

GOLDENER HAHN

Unsere Empfehlung

Champagner POMMERY Brut	Glas 0,1 L	13 €
Prosecco mit Aperol und Orange	Glas 0,1 L	6,50 €
Prosecco mit Holunderblüte „Ernte 2018“ und Erdbeere	Glas 0,1 L	6,50 €
„S“ Ohne - Alkoholfreier Secco Dürrenzimmern Stockheim eG, Württemberg	Glas 0,1 L	4,50 €
SANBITTER, alkoholfreier Aperitiv ¹⁵	Glas 0,1 L	4 €
ViO – Schorle Rhabarber	Flasche 0,3 L	3 €
ViO – Schorle Johannisbeere	Flasche 0,3 L	3 €
ViO – BiO Schorle Apfel	Flasche 0,3 L	3 €
ViO – BiO LiMO Limette & Gurke	Flasche 0,3 L	3 €
Hausgemachter Melonen-Kwas	0,1 L	3 €

Unsere WEIN - Empfehlung

- ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte -

Flasche 0,75 l

		WEISSWEIN	
2016er	Eins Zwei Dry Riesling Weingut Leitz, Rheingau		36 €
2016er	Goldriesling Schloss Proschwitz, Prinz zu zur Lippe, Meissen		39 €
2016er	Sulzfelder Silvander „Muschelkalk“ – Bioanbau Zehnthof Luckert, Franken		48 €
		ROSE	
2017er	VINEA Rosado Cigales DO, Tempranillo, Finca Museum, Spanien		22 €
		ROTWEIN	
2015er	Château de Luc „Les Murets“ Domaine Louis Fabre, Corbieres AOC, Südfrankreich		36 €
2015er	PERLITA Malbec-Syrah, Diamandes, Argentinien Danie de Wet, Western Cape, South Africa		32 €
2012er	Baron Nathaniel, Pauillac AOC Baron Philippe de Rothschild		78 €

Unsere Digestif - Empfehlung

Brände und Geiste von AUGUSTUS REX – Dresden	2 cl	5,- bis 9,50 €
--	------	----------------

Heute in Bierlaune... ?

Köstritzer Meisterwerke RED LAGER oder PALE ALE	0,5 L	6,- €
--	-------	-------

Sängerstadt Finsterwalde

GOLDENER HAHN

„Kulinarische Notizen“

„Dixieland & BBQ“

Pochiertes Bio-Ei & Cajun-Hähnchen ^{1, 2, 4, 9, 12} <i>Caesar Salat / Feines von der Tomate</i>	14 €
~	
Louisiana Gumbo ^{3, 5, 9} <i>Garnelen / Okraschoten / Reis</i>	14 €
~	
Cobia Filet ^{1, 2, 9} <i>Süßkartoffel / Mojo / Avocado / Melone</i>	Zwischengang 25 € Hauptgang 35 €
~	
US Rib Eye Steak mit Nashville BBQ Sauce ^{1, 4, 5, 9, 12} <i>Maisbrot / Corn Relish / Röstzwiebelcreme</i>	Zwischengang 25 € Hauptgang 35 €
~	
Old fashioned Ice Cream ^{1, 4, 9, 11, 18, 19} <i>Pecan-Pie / Pfirsich / Karamell</i>	14 €

3-Gang Menü 50 €

4-Gang Menü 64 €

5-Gang Menü 78 €

Das Dessert ist der letzte Gang des Menüs.

Vital-Menü

„Salat Schreiber“ ^{9, 12} <i>Blattsalat / eingelegtes Gemüse in Tomatenvinaigrette / Röstbrot-Chips</i>	8 €
~	
Gebackenes Bio-Ei vom Gut Besenborstel ^{1, 4, 9} <i>Spargel vom Spargelhof Schapp / Pfifferlinge / Schnittlauch-Kartoffel</i>	18 €
~	
Crème Brûlée ^{1, 4, 9, 11, 18, 19} <i>Waldmeister-Eis / Erdbeeren & Rhabarber</i>	14 €

3-Gang Menü 30,- €

Das Dessert ist der letzte Gang des Menüs.

Sängerstadt Finsterwalde

GOLDENER HAHN

Küchenschef-Menü

Garnele mit Spargel vom Spargelhof Schapp ^{1, 3, 4, 12} <i>Spargelmousse / Krustentiermayonnaise / Sauerampfer</i>	16 €
~	
Kalte Gurkensuppe mit Schreibers Saibling ^{2, 4, 12} <i>Dill / Meerrettich</i>	9 €
~	
Galantine von der Wachtel mit Gänseleber ^{1, 4, 9, 12} <i>Zwiebelchutney / Seelenbrot / Rhabarber</i>	16 €
~	
Zanderfilet mit Birkenensaft ^{2, 4, 5, 12} <i>Pfefferlinge / Schnittlauch-Kartoffel / Waldmoos-Öl</i>	Menüportion 20 € Hauptgang 28 €
~	
Lammrücken mit Gremolata ^{1, 4, 9} <i>Bohnen / Petersilienwurzel-Tarte / Kirschessig</i>	Menüportion 20 € Hauptgang 28 €
~	
Variation von ausgesuchten deutschen Käsespezialitäten ^{1, 4, 12} <i>Rettich / Apfel / Senfeis</i>	14 €
~	
Fürst-Pückler-Eistörtchen ^{1, 4, 9, 11, 18, 19} <i>Erdbeeren / Holunderblüte</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

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 €
Karamellierter 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 €
Spargelcremesuppe	
<i>mit Spargel und Croutons ^{4, 9}</i>	6 €

HAUPTGANG

Flammkuchen - <i>Klassisch mit Zwiebeln oder 4-Käse</i> ^{1, 4, 9}	9 €
Zart geschmorter Rinderbug ^{4, 5, 9}	
<i>mit glasierten Möbrchen und Kartoffelpüree</i>	17 €
Maishähnchenbrust ^{1, 4, 9}	
<i>mit Pfifferlingen, Tagliatelle und Tomate</i>	22 €
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 €