

## GOLDENER HAHN

### Lausitzer Menü

Quark-Terrine <sup>4, 9, 12</sup> <i>3erlei von der Gurke / Röstbrot</i> <i>Salatspitzen mit Leinöl-Vinaigrette</i>	8 €
~	
Enten-Weißsauer mit Backpflaumen <sup>4, 5, 12</sup> <i>Kräuter-Sauerrahm / Urkarotten-Chutney</i> <i>Salatspitzen / Kartoffel-Croûtons</i>	12 €
~	
Zanderfilet mit Speck <sup>2, 4, 5, 17</sup> <i>pikante Linsen / Krebschaum / Topinambur</i>	22 €
~	
Rinderfilet <sup>1, 4, 5, 9</sup> <i>Rotweinschalotten-Jus / Spinat-Tarte</i> <i>Steinchampignons / Röstzwiebelschaum</i>	35 €
~	
Holunderblüten-Joghurteis <sup>1, 4, 9, 11, 18, 19</sup> <i>Champagnermousse / Rhabarber / Bisquit / Schokolade</i>	14 €

3-Gang Menü mit Zanderfilet	40,- €	3-Gang Menü mit Rinderfilet	55,- €
4-Gang Menü mit Zanderfilet	50,- €	4-Gang Menü mit Rinderfilet	65,- €
5-Gang Menü 75,- €			

Das Dessert ist der letzte Gang des Menüs.

### passende Weinreise

<b>Kleine Weinreise</b>	3 korrespondierende Weine	20 €
<b>Große Weinreise</b>	5 korrespondierende Weine	33 €

Sängerstadt Finsterwalde

## GOLDENER HAHN

### Küchenschef-Menü

Entenleberparfait <sup>1, 4, 9, 12</sup>  
*Rhabarber / Kaffee-Sponge / Salatspitzen* 15 €

~

Gebackenes Bio-Ei im Kohlemantel <sup>1, 6, 9, 13</sup>  
*Bete-Allerlei / Graupen* 8 €

~

Saiblingsfilet > konfiert < <sup>2, 4</sup>  
*Erdgemüse / Meerrettich / Fenchelpollen & Kribbelpfeffer* 24 €

~

Lammrücken mit Datteln und Zitronenjoghurt <sup>4</sup>  
*Paprika / Oliven-Polenta / Aubergine* 35 €

~

Variation von ausgesuchten deutschen Käsespezialitäten <sup>1, 4, 12</sup>  
*Rettich / Apfel / Senfeis* 14 €

~

Haselnuß & Salzkaramell <sup>1, 4, 9, 11, 18, 19</sup>  
*Salzkaramell-Eis / Mousse, Creme und Panna Cotta von der Haselnuß* 14 €

3-Gang Menü mit Saibling 44,- €      3-Gang Menü mit Lamm 55,- €

4-Gang Menü mit Saibling 54,- €      4-Gang Menü mit Lamm 65,- €

5-Gang Menü 75,- €

6-Gang Menü 85,- €

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

Sängerstadt Finsterwalde

## GOLDENER HAHN

### Vital-Menü

Schreibers Blattsalat <sup>9, 12</sup>  
*Tomatenvinaigrette / Chiasamen-Cracker* 8 €

~

68°C Bio-Ei <sup>1, 4</sup>  
*Bärlauch-Risotto / Röstzwiebelschaum / Gemüse-Garten* 15 €

~

Ziegenfrischkäse im Knuspermantel <sup>4, 9, 11</sup>  
*Haselnüsse / Ahornsirup / Birne* 14 €

~

Variation von hausgemachtem Eis und Sorbet <sup>1, 4, 9, 18</sup>  
*Honig-Knusper / Joghurt-Baiser* 14 €

*3-Gang Menü 30,- €*

*4-Gang Menü 40,- €*

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

### süßer Abschluss

Kleine Pralinen Variation 5 €

### Ein besonderer Tropfen...

**AKASHI Meisei** *Japanese Blended Whiskey* 2 cl 40 %vol. 6 €

**Filliers 28** *Dry Gin aus Belgien* 2 cl 46 %vol. 6 €

Sängerstadt Finsterwalde

## GOLDENER HAHN

### zusätzlich im Angebot

Lauwarm gebeizter Seesaibling <sup>2, 12</sup>  
*Kaviar / Gurke / Apfel / Ingwer* 16 €

Carpaccio vom Rinderfilet <sup>4, 12</sup>  
*Zwiebel-Chutney / Parmesan-Zupfsalat* 16 €

\* \* \*

Tomaten-Hackfleischsuppe mit Weinkraut 6 €

\* \* \*

Zart geschmortes Kalb <sup>1, 4, 9</sup>  
*Schmorjus / grüne Bohnen / geröstete Semmelterrine* 19 €

Maishähnchenbrust mit Gewürzblüten <sup>4</sup>  
*Bärlauch-Graupenrisotto / Gemüse-Garten / Rosmarin* 19 €

Crêpinette vom Schweinefilet mit Pilzen <sup>1, 4, 12</sup>  
*Apfel-Senf-Schaum / Bouillon-Gemüse / konfierte Rosmarin-Kartoffeln* 19 €

\* \* \*

Topfenknödel <sup>1, 4, 9, 11, 18, 19</sup>  
*Punsch-Beeren-Sorbet / Erdbeeren / Mandelsauce* 9 €

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