




## VORSPEISEN / starters

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

		<i>Euro</i>
	<b>Spargel-Kokos-Suppe</b> mit Zitronengras, Ingwer, Austernpilze, Tomaten & Lauchzwiebeln serviert mit gebackenen Gemüse-Reis-Bällchen <i>asparagus / coconut / lemongras / mushrooms / ricelballs</i>	8.60
	<b>Zusatzoption:</b> <b>Black Tiger Garnelen</b> / Option: prawns	2 Stck. 4.80
	<b>Grünerbsen-Kartoffel-Suppe</b> mit Gorgonzola-Sandwiche und geröstete Cashewkerne <i>Green pea / potato / gorgonzola sandwiches / cashews</i>	8.90







## VEGETARISCH & VEGAN / vegetarian & vegan

	<b>Portion weißer Spreewälder Spargel</b> (roh geschält) 300 g mit gebratene Drillinge und hausgemachter Sauce Hollandaise <i>asparagus / potatoes / sauce hollandaise</i>	24.00
	<b>Bio Quark</b> mit Meerrettich, Leinöl von der Kanow Mühle in Sagritz, Zwiebeln, gebackene Spreewälder Gewürzgurke und Pellkartoffeln <i>curd / flax seed oil / potatoes / onions / baked cucumber</i>	15.40
	<b>Gebackene Gemüse-Reis-Bällchen</b> auf sautierter Rollgerste, Romanasalat mit jungen Möhren, Rote Beete-Chutney und gerösteten Cashewkernen <i>rice balls / romaine lettuce / barley / cashew</i>	22.90
	<b>Kartoffel-Gnocchi</b> mit glasierten Spargel Rucola, Bärlauch, Kirschtomate und Gorgonzola <i>gnocchi / asparagus / tomato / wild garlic / arugula / gorgonzola</i>	22.50
	<b>Agnelotti mit Frischkäse und Bärlauch gefüllt</b> Morcheln, Zuckerschoten und geriebener Parmegiano reggiano <i>filled dumplings / wild garlic / morels / peas // parmegiano</i>	23.00





## SAISONALE FLEISCH- & FISCHGERICHTE / main dishes

	<i>Gewicht</i>	<i>Euro</i>
 <b>Welsfilet unter der Bärlauch-Kruste</b> Spreewälder Spargel und gebratene Drillinge <i>catfish / wildgarliccrust / asparagus / potatoes</i>	100 g / 200 g	25.00
 <b>«Leipziger aller Thai»</b> 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>		27.50
 <b>Kalbsschnitzen nach Wiener Art</b> mit Spreewälder Spargel hausgemachte Sauce Hollandaise und gebratene Drillinge <i>veal escalope / asparagus / hollandaise / potatoes</i>	65 g / 200 g	28.70
 <b>Gekochte Rinderzunge</b> mit Bröselbutter Spreewälder Spargel und gebratene Drillinge <i>beef tongue / asparagus / potatos / hollandaise</i>	120 g / 200 g	25.50
<b>Duett von Schweinefilet &amp; italienischer Rohschinken</b> 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
 <b>«Lausitzer Gurkenfleisch»</b> 30 Stunden geschmorter Braten von der Färsche, Gurken-Senf-Sauce, hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelstampf mit Schmand und Speckchips <i>30 hour cocked beef / potatos / red cabbage</i>		23.50
 <b>Paniertes Kalbsschnitzel nach Lausitzer Art</b> 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>	130 g 65 g	26.80 20.80
<b>Gebratenes Rinderfiletmedaillon unter der Bärlauchkruste</b> 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>
 <b>Bio Käseteller nach Tagesangebot</b>	80 g	12.40
mit hausgemachten Honignüssen, Feigen-Senf und Hausbrot	160 g	20.20
<i>cheese / honey nuts / fig-mustard / bread</i>		
 <b>Gebackene Camembert</b>	75 g	12.40
mit Erdbeer-Nuss-Topping, Romanasalat und Hausbrot	150 g	20.20
<i>backed cheese / nuts / strawberry / bread</i>		

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM KÄSE / drink to the cheese

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



## NACHSPEISEN & EIS / *dessert*

	<i>Menge</i>	<i>Euro</i>
<b>Frische Erdbeeren</b> mit Johannisbeer-Balsam und Bourbon Vanilleeis <i>strawberry / currant balm / vanille ice cream</i>		8.00
<b>Ice &amp; Cake</b> kleine karamellierte Cheese Cakes mit Johannisbeer-Pfirsich Eis und Beerenvariation <i>chees cake / currant peach ice / berrys</i>		9.00
<span style="color: green; font-size: 2em; float: left; margin-right: 5px;">R</span> <b>“Scharfer Hund“</b> Schweizer Felchlin Schokolade & Cottbusser Keks mit etwas Chilli auf Amarenakirschen, Schmand, karamellierte Mandeln und Bourbon Vanilleeis <i>swiss chocolat &amp; cookies / amarena cherries / almond / vanilla ice cream</i>		9.10
<b>Crème Brûlée</b> mit Erdbeereis auf Cashew-Granola und frischer Erdbeere <i>creme brulee / strawberry ice / cashew</i>		9.10
<b>.... der hausgemachte Klassiker - ohne Pi Pa Po</b>		7.10
<span style="color: green; font-size: 2em; float: left; margin-right: 5px;">R</span> <b>Spreewälder Hefepfannkuchen</b> mit Butter und Zucker und Früchtégarnitur serviert mit Bourbon Vanilleeis <i>regional crepe / bourbon vanilla ice / fruits</i>		7.80
<b>„Luckauer Eiskaffee“</b> Vanilleeis, kalter Kaffee, gezuckerte Kondensmilch, karamellisierten Walnüssen und Sahne <i>ice coffee / vanilla ice cream / sweeted condensed milk / walnuts</i>		6.80
<b><u>Zusatzoption:</u> / option</b>		
<b>FASSBIND traditional Kirsch 40%</b>	2 cl	4.00



## EISBECHER

<b>Eiszwerg</b> 1 Kugel Schokolade, 1 Kugel Vanille mit Sahne und Streusel	6.00
<b>EIS-Espresso</b> Einen Tasse Espresso mit 1 Kugel deiner Wahl und Früchte	6.30
<b>Süßes Duo</b> 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeere mit Früchten und Sahne	6.80
<b>Kirsch Duett</b> 1 Kugel Amarena Crema, 1 Kugel Vanille mit Amarenakirschen und Sahne	7.30
<b>Banana Choc</b> 2 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Banane, Schokosauce & Sahne	8.00
<b>Daenemark</b> 3 Kugeln Vanille, warme Schokoladensauce und Sahne	8.50
<b>Einfach Nuss</b> 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokoeis, Nüsse, Karamellsauce und Sahne	8.70
<b>Heißes Kirschen</b> 3 Kugeln Vanille auf heißen Kirschen mit Sahne	8.90
<b>Heiße Himbeeren</b> 3 Kugeln Vanille auf heißen Himbeeren und Sahne	9.20
<b>Schweden Eisbecher</b> 2 Kugeln Vanille, Apfelmus, 4cl Eierlikör, Sahne, ganiert mit Schokosauce	9.20

## MÖVENPICK EIS & SORBETS / *ice cream and sherbet*

Bourbon Vanille / <i>bourbon vanilla</i>	Pistazie / <i>cream pistachio</i>
Joghurt / <i>yogurt</i>	Espresso Krokant / <i>espresso</i>
Erdbeer / <i>strawberry cream</i>	Ahornsirup-Walnuss / <i>maple walnuts</i>
Johannisbeer-Pfirsich / <i>currant peach</i>	Passionsfruchtsorbet / <i>passionfruit sherbe</i>
Schokolade / <i>chocolate chips</i>	

