

GOLDENER HAHN

Gasthaus-Menü

„Neue Lausitzer Küche“

Gebackenes Bio-Ei vom Gut Besenborstel	9 €
<i>Blattsalat / Luther-Senf Dressing / Kürbis-Chutney^{1, 4, 9, 12}</i>	
~	
Champagnerelouté	9 €
<i>Saibling / Sellerie / Zitronenöl^{2, 4, 5}</i>	
~	
Entenbrust mit Quitte	24 €
<i>Rotkohlcreme / Flower Sprouts / gebackener Maronikenödel^{1, 4, 5, 9}</i>	
~	
Geeiste Schokolade	12 €
<i>Nougatmousse / Mandarine / Krokant^{1, 4, 9, 11, 18}</i>	

3-Gang Menü 42,- €

4-Gang Menü 50,- €

Das Dessert oder der Käse ist der letzte Gang eines Menüs.

Vital-Menü

„Salat Schreiber“	8 €
<i>Blattsalat / eingelegtes Gemüse in Tomatenvinaigrette / Röstbrot-Chips^{9, 12}</i>	
~	
Kürbissamtuppe & gebackenes Bio-Ei	8 €
<i>mit Senfsaat, Koble-Salz und Kürbiskernöl^{1, 4, 5, 9, 12}</i>	
~	
Pilze-Graupenrisotto	15 €
<i>pikantes Gemüse / Rosenkohlschaum / Rotkohlsaft^{4, 5, 9, 12}</i>	
~	
Himbeer-Piroschki	12 €
<i>Honigquark-Eis / Kartoschka / Buttermilch-Schaum^{1, 4, 9, 11, 18}</i>	

3-Gang Menü 32,- €

4-Gang Menü 40,- €

Das Dessert oder der Käse ist der letzte Gang eines Menüs.

Sängerstadt Finsterwalde

GOLDENER HAHN

Küchenschef-Menü

Gänseleberterrine	14 €
<i>Zwiebelconfit / Dörrobst / Portwein</i> ^{4, 9, 12}	
~	
Schreibers Saibling	14 €
<i>Apfel / Gurke / Dill</i> ^{2, 4, 7, 12}	
~	
Kräftige Wildbouillon	14 €
<i>Rehterrine / feine Gemüsestreifen / eingelegte Kirschtomate</i> ^{1, 5}	
~	
Fjordforellenfilet	Menüportion 18 € / Hauptgang 24 €
<i>Yuzu-Schaum</i>	
<i>Dreierlei von der Roten Bete – Creme, Baumkuchen und eingelegte Bete</i> ^{1, 2, 4, 9, 12}	
~	
Rinderfilet	Menüportion 23 € / Hauptgang 29 €
<i>Rotweinschalotten-Jus / Pilze</i>	
<i>Kürbis-Kartoffelcreme / grüner Spargel</i> ^{4, 5}	
~	
Rohmilchkäse	15 €
<i>Trauben / Hagebutte / Senfsorbet</i> ^{4, 9, 11, 12}	
~	
Nougateis & Baiser	12 €
<i>Rumfrüchte / Zimtschaum / Salzkaramell</i> ^{1, 4, 11, 18}	

3-Gang Menü	50,- €	6-Gang Menü	86,- €
4-Gang Menü	62,- €	7-Gang Menü	98,- €
5-Gang Menü	74,- €		

Das Dessert oder der Käse ist der letzte Gang eines Menüs.

passende Weinreise

Kleine Weinreise - 3 korrespondierende Weine	20 €
Große Weinreise - 5 korrespondierende Weine	33 €
„BELVEDERE“ – Vodka 40 %, Polmos Zyrardów, Polen - 2 cl	5 €

GOLDENER HAHN

Schreibers GASTHAUS Küche

VORSPEISE

Knackiger Blattsalat

wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette, klein 6 €
Joghurt- oder Luthersenf Dressing^{4, 9, 12} groß 8 €

Hausgebeizte Fjordforelle

Luthersenf-Sauerrahm / Blini / Salatspitzen^{2, 4, 9, 12} 12 €

Carpaccio vom heimischen Rind

mit Parmesan-Blattsalat und Croûtons^{4, 9, 12} klein 12 €
groß 18 €

SUPPE

Borschtsch – Rote Bete Suppe mit Rindfleisch und Kohl 7 €

HAUPTGANG

Zanderfilet mit Luthersenfkruste

Weinkraut / Trauben / Schloßkartoffeln^{2, 4, 9} 19 €

Maishähnchenbrust

Pilze-Graupenrisotto / pikantes Gemüse / Hagebutte^{4, 9} 19 €

Kotelett-Steak vom Duroc Schwein

Wirsing / Kürbis / Semmelterrinen^{1, 4, 9, 12} 22 €

DESSERT

Hausgemachte Pralinen und Florentiner Gebäck^{1, 4, 8, 9, 11} 6 €

Variation von hausgemachtem Eis^{1, 4, 9, 11, 18} 9 €

Variation vom hausgemachtem Sorbet^{9, 11, 18} 9 €

Warmer Haselnuss-Auflauf mit Schokoladeneis

und Vanillesauce^{1, 4, 9, 11, 18} 9 €

Zusatzstoffe und Kennzeichnungspflichtige Zutaten und Stoffe,
welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

*1-Eier, 2-Fisch, 3-Krebstiere, 4-Laktose, 5-Sellerie, 6-Sesam, 7-Sulphite, 8-Erdnüsse / Schokolade,
9-Gluten, 10-Lupine, 11-Schalenfrüchte, 12-Senf, 13-Soja, 14-Weichtiere, 15-Farbstoff,
16-Konservierungsstoffe, 17-Nitritpökelsalz, 18-Süßungsmittel / Zuckeraustauschstoff, 19-Coffein*

Sängerstadt Finsterwalde

GOLDENER HAHN

Vorschau

31. Dezember 2017 - Silvester
7-Gang-Gala-Menü; Beginn 19:00 Uhr

1. Januar 2018 – Neujahr
Mittags von 12:00 bis 15:00 Uhr geöffnet

7. Januar 2018
Sonntags-Brunch von 11:00 bis 15:00 Uhr

26. Januar 2018
„Gute Vorsätze...?“
*Die Kulinarische Lesung mit Iris Schreiber
inklusive 3-Gang Menü; Beginn 19:00 Uhr*

27. Januar 2018
Kochkurs Wild

14. Februar 2018 - Valentinstag
*ab 18:00 Uhr - Das besondere Liebesmenü
bei Kerzenschein...*
*Für jede Frau servieren wir ein feminines
und für den Herren ein maskulines Menü!
Inklusive einer kleinen süßen Pralinenbox
für den Heimweg.*

23. Februar 2018
„Winterblues“
*Die Kulinarische Lesung mit Iris Schreiber
inklusive 3-Gang Menü; Beginn 19:00 Uhr*

27. Januar 2018
Kochkurs Fisch