

GOLDENER HAHN

Jubiläums-Menü „Bella Italia“

BOBALIS Büffelmozzarella <i>Feines von der Tomate / Basilikum / Vogelmilch / Röstbrot^{4, 9, 11, 12}</i> ~	15 €
Meeresfrüchte <i>Artischocke / Fenchel / Limone^{3, 12, 14}</i> ~	19 €
Capelli di Angelo mit Lammsugo <i>wilder Broccoli / Oliven / Parmesan-Schaum^{1, 4, 5, 7, 9}</i> ~	19 €
Meerbarbe <i>Ricotta-Gnocchi / Pfefferlinge / Blattspinat^{1, 2, 4, 9}</i> ~	19 € / 27 €
Heide-Lammkarree mit Lauchkruste, <i>Paprika / Polenta^{4, 5, 9}</i> ~	25 € / 33 €
Gorgonzola <i>süß-saure Erdbeeren / Honigeis / Walnußgrissini^{1, 4, 9}</i> ~	16 €
Holunderblüten-Zuccotto <i>Himbeer-Pfirsich / Zabaione / Mandelkerokant^{1, 4, 9, 11, 18}</i>	16 €

als vegetarisches Menü

3-Gang Menü 50,- €	3-Gang Menü 30,- €
4-Gang Menü 60,- €	4-Gang Menü 38,- €
5-Gang Menü 70,- €	5-Gang Menü 46,- €
6-Gang Menü 80,- €	6-Gang Menü 54,- €
7-Gang Menü 90,- €	7-Gang Menü 62,- €

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

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

1-Eier, 2-Fisch, 3-Krebstiere, 4-Milch/Laktose, 5-Sellerie, 6-Sesam, 7-Schwefeldioxid / Sulphite,
8-Erdnüsse / Schokolade, 9-Gluten / Getreide, 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

Küchenchef-Menü

Seesaibling im Plinsmantel <i>mit Feinem von der Gurke / Meerrettich / Dill</i> ^{2, 4, 12}	17 €
~	
Geflammter Ziegenfrischkäse <i>Orangen-Karotten-Vichyssoise / Radieschen / Kresse</i> ⁴	12 €
~	
Kalbsbries / pochiertes Bio-Ei vom Gut Bestenborstel <i>Blattspinat / Kartoffelschaum / Trüffel</i> ^{1, 4, 9}	17 €
~	
Zanderfilet & Tomate <i>Lauch / Blutwurst mit Puffreis / Oregano</i> ^{2, 4, 9, 17}	27 € / 19 €
~	
Zweierlei vom Rehbock <i>Wiesenkräuter-Essenz / Mohnbutter Kohlrabi / Pfirsich / Pfefferlinge / Semmelknödel</i> ^{4, 5, 9}	45 € / 35 €
~	
Rohmilchkäse <i>Trauben / Luther-Sensorbet</i> ^{4, 12}	15 €
~	
Waldmeister-Granité & warmes Schokoladenküchlein <i>Erdbeeren / Kolakraut / Salzkaramell / Baiser</i> ^{1, 4, 9, 11, 18}	16 €

3-Gang Menü 59,- €

4-Gang Menü 69,- €

5-Gang Menü 79,- €

6-Gang Menü 89,- €

7-Gang Menü 99,- €

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,- €

Sängerstadt Finsterwalde



Empfohlen von den Finsterwalder Sängern



Schreibers **GASTHAUS** Küche

Vorspeisen

Feiner Blattsalat mit Radieschen, <i>Löwenzahnblütenhonig-Vinaigrette und Brotchips</i> ^{9, 12}	7,90 €
Gebackenes Bio-Ei vom Gut Besenborstel <i>mit Blattsalat, Rauchschinken, Rettich und Luther-Senf</i> ^{4, 9, 12}	9,90 €
Carpaccio vom heimischen Rind <i>mit Pfifferlingen, einem Parmesan-Rukolasalat und Olivenöl-Croutons</i> ^{4, 9, 12}	16,90 €
Feines Ragout vom heimischen Kalb <i>mit Bergkäse gratiniert, Zitrone und geröstetem Baguette</i> ^{4, 5, 9}	9,90 €

Suppe

Topinambur-Lauchsamtsuppe <i>mit knusprigen Schinkenstreifen</i> ^{4, 5, 9, 17}	6,90 €
Spargelcremesuppe <i>mit Brotcroutons</i> ^{4, 9}	6,90 €

Hauptgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet mit Knusperspeck, <i>Lausitzer Schmorgurken und Kartoffelcreme</i> ^{2, 4, 9, 17}	19,90 €
Gebräunter Tafelspitz mit Meerrettich, <i>Bouillon-Gemüse und Kartoffelcreme</i> ^{4, 5}	17,90 €
Ossobucco mit Schmorjus <i>Safran-Risotto / Gremolata</i> ^{4, 5}	17,90 €
Maishähnchenbrust mit Hanf-Honig, <i>Ricotta-Gnocchi, Pfifferlinge und Blattspinat</i> ^{1, 4, 9}	19,90 €
Kalbsrückensteak mit Luthersenf-Kruste, <i>gebratenem grünem Spargel und Ofenkartoffeln</i> ^{1, 4, 9, 12}	24,90 €

Desserts

Hausgemachte Pralinen und Florentiner Gebäck ^{1, 4, 8, 9, 11}	6,50 €
Variation von hausgemachtem Eis ^{1, 4, 9, 11, 18}	9,90 €
Quarkknödel & Joghurt-Eis <i>mit Erdbeeren, Rhabarber und Waldmeister</i> ^{1, 4, 9, 11, 18}	12,90 €
Individuelle Rohmilch-Käseauswahl	70 g für 12,00 €
<i>Erlsene Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann</i>	100 g für 16,00 €
<i>mit Trauben, Butter und Brot</i> ^{4, 9, 11}	150 g für 20,00 €

Sängerstadt Finsterwalde