

## GOLDENER HAHN

### Unsere Empfehlung

Champagner Veuve Cliquot Brut	Glas 0,1 L	13 €
Prosecco mit Aperol und Orange	Glas 0,1 L	6,50 €
Prosecco mit Holunderblüte „Ernte 2018“ und Erdbeerkaviar	Glas 0,1 L	6,50 €
„S“ Ohne - Alkoholfreier Secco Dürrenzimmern Stockheim eG, Württemberg	Glas 0,1 L	4,50 €
SANBITTER, alkoholfreier Aperitiv <sup>15</sup>	Glas 0,1 L	4 €
Rhabarber Schorle	Flasche 0,3 L	3 €
Johannisbeere Schorle	Flasche 0,3 L	3 €
BiO Schorle Apfel	Flasche 0,3 L	3 €
BiO LiMO Limette & Gurke	Flasche 0,3 L	3 €
Hausgemachter <b>Melonen-Kwas</b>	0,1 L	3 €
<b>Bitterino</b> – alkoholfreier Cocktail	0,1 L	3 €

### Unsere WEIN - Empfehlung

- ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte -

		Flasche 0,75 l
	<b>WEISSWEIN</b>	
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 €
	<b>ROSE</b>	
2017er	La Vie en Rose, Chateau Roubine, Côte de Provence	34 €
	<b>ROTWEIN</b>	
2015er	Château de Luc „Les Murets“ Domaine Louis Fabre, Corbieres AOC, Südfrankreich	36 €
2015er	„Good Hope“ Cabernet Sauvignon-Merlot Danie de Wet, Western Cape, South Africa	34 €
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

### „Côte d'Azur“

Salat „Niçoise“ <sup>1, 2, 12</sup>	
<i>Blattsalat / Gemüse / Thunfisch / Bio-Ei</i>	12 €
~	
Jakobsmuschel <sup>1, 9, 12, 14</sup>	
<i>3erlei vom Knollenfenchel / Sauce Rouille</i>	12 €
~	
Brasierter Steinbutt <sup>2, 4, 9, 12</sup>	Zwischengang 26 €
<i>Artischocke / Tomate / Sommertrüffel</i>	Hauptgang 35 €
~	
Lammrücken mit Oliven <sup>4, 5, 9</sup>	Zwischengang 20 €
<i>Paprika-Mille Feuille / Kartoffel-Croustillant</i>	Hauptgang 29 €
~	
Gebackener Ziegenfrischkäse <sup>4, 9, 11, 12</sup>	
<i>Johannisbeere / Beete / geräucherte Haselnüsse</i>	12 €
~	
Tarte mit Pfirsich, Cassis <sup>1, 4, 9, 11, 18, 19</sup>	
<i>Pfirsich-Lavendel-Eis / Krokant</i>	14 €

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

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

## Vital-Menü

„Salat Schreiber“ <sup>9, 12</sup>	
<i>Blattsalat / eingelegtes Gemüse in Tomatenvinaigrette / Röstbrot-Chips</i>	8 €
~	
Gebackenes Bio-Ei vom Gut Besenborstel <sup>1, 4, 9</sup>	
<i>Pfifferlinge / Blattspinat / Schnittlauch-Kartoffel</i>	18 €
~	
Geflammtter Milchreis <sup>1, 4, 9, 11, 18, 19</sup>	
<i>Salzkaramell-Eis / Beeren / Limette</i>	14 €

**3-Gang Menü 30,- €**

Sängerstadt Finsterwalde

## GOLDENER HAHN

### Küchenschef-Menü

Galantine von der Wachtel mit Gänseleber <sup>1, 4, 9, 12</sup> <i>Zwiebelchutney / Seelenbrot / Salatspitzen</i>	16 €
~	
Kalte Gurkensuppe mit Garnelen <sup>3, 4, 12</sup> <i>Gurken-Allerlei / Dill / Meerrettich</i>	12 €
~	
Konfierte Rotbarbe <sup>1, 2, 4, 5, 9</sup> <i>Krebsschaum / offene Gemüse-Lasagne / Kerbel</i>	Menüportion 20 € Hauptgang 28 €
~	
Roulade vom Kalbsrücken „Sous Vide“ <sup>1, 4, 5, 9, 11</sup> <i>Pfifferlinge / Pekannuß-Blattspinat / Petersilienwurzel-Tarte</i>	Menüportion 20 € Hauptgang 28 €
~	
Variation von ausgesuchten deutschen Käsespezialitäten <sup>1, 4, 12</sup> <i>Rettich / Apfel / Senfeis</i>	14 €
~	
Lausitzer Kirschen <sup>1, 4, 9, 11, 18, 19</sup> <i>Holunderblüte / Schokolade</i>	14 €

**3-Gang Menü 49,- €**

**4-Gang Menü 59,- €**

**5-Gang Menü 69,- €**

**6-Gang Menü 79,- €**

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

### passende Weinreise

<b>Kleine Weinreise</b>	3 korrespondierende Weine	20 €
<b>Große Weinreise</b>	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 <sup>4, 9, 12</sup>	<i>klein</i> 6 €
<i>wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette, Senf- oder Caesar-Dressing</i>	<i>groß</i> 8 €
Carpaccio vom heimischen Rind <sup>4, 9, 12</sup>	<i>klein</i> 12 €
<i>mit Parmesan-Blattsalat und Croûtons</i>	<i>groß</i> 18 €
Gebackenes Bio-Ei vom Gut Besenborstel <sup>1, 9, 12</sup>	
<i>mit sommerlichem Blattsalat</i>	9 €
„Ragout Fin“ vom Kalb <sup>4, 9</sup>	
<i>mit Bergkäse gratiniert und geröstetem Baguette</i>	9 €

#### SUPPE

Curry-Fischsuppe <sup>2, 5, 12</sup>	8 €
Orientalische Bohnensuppe <sup>4, 5</sup>	
<i>mit Zitronenjoghurt</i>	6 €

#### HAUPTGANG

Flammkuchen - <i>klassisch mit Zwiebeln oder 4-Käse</i> <sup>1, 4, 9</sup>	9 €
Zanderfilet mit Meerrettich, <sup>2, 4, 9, 17</sup>	
<i>Lausitzer Schmorgurken und Kartoffelpüree</i>	19 €
Schweinefilet	
<i>mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln</i>	22 €
US Ribeye Steak 350g <sup>4, 12</sup>	
<i>mit Rukola-Parmesansalat und Rosmarinkartoffeln</i>	39 €

#### DESSERT

Hausgemachte Pralinen und Florentiner Gebäck <sup>1, 4, 8, 9, 11</sup>	6 €
Variation von hausgemachtem Eis <sup>1, 4, 9, 11, 18</sup>	9 €
Variation vom hausgemachtem Sorbet <sup>9, 11, 18</sup>	9 €
Käsevariation mit Trauben, Gurkenchutney und Brot <sup>4, 9, 12</sup>	12 €