis, kalter Kaffee, gezuckerte Kondensmilch, geröstete Walnüsse und Sahne		5.10

## Zeichen und legende

Bei Änderungen der Beilagen berechnen wir 0,50 € Aufschlag

vegane Gerichte	vegetarische Gerichte	Regional
zertifizierte Bioprodukte	<b>URSPRUNG</b> nachhaltiger Genuss, mit Produkten der Transgourmet	
Getränkemenu	Kindergerichte	Deklaration

## Eisbecher



<b>Ice &amp; Cake</b> 1 Kugel gebrannte Mandel mit Hafercrumble, Sahne & Karamellsauce	3.70
<b>Eiszwerg</b> 1 Kugel Schokolade, 1 Kugel Vanille mit Sahne und Streusel	3.90
<b>EISpresso</b> Einen Tasse Espresso mit 1 Kugel deiner Wahl und Früchte	4.40
<b>Süßes Duo</b> 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeere mit Früchten	5.50
<b>Kirsch Duett</b> 1 Kugel Amarena Crema, 1 Kugel Vanille mit Kirschen und Sahne	5.70
<b>Banana Choc</b> 2 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Banane, Schokosauce & Sahne	5.60
<b>Razel Lemon</b> Zitronensorbet, Himbeeren und Sekt	5.60
<b>Daenemark</b> 3 Kugeln Vanille, warme Schokoladensauce und Sahne	6.40
<b>Einfach Nuss</b> 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokoeis, Nüsse, Karamellsauce und Sahne	6.50
<b>Heißes Früchtchen</b> 3 Kugeln Vanille auf heißen Kirschen <i>oder</i> Himbeeren, mit Sahne	7.20

### Mövenpick Eis & Sorbets

Bourbon Vanille / Joghurt / Erdbeere / gebrannte Mandel / Amarena-Kirsch / Schokolade / Espresso Krokant / Walnuss-Ahornsirup / Brombeere / gebrannte Mandel / Passionsfruchtsorbet / Zitronensorbet

## Weißwein

		Einheit	Euro
<u>DEUTSCHLAND</u>			
BRANDENBURG	<b>Johanniter, g.g.A.</b> , trocken	0,2 l	7.60
	WEINBAU JÜRGEN RIETZE, Luckau	0,5 l	19.00
WÜRTTEMBERG	<b>Riesling</b> , trocken	0,2 l	6.40
	WEINGÄRTNER HEUHOLZ		
PFALZ	<b>Grauburgunder</b> , Q.b.A trocken	0,2 l	6.40
	Edition «Tag für Tag»		
RHEINHESSEN	<b>Rivaner, Q.b.A.</b> , halbtrocken	0,2 l	6.30
	CISTERZIENSER WEINGUT MICHEL		

DEUTSCHLAND  
PFALZ

FRANKREICH  
LANGUEDOC-  
ROUSSILLON

DEUTSCHLAND  
BADEN

WÜRTTEMBERG

ÖSTERREICH  
NIEDER-  
ÖSTERREICH

ITALIEN  
VENETIEN

## Roséwein

**Spätburgunder rosè**, mild  
Edition «Tag für Tag» 6.20

**Rosé Côtes de Gascogne, IGP**; trocken  
DOMAINE HORGULES 0,75l 23.50 6.30

## Rotwein

**Spätburgunder, Q.b.A.** trocken  
Edition «Tag für Tag» 6.30

**Trollinger, Q.b.A.**, halbtrocken  
WEINKELLEREI HOHENLOHE, FÜRSTENFASS 6.40

**Blauer Zweigelt, Q.b.A.** trocken  
WEINGUT VIERLINGSHOF 6.30

**Merlot, IGT**, trocken  
Edition «Tag für Tag» 6.30

## Bier

	Einheit	Euro
<b>Radeberger</b> , Pilsner, Radeberg	0.25 l	3.10
	0.4 l	4.40

<b>Rotkehlchen</b> , Märzen, Berliner Bürgerbräu	0.25 l	3.10
	0.4 l	4.40

<b>Allgäuer Buble</b> , Edelweiss, Allgäuer Brauhaus	0.5 l	4.70
--	-------	------

<b>St. Afra</b> , Schwarz, Meissner Schwerter	Fl.0,33 l	4.10
---	-----------	------

<b>Progusta</b> , India Pale Ale, Braufactum	Fl. 0,33 l	6.20
--	------------	------

<b>Baltic Porter</b> , Craft beer, BRLO	Fl. 0,33 l	5.20
---	------------	------

<b>Berliner Kindel Weisse</b> , Kindel	Fl. 0.33 l	3.90
<i>Aromen: Himbeere, Waldmeister und Holunderblüte fein prickelnd</i>		

<b>IPA Liberis 2+3</b> , IPA, alkoholfrei, Riegele	Fl. 0,33	5.10
--	----------	------

<b>Allgäuer Buble</b> , Edelweiss, alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4.50
--	-----------	------

## Cider

<b>Outcider</b> , mild, Ostmost	Fl.0,33l	4.90
---------------------------------	----------	------

## Aperitif, Cocktails & Longdrinks

	Vol.	Einheit	Euro
<b>Belsazar</b> der "vermouthlich" beste Aperitif (aus Weinen, Kräutern und Obstbrand) <b>Sorten:</b> Dry, White oder Rosé	18 %	5 cl	4.90

<b>Rosè – Rye</b> , pur mit Eis und Zitrone	18 %	5 cl	4.80
---	------	------	------

<b>Lillet</b> , mild (aus Wein und Fruchtlikör)	17 %	5 cl	4.10
---	------	------	------

<b>„Hugo“</b> Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Spritzer Soda und Eis		20 cl	5.90
--	--	-------	------

<b>„Hugo ZERO“</b> Sekt Lifestyle alkoholfrei, Holunderblütensirup, Minze, Spritzer Soda und Eis	0,0 %	20 cl	5.90
---	-------	-------	------

<b>„Bellini“</b> weisses Pfirsichfruchtmark, Waldhimbeere, Sekt und Eis		20 cl	7.20
--	--	-------	------

<b>Lillet Buck</b> Lillet Blanc, Ginger Ale, Limettensaft, Eis und Limette		5cl / 20cl	7.20
---	--	------------	------

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Sekt, Spritzer Soda und Eis		5 cl / 10 cl	7.40
---	--	--------------	------

<b>Campari Orange</b> Campari mit Orangensaft		4 cl / 15 cl	6.60
--	--	--------------	------

<b>Port'o'Tonic</b> Portwein, Tonic, Eis, Zitronenzeste		4 cl / 20 cl	7.00
--	--	--------------	------

<b>Wermuth mit Tonic</b> Belsazar rosè mit Tonic, Eis und Orangenzeeste		4 cl / 20 cl	7.00
--	--	--------------	------

<b>Whisky Sour</b> mit frischem Zitronensaft, Eis und <b>Jameson Standard</b>	4 cl	6.80
<b>Stork Club</b> , Single Malt	4 cl	10.50

<b>Old pear wave</b> Fassbind alte Birne, Tonic, Eis und Zitronenzeste	4 cl / 20 cl	9.20
---	--------------	------

<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette, Lime Juice, Rohrzucker, Eis und Minze	<b>5 cl</b>	<b>7.20</b>
--	-------------	-------------

<b>Plumpirinha</b> Fassbind Vieille Prune, Cachaca, Limette und Rohrzucker	3cl / 4cl	9.80
---	-----------	------

<b>Gin Tonic</b> mit Thomas Henry Tonic, <b>Beefather</b>	4 cl / 20 cl	7.10
<b>Mare</b>	4 cl / 20 cl	8.90
<b>Monkey 47 Sloe</b>	4 cl / 20 cl	9.20

<b>Tequila Sunrise</b> Cuervo Silver Tequila, Orangensaft, Grenadine, Eis	4 cl / 15 cl	6.80
--	--------------	------

<b>Ipanema</b> Limetten, Rohrzucker, Gingera Ale und Crush-Eis	0,0 %	20 cl	5.00
---	-------	-------	------