

GOLDENER HAHN

Jubiläums-Menü „Jetzt wird es orientalisches“

Hummus	8 €
<i>Oliven / Zwiebel / Tahini / Pitabrot^{6, 9, 12}</i>	
~	
Gebackener Ziegenfrischkäse	12 €
<i>Tomate / Gurke / Schwarzkümmel^{4, 9, 12}</i>	
~	
Wildgarnelen mit Zathar	18 €
<i>Fenchel / Avocado / Orange / Koriander^{3, 6}</i>	
~	
Red Snapper mit Sumach	25 € / 35 €
<i>Safran-Mandel-Reis / Kokosmilch / Granatapfel^{2, 11}</i>	
~	
Lammrücken mit Baharat	28 € / 38 €
<i>Salz Zitronen-Jus / Röstpaprika-Couscous / Aubergine^{5, 9}</i>	
~	
Baklava & Pistazien-Minz-Eis	16 €
<i>Muhallabia-Creme / Ananas^{1, 4, 9, 11, 18}</i>	

3-Gang Menü 50,- €

4-Gang Menü 60,- €

5-Gang Menü 70,- €

6-Gang Menü 80,- €

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,- €

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

Müritzer Saibling <i>Ingwer / Gin / Gurke / Limette</i> ^{2, 4, 12} ~	18 €
Gebackenes Bio-Ei vom Gut Besenborstel <i>Pfifferlinge / Schalotte / Pilzkraut / Koble-Salz</i> ~	15 €
Kalbsbries & Jakobsmuschel <i>Bohnen / Kartoffel-Schaum / Sommertrüffel</i> ^{1, 4, 9, 14} ~	18 €
Zanderfilet mit Gremolata & Tomate <i>Beluga-Linsen / Wildreis-Galette / Krustentierschaum</i> ^{1, 2, 3, 4, 9} ~	20 € / 30 €
Rehrücken <i>Ofen-Kohlrabi / Steinpilze / Semmelknödel Johannisbeere / Wiesenkräuter-Essenz / Mohnbutter</i> ^{1, 4, 5, 9} ~	35 € / 45 €
Rohmilchkäse <i>Trauben / Luther-Senssorbet / Walnuß-Grissini</i> ^{4, 9, 11, 12} ~	15 €
Holunderblüten-Joghurteis <i>Beeren & Pfirsich / Baiser / Salzkaramell</i> ^{1, 4, 9, 11, 18}	16 €

als vegetarisches Menü

3-Gang Menü 60,- €	3-Gang Menü 30,- €
4-Gang Menü 70,- €	4-Gang Menü 38,- €
5-Gang Menü 80,- €	5-Gang Menü 46,- €
6-Gang Menü 90,- €	6-Gang Menü 54,- €
7-Gang Menü 99,- €	

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



Empfohlen von den Finsterwalder Sängern



Schreibers **GASTHAUS** Küche

Vorspeisen

Schreibers Blattsalat mit Tomaten, Gurke und Brotchips <i>wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette, Joghurt- oder Luthersenf Dressing</i> ^{4, 9, 12}	<i>klein</i> 6 € <i>groß</i> 8 €
„Croque“ mit Kochschinken und Lausitzer Gewürzgurke <i>im Ofen gebackenes Käse-Schinken Sandwich</i> ^{4, 9, 12, 17}	7 €
Omelette mit Pfifferlingen und Sauerrahm ^{1, 4, 12}	8 €
Carpaccio vom heimischen Rind <i>mit Pfifferlingen, Parmesan-Blattsalat und Croutons</i> ^{4, 9, 12}	<i>klein</i> 12 € <i>groß</i> 18 €

Suppe

Lausitzer Kartoffelsuppe mit Knusperschinken ^{4, 5, 17}	6 €
Kalte Gurkensuppe mit Meerrettich und Dill ^{4, 12}	6 €

Hauptgerichte

Fisch des Tages <i>mit Lausitzer Schmorgurken und Kartoffelcreme</i> ^{2, 4, 9, 17}	19 €
Lammsugo mit Fettuccine ^{1, 5, 9}	14 €
Gebräunter Tafelspitz mit Meerrettich, <i>Bouillon-Gemüse und Kartoffelcreme</i> ^{4, 5}	17 €
Proschimer Milchkalbsrücken mit Luthersenf-Kruste, <i>Pfifferlingen und Röstkartoffeln</i> ^{1, 4, 9, 12}	24 €

Desserts & Käse

Hausgemachte Pralinen und Florentiner Gebäck ^{1, 4, 8, 9, 11}	6 €
Variation von hausgemachtem Eis ^{1, 4, 9, 11, 18}	9 €
Dessert nach Tagesangebot ^{1, 4, 9, 11, 18}	12 €
Individuelle Rohmilch-Käseauswahl	70 g / 12 €
<i>Erlsene Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann</i>	100 g / 16 €
<i>mit Trauben, Butter und Brot</i> ^{4, 9, 11}	150 g / 20 €

Sängerstadt Finsterwalde