

VORSPEISEN / starters

		<i>Gewicht / Größe</i>	<i>Euro</i>
	Romanasalat mit Caesar's-Dressing, geriebener Parmegiano reggiano und Knoblauchkracker <i>romaine lettuce / caesar's dressing / parmegiano reggiano / garlic crackers</i>		11.50
  	Luckauer Ziegenfrischkäse auf Salat von Brandeburger Spargel, Erdbeere und Rollgerste an Feigen-Senf-Vinaigrette <i>goat cheese / strawberry / asparagus / barley</i>		14.80
	<u>Zusatzoption:</u> Sashimi von Roastbeef – gebeizt & kurz gebraten <i>Roast beef sashimi</i>	90g	7.50
	Rinds-Tatar „Ratskeller“ eingelegte Spreewälder Rote Beete und Meerrettich-Frischkäse serviert mit Hausbrot und Butter <i>beef tartar / beetroot / horseradish / bread</i>	70 g	15.90
	<u>Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch:</u> <i>preparation</i> mild, rassig, scharf oder mit Spreewälder Meerrettich <i>mild, medium, hot or with horseradish</i>		
	Würzfleisch vom Landhuhn mit Champignons, Spreewälder Spargel, und Käse überbacken serviert mit Toast und Zitrone <i>ragout with chicken / mushroom / asparagus / cheese / toasted white bread</i>	200 g	11.30



vegane Gerichte



vegetarische Gerichte



Regional



Gerichte mit Spargel

Bei Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,20 € Aufschlag



LUCKAU



AUS DEM SUPPENTOPF / soup

Euro



Spargel-Kokos-Suppe

8.60

mit Zitronengras, Ingwer, Austernpilze, Tomaten & Lauchzwiebeln
serviert mit gebackenen Gemüse-Reis-Bällchen

asparagus / coconut / lemongras / mushrooms / ricelballs

Zusatzoption:

Black Tiger Garnelen / Option: *prawns*

2 Stck.

4.80



Grünerbsen-Kartoffel-Suppe

8.90

mit Gorgonzola-Sandwiche und geröstete Cashewkerne

Green pea / potato / gorgonzola sandwiches / cashews

VEGETARISCH & VEGAN / vegetarian & vegan



Portion weißer Spreewälder Spargel

(roh geschält)

300 g

24.00



mit gebratene Drillinge und hausgemachter Sauce Hollandaise

asparagus / potatoes / sauce hollandaise



Bio Quark mit Meerrettich, Leinöl von der Kanow Mühle in Sagritz,

15.40



Zwiebeln, gebackene Spreewälder Gewürzgurke
und Pellkartoffeln

curd / flax seed oil / potatoes / onions / baked cucumber



Gebackene Gemüse-Reis-Bällchen

22.90

auf sautierter Rollgerste, Romanasalat mit jungen Möhren,
Rote Beete-Chutney und gerösteten Cashewkernen

rice balls / romaine lettuce / barley / cashew



Luckauer Ziegenfrischkäse auf Kartoffel-Gnocchi

22.50



mit glasierten Spargel, Bärlauch, Rucola und Kirschtomate

goat cheese / gnocchi / asparagus / tomato / wild garlic / arugula



Agnelotti mit Frischkäse und Bärlauch gefüllt

23.00

Morcheln, Zuckerschoten und geriebener Parmegiano reggiano

filled dumplings / wild garlic / morels / peas // parmegiano



LUCKAU



SAISONALE FLEISCH- & FISCHGERICHTE / *main dishes*

	<i>Gewicht</i>	<i>Euro</i>
 Welsfilet unter der Bärlauch-Kruste Spreewälder Spargel und gebratene Drillinge <i>catfish / wildgarliccrust / asparagus / potatoes</i>	100 g / 200 g	25.00
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="background-color: #003366; color: white; padding: 2px 5px; font-weight: bold; margin-right: 5px;">URSPRUNG</div> <div style="flex-grow: 1;">  «Leipziger aller Thai» gebratenes Welsfilet & Garnelen mit Spreewälder Spargel, junge Möhren, Erbsen, Austernpilze, Cocosmilch und Krebsbutter serviert auf gebackene Gemüse-Reis-Bällchen <i>catfish / prawns / asparagus / peas / coconut milk / riceball</i> </div> <div style="text-align: right; vertical-align: top;">27.50</div> </div>		
 Kalbsschnitzen nach Wiener Art mit Spreewälder Spargel hausgemachte Sauce Hollandaise und gebratene Drillinge <i>veal escalope / asparagus / hollandaise / potatoes</i>	65 g / 200 g	28.70
 Gekochte Rinderzunge mit Bröselbutter Spreewälder Spargel und gebratene Drillinge <i>beef tongue / asparagus / potatoes / hollandaise</i>	120 g / 200 g	25.50
Duett von Schweinefilet & italienischer Rohschinken auf Erbsen-Kartoffel-Stampf mit Schmand, gebratener Romanasalat mit geriebener Parmesan und glasierte junge Möhren <i>pork fillet / raw ham / potato / romaine lettuce / parmesan / carrots</i>		24.90
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="background-color: #003366; color: white; padding: 2px 5px; font-weight: bold; margin-right: 5px;">URSPRUNG</div> <div style="flex-grow: 1;">  «Lausitzer Gurkenfleisch» 30 Stunden geschmorter Braten von der Färsse, Gurken-Senf-Sauce, hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelstampf mit Schmand und Speckchips <i>30 hour cocked beef / potatoes / red cabbage</i> </div> <div style="text-align: right; vertical-align: top;">23.50</div> </div>		
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="flex-grow: 1;">  Paniertes Kalbsschnitzel nach Lausitzer Art serviert mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat mit Leinöl von der Kanow Mühle und Blattsalate an Meerrettich-Dressing <i>veal escalope / horseradish / potato salad / lettuce</i> </div> <div style="text-align: right; vertical-align: top;"> 130 g 65 g </div> <div style="text-align: right; vertical-align: top;"> 26.80 20.80 </div> </div>		
Gebratenes Rinderfiletmedaillon unter der Bärlauchkruste Sherryjus, Kartoffel-Ragout mit Parmegiano reggino und saisonales Gemüse <i>beef fillet / wild garlic crust / potatoes with parmesan / vegetables</i>	150 g	35.80



KÄSE / *cheese*

		<i>Gewicht / Einheit</i>	<i>Euro</i>
	Bio Käseteller nach Tagesangebot mit hausgemachten Honignüssen, Feigen-Senf und Hausbrot <i>cheese / honey nuts / fig-mustard / bread</i>	80 g 160 g	12.40 20.20
	Gebackene Camembert mit Erdbeer-Nuss-Topping, Romanasalat und Hausbrot <i>backed cheese / nuts / strawberry / bread</i>	75 g 150 g	12.40 20.20

GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM KÄSE / *drink to the cheese*

Fendant Du Valais, AOC, trocken Uvavins Cave de La Côte / Wallis / Chasselas / Gutedel <i>Birne ~ Lindenblüten ~ weisse Johannisbeere</i>	0,75 l	28.00
Riesling Spätlese „Wehlener Sonnenuhr“ fruchtsüß, JS 94, WA 94 Weingut Markus Molitor, Mosel <i>Aprikosen ~ Pfirsich ~ Mango ~ getrockneten Früchte ~ Karamell ~ Vanille</i>	0,1 l 0,75 l	5.90 44.00
Mouton Cadet Réserve, edelsüß, MV Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux - Sauternes <i>Pfirsich ~ Mirabelle ~ sanfte Gewürznoten ~ Süße in hervorragender Balance</i>	Fl. 0,375 l	28.00
Opland Aquavit Edel Port, Norwegen	41,5% 2 cl	4.50





NACHSPEISEN & EIS / *dessert*

	<i>Menge</i>	<i>Euro</i>
Frische Erdbeeren mit Johannisbeer-Balsam und Bourbon Vanilleeis <i>strawberry / currant balm / vanille ice cream</i>		8.00
Ice & Cake kleine karamellierte Cheese Cakes mit Johannisbeer-Pfirsich Eis und Beerenvariation <i>chees cake / currant peach ice / berrys</i>		9.00
R „Scharfer Hund“ Schweizer Felchlin Schokolade & Cottbusser Keks mit etwas Chilli auf Amarenakirschen, Schmand, karamellierte Mandeln und Bourbon Vanilleeis <i>swiss chocolat & cookies / amarena cherries / almond / vanilla ice cream</i>		9.10
Crème Brûlée mit Erdbeereis auf Cashew-Granola und frischer Erdbeere <i>creme brulee / strawberry ice / cashew</i>		9.10
<p style="text-align: center;">.... der hausgemachte Klassiker - ohne Pi Pa Po</p>		7.10
R Spreewälder Hefepfannkuchen mit Butter und Zucker und Früchtégarnitur serviert mit Bourbon Vanilleeis <i>regional crepe / bourbon vanilla ice / fruits</i>		7.80
„Luckauer Eiskaffee“ Vanilleeis, kalter Kaffee, gezuckerte Kondensmilch, karamellisierten Walnüssen und Sahne <i>ice coffee / vanilla ice cream / sweetened condensed milk / walnuts</i>		6.80
<p style="text-align: center;"><u>Zusatzoption:</u> / option</p>		
FASSBIND traditional Kirsch 40%	2 cl	4.00

