

GOLDENER HAHN

„Kulinarische Notizen“

„Zu Gast bei Pückler“

Garnele mit Spargel vom Spargelhof Schapp ^{1, 3, 4, 12} <i>Spargelmousse / Krustentiermayonnaise / Sauerampfer</i>	16 €
~	
Galantine von der Wachtel mit Gänseleber ^{1, 4, 9, 12} <i>Dattel-Zwiebelchutney / Seelenbrot / Löwenzahnbhonig</i>	16 €
~	
Saiblingsfilet mit Champagnerschaum ^{2, 4, 5, 9, 12} <i>Kohlrabi / Lauch / Kaviar</i>	Zwischengang 16 € Hauptgang 26 €
~	
Zweierlei vom Brandenburger Maibock ^{1, 4, 5, 9} <i>Morchel-Jus / Petersilienwurzel-Allerlei / Rhabarber</i>	Zwischengang 29 € Hauptgang 39 €
~	
Fürst-Pückler-Eistörtchen ^{1, 4, 9, 11, 18, 19} <i>Erdbeeren / Schokolade / Baiser</i>	14 €

3-Gang Menü 55 €

4-Gang Menü 67 €

5-Gang Menü 79 €

Das Dessert ist der letzte Gang des Menüs.

Vital-Menü

„Salat Schreiber“ ^{9, 12} <i>Blattsalat / eingelegtes Gemüse in Tomatenvinaigrette / Röstbrot-Chips</i>	8 €
~	
Pochiertes Bio-Ei vom Gut Besenborstel ^{1, 4} <i>Spargel vom Spargelhof Schapp / Bärlauch-Reis / Röstzwiebeln</i>	18 €
~	
Salzkaramell-Eis ^{1, 4, 9, 11, 18, 19} <i>Schokoladenmousse / Eierlikör-Brûlée</i>	14 €

3-Gang Menü 30,- €

Das Dessert ist der letzte Gang des Menüs.

Sängerstadt Finsterwalde

GOLDENER HAHN

Küchenschef-Menü

Seesaibling – lauwarm gebeizt <i>Gurken-Allerlei / Dill / Meerrettich</i> ^{2, 4, 12}	14 €
~	
Maishähnchen im Brotmantel ^{1, 4, 9, 12} <i>Rettich / Apfel / Schreibers Senf / Giersch</i>	12 €
~	
Bärlauchsamtuppe ^{1, 4, 5, 9, 12} <i>gebackenes Bio-Ei vom Gut Besenborstel / Kohlesalz</i>	9 €
~	
Zanderfilet mit Sanddorn ^{2, 4, 5, 12} <i>Spargel / Wildkräuter-Hollandaise / Kartoffelcreme</i>	Menüportion 18 € Hauptgang 28 €
~	
Lammrücken mit Tamarinde ^{4, 12, 17} <i>Bohnen / Parmesan-Polenta / Paprika-Relish</i>	Menüportion 25 € Hauptgang 35 €
~	
Variation von ausgesuchten deutschen Käsespezialitäten ^{1, 4, 12} <i>Zwiebel-Marmelade / Traubengelee / Senfeis</i>	14 €
~	
Rhabarber ^{1, 4, 9, 11, 18} <i>Topfenknödel / Joghurt / Tonkabohnen-Eis / Baiser</i>	14 €

3-Gang Menü	45,- €	6-Gang Menü	75,- €
4-Gang Menü	55,- €	7-Gang Menü	85,- €
5-Gang Menü	65,- €		

Das Dessert oder der Käse ist der letzte Gang des 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-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

Schreibers GASTHAUS Küche



REGIONALE
SPEISEKARTE
Elbe-Elster-Land

VORSPEISE

Knackiger Blattsalat ^{4, 9, 12}	<i>klein</i> 6 €
<i>wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette, Senf- oder Caesar-Dressing</i>	<i>groß</i> 8 €
Carpaccio vom heimischen Rind ^{4, 9, 12}	<i>klein</i> 12 €
<i>mit Parmesan-Blattsalat und Croûtons</i>	<i>groß</i> 18 €
Karamellisierter Ziegenkäse ^{4, 9, 12}	
<i>mit Gurkenchutney, Blattsalat und Brotchips</i>	9 €
„Ragout Fin“ vom Kalb ^{4, 9}	
<i>mit Bergkäse gratiniert und geröstetem Baguette</i>	9 €

SUPPE

Curry-Fischsuppe ^{2, 5, 12}	8 €
--------------------------------------	-----

HAUPTGANG

Bärlauch-Tagliatelle ^{1, 4, 9}	
<i>mit gebratenem Spargel und Morcheln</i>	15 €
Zart geschmorter Rinderbug ^{4, 5, 9}	
<i>mit glasierten Möbrchen und Kartoffelpüree</i>	17 €
Kalbsrückensteak mit Senfkruste, ^{4, 9, 12}	
<i>pikant eingelegtes Gemüse und Röstkartoffeln</i>	25 €

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 €

Sängerstadt Finsterwalde