VORSPEISEN / *starters*

	Gewicht / Größe	*Euro*
Romanasalat mit Caesar's-Dressing mit geriebenem Parmegiano reggiano und Knoblauch Croûtons *romaine lettuce / caesar's dressing / parmegiano reggiano / garlic bread*		11.50
Burrata mit flüssigem Kern auf Salat von Brandeburger Spargel, Erdbeere und Rollgerste an Feigen-Senf-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen *burrata / strawberry / asparagus / barley / sunflower seeds / Fig-mustard-vinaigrette*		15.80
<u>Zusatzoption:</u> **Sashimi von Roastbeef** – gebeizt & kurz gebraten / *beef sashimi*	90g	7.80
Rinds-Tatar „Ratskeller“ mit eingelegter Spreewälder Rote Beete und Meerrettich-Frischkäse serviert mit Hausbrot und Butter *beef tartar / beetroot / horseradish / bread*	70 g	16.50
<u>Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch</u>: *preparation* mild, rassig, scharf oder mit Spreewälder Meerrettich *mild, medium, hot or with horseradish*		
Würzfleisch von dem Freilandhuhn mit Brandenburger Spargel, Champigons, serviert mit Toast und Zitrone *ragout with chicken / mushroom / asparagus / cheese / toasted white bread*	200 g	11.80

Weinbegleiter „Ratskeller“

Italienischer Rohschinken und kleine Chorizzo, dazu eingelegter Ziegenfrischkäse, marinierten Champignons mit Spreewälder Rote Beete, Bioquark mit Meerrettich und Hausbrot *italian cured ham / chorizo / mushrooms with beetroot / curd with horseradish / pickled goat's cheese / bread*	ab 2 Pers. / **pro Pers.**	10,20

vegane Gerichte · vegetarische Gerichte · Regional · Gerichte mit Spargel

gesamte Speisekarte Mittag bis 13.45 Uhr / Abend 21.00 Uhr – kitchen last oder lunchtime 1.30 p.m. / evening 9.00 p.m.

Bei Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,30 € Aufschlag

AUS DEM SUPPENTOPF / *soup*

			Euro
Spargel-Kokos-Suppe mit Zitronengras, Ingwer, Austernpilze, Tomaten & Lauchzwiebeln serviert mit Gemüse-Reisbällchen *asparagus / coconut / lemongras / mushrooms / riceballs*			9.00
<u>Zusatzopion:</u> **Black Tiger Garnelen** / *Option: prawns*	2 Stck.		4.80
Grünerbsen-Kartoffel-Suppe mit Gorgonzola-Sandwich und geröstete Cashewkernen *green pea / potato / gorgonzola sandwich / cashews*			9.00

VEGETARISCH & VEGAN / *vegetarian & vegan*

Portion weißer Spreewälder Spargel mit gebratenen Drillingen und hausgemachter Sauce Hollandaise *asparagus / potatoes / sauce hollandaise*	(roh geschält)	300 g	24.80
Bio Quark mit Meerrettich, Leinöl von der Kanow Mühle in Sagritz, Zwiebeln, gebackener Spreewälder Gewürzgurke und Pellkartoffeln *curd with horseradish / flax seed oil / potatoes / onions / baked cucumber*			16.20
Gedämpfte Gemüse-Dim Sum auf sautierter Rollgerste, Romanasalat, jungen Möhren, Rote Beete-Chutney und gerösteten Cashewkernen *dim sum / barley / romaine lettuce / carrots / beetroot chutney / cashew*			23.00
Burrata mit flüssigem Kern auf Linguine mit glasiertem Spargel, Bärlauch, Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen *burrata / pasta / asparagus / tomato / wild garlic / sunflower seeds*			23.80
Agnolotti mit Frischkäse und Bärlauch gefüllt, serviert mit Zuckerschoten, Frühlingsmorcheln und geriebenem Parmegiano reggiano *filled dumplings / wild garlic / morels / peas / parmegiano*			23.60

SAISONALE FLEISCH- & FISCHGERICHTE */ main dishes*

	Gewicht	*Euro*
Welsfilet unter der Bärlauch-Kruste Spreewälder Spargel und gebratenen Drillingen *catfish / wild garlic crust / asparagus / fried potatoes*	120 g / 200 g	25.80
URSPRUNG **«Luckauer aller Thai»** pochiertes Welsfilet & Black Tiger Garnelen mit Cocosmilch, Zitrongras, Spreewälder Spargel, Austernpilze, jungen Möhren und Erbsen, serviert mit gedämpfte Gemüse-Dim Sum *catfish / prawns / asparagus / oyster mushrooms / peas / coconut milk / dim sum*		27.00
Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit Spreewälder Spargel hausgemachter Sauce Hollandaise und gebratenen Drillingen *veal escalope / asparagus / hollandaise / fried potatoes*	65 g / 200 g	28.90
Gekochte Rinderzunge mit Bröselbutter an Spreewälder Spargel und gebratenen Drillingen *beef tongue / asparagus / potatos / hollandaise*	120 g / 200 g	25.70
Duett von Schweinefilet & italienischem Rohschinken auf Erbsen-Kartoffel-Stampf mit Schmand, Zuckerschoten, glasierten jungen Möhren und geriebenem Parmegiano reggiano *pork fillet / raw ham / potato & pea mash / carrots / parmesan*		25.00
URSPRUNG **«Lausitzer Gurkenfleisch»** 30 Stunden geschmorter Braten von der Färse, Gurken-Senf-Sauce, hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelstampf mit Schmand und Speckchips *30 hour cocked beef /cuchumber-mustard sauce / potatos / red cabbage*		23.90
Paniertes Kalbsschnitzel nach Lausitzer Art serviert mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat mit Leinöl von der Kanow Mühle und Blattsalate an Meerrettich-Dressing *veal escalope / horseradish / potato - cuchumber salad / local flax seedoil / lettuce*	130 g 65 g	27.40 21.20
Rinderfilet unter der Cafe de Paris-Kruste Sherryjus, gebratenen Drillingen und Romanasalat mit Parmesandressing *beef fillet / cafe de paris / fried potatoes / romana with parmesan dressing*	150 g	36.40

KÄSE / *cheese*

	Gewicht / Einheit	*Euro*
Bio Käseteller nach Tagesangebot mit hausgemachten Honignüssen, Feigen-Senf und Hausbrot *cheese / honey nuts / fig-mustard / bread*	80 g 160 g	12.80 20.20
Gebackene Camembert mit Erdbeer-Nuss-Topping, Romanasalat und Hausbrot *backed cheese / nuts / strawberry / bread*	75 g 150 g	12.80 20.20

GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM KÄSE / *drink to the cheese*

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

NACHSPEISEN & EIS / *dessert*

	Menge	*Euro*
Frische Erdbeeren mit Johannisbeer-Balsam und Bourbon Vanilleeis *strawberry / currant balm / vanille ice cream*		8.60
„Gundis“ **Créme Brûlée** mit Erdbeereis auf Cashew-Granola und frischen Erdbeeren *creme brulee / strawberry ice / cashew*		9.50
…. der hausgemachte Klassiker - ohne Pi Pa Po		7.40
Napoleon „1813“ Törtchen mit süsser Kondensmilch, Beerenallerlei, Marzipankartoffel und Erdbeereis *napoleon cake / mixed berrys / marzipan potato / strawberry ice cream*		9.50
“Scharfer Hund “ aus Schweizer Felchlin Schokolade & Cottbusser Keks mit etwas Chilli auf Amarenakirschen, Schmand, karamellisierte Mandeln und Bourbon Vanilleeis *swiss chocolat & cookies / amarena cherries / almond / vanilla ice cream*		9.50
Spreewälder Hefeplins mit Butter und Zucker und Früchtegarnitur serviert mit Bourbon Vanilleeis *regional crepe / bourbon vanilla ice / fruits*		7.90
„Luckauer Eiskaffee“ Vanilleeis, kalter Kaffee, gezuckerte Kondensmilch, karamellisierten Walnüssen und Sahne *iced coffee / vanilla ice cream / sweetened condensed milk / walnuts*		6.80
<u>Zusatzoption</u>: / option		
FASSBIND traditional Kirsch 40%	2 cl	4.20