

## Hausgemachte Suppen

### **„ Lausitzer Sonntagssuppe“**

**Kräftige Rinderbrühe mit zartem Gemüse und feinen Eierkuchenstreifen**  
**3,00 €**

### **Spreewälder Fischsuppe**

**Gekocht aus einem kräftigen Fischfond mit Bier, gebunden mit Sahne,  
serviert mit zerlassener Butter**  
**3,00 €**

## Aus der kalten Küche

### **Frischer Gurkensalat mit Saurer Sahne und Dill**

**3,00 €**

### **Portion Spreewälder Senf- und Gewürzgurken**

**Aus dem reichhaltigen Angebot der möglichen Zubereitungen ( Schnell-, Knoblauch-, Pfeffer-,  
,Dill- und Sauren Gurken) bieten wir hier zwei Klassiker an**  
**3,00 €**

### **Sauerkrautsalat mit Knacker**

**Rohes Sauerkraut, frisch vom Fass, angemacht mit Äpfeln und Zwiebeln, serviert mit geschnittener  
Knackwurst, dazu reichen wir dunkles Brot**  
**5,50 €**

### **Bunter Gemüsesalat**

**Eisbergsalat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Mais, angerichtet mit Knoblauchdressing und  
Kasselerstreifen**  
**8,00 €**

## Was macht den Spreewälder stark?.....

### **Kartoffeln, Leinöl und Quark**

**Leinöl wird aus dem Samen der Leinpflanze gepresst. Es schmeckt nussig, ist sehr gesund, leicht bekömmlich und  
verdauungsfördernd. Als Nahrungs- und Heilmittel hat es im Spreewald große Bedeutung.**

**6,00 €**

**....und was wird er immer lieben? Grützwurst mit großen Grieben.....(Lübbenauer Mundart)**

### **Grützwurst, im Tiegel geschmolzen, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree**

**Unsere leckere Grützwurst wird nicht mehr aus Buchweizen hergestellt und ohne große  
Grieben serviert, erfreut sich dennoch großer Beliebtheit.**

**7,00 €**

### **Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln**

Der Spreewald ist bekannt für seinen Meerrettich. Mitte des 18. Jahrhunderts brachten die Bauern jährlich bis zu 20000 Zentner per Kahn nach Lübbenau, wo die Käufer auf sie warteten. Rindfleisch in Meerrettichsoße war damals ein Festgericht, welches nur Sonn- oder Feiertags auf den Tisch kam.

**8,00 €**

### **„Große Grieben“**

**Helles Ragout vom Schweinenacken mit Saurer Sahne und Thymian, dazu gibt's Sauerkraut und Bauernbrot**

(traditionelles Essen zum Schlachtetag)

**8,00€**

### **Aus der Pfanne**

**Gebratenes Kasselerkotelett auf Honigkraut mit Kartoffelpüree**

**9,50 €**

Der kräftige Sauerkrautgeschmack wird hier durch Zugabe von Honig abgerundet.

### **„Fährmannsessen“**

**Steak von der Rinderhüfte mit gebratenen Zwiebeln, frischem Meerrettich, Grobem Heinrich und Bratkartoffeln**

**12,00 €**

Der Grobe Heinrich ist ein Ganzkornseuf, der in unserem Haus hergestellt wird und dem deftigen, gehaltvollen Essen eine pikante Note verleiht und es gleichwohl bekömmlicher macht.

### **Für den Fischfreund**

#### **„Blinde Fische“**

**Original Spreewälder Fischsoße mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter**

**6,50 €**

Dieses Gericht bringt die sparsame Hausfrau zu Wochenbeginn auf den Tisch, wenn vom Fischessen am Sonntag nur noch die köstliche Soße übrig geblieben ist....

**Gedünstetes Zanderfilet in Spreewälder Sahnesoße, mit frischem Gurkensalat und Kartoffeln**

**12,00 €**

**Welsfilet, in Butter gebraten, mit frischem Gurkensalat und Kartoffeln**

**12,00 €**

Die Spree bietet uns alle bekannten Süßwasserfische außer der Forelle, neben Zander und Wels auch Quappe, Aal, Schlei, Blei und Rotfeder. Die heute seltenen Quappe war einst so zahlreich, dass sie als „Brotfisch“ bezeichnet und dank ihres hohen Fettgehaltes getrocknet und als „Kienspan“ benutzt wurde.

#### **„Spreewälder Fischplatte“**

**Variation heimischer, gedünsteter Fischarten in Spreewälder Sahnesoße, mit zerlassener Butter, frischem Gurkensalat und Petersilienkartoffeln**

**14,50 €**

## **Für Senioren und unsere kleinen Gäste**

**Makkaroni mit Tomatensoße und Hackfleisch**

**Kleine Kelle 4,00 €**

**Kartoffelbrei mit Bratwurst und Erbsen**

**4,00 €**

**Milchreis mit Butter, Zimt und Zucker**

**4,00 €**

## **Nachtsch**

**Kürbiskompott**

**2,00 €**

**Rote Grütze mit Vanillesoße**

**2,50 €**

## **Eisbecher**

**„Eisbecher Pünktchen“**

**Eine Kugel Eis mit Smarties und Sahne**

**2,00 €**

**„Juniorbecher“**

**Zwei Kugeln Eis mit Sahne und einer kleinen Überraschung**

**3,20 €**

**„Sommer Spaß“**

**Drei Kugeln Eis mit Himbeerpüree und Sahne**

**4,00 €**

**„Schokoladeneisbecher“**

**Drei Kugeln Eis mit Schokoladensoße, Sahne und Schokostreuseln**

**4,00 €**

**„Pflaumeneisbecher“**

**Drei Kugeln Eis mit Pflaumenkompott und Sahne**

**4,00 €**

**„Bananensplitt“**

**Zwei Bananenhälften mit Schoko- und Vanilleeis, garniert mit Sahne, Nüssen und Schokoladensoße**

**4,50 €**

**„Schwarzwälder Kirscheisbecher“**

**Drei Kugeln Eis mit Sauerkirschen, Likör und Sahne**

**4,50 €**

**„Schwedeneisbecher“**

**Drei Kugeln Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne**

**4,50 €**

## **Kuchen**

### **Quarkkuchen**

**2,00 €**

### **Obstkuchen nach Angebot**

**2,00 €**

### **Windbeutel mit Sauerkirschen und Sahne gefüllt**

**2,50 €**

## **Spreewälder HefepLinse**

Früher bereicherten den Kaffeetisch vorwiegend Plinse, die weniger Mehl zur Herstellung benötigten als Kuchen. So wurden die in der eigenen Wirtschaft reichlich vorhandenen Eier mit Milch, Hefe und etwas Mehl zu einem flüssigen Teig verarbeitet und dieser in Leinöl zu flachen Küchlein gebacken...

### **HefepLins, traditionell**

**Ein HefepLins, bestrichen mit zerlassener Butter, mit Zucker und Zimt eingerollt**

**2,00 €**

### **HefepLins mit Apfelmus und Sahne**

**Ein HefepLins mit Butter, Zimt und Zucker gerollt, serviert mit Apfelmus und Sahne**

**3,00 €**

### **„Festtagsplins“**

**Ein HefepLins mit Butter, Zucker und Zimt gerollt, serviert mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne**

**4,00 €**

### **„Pflaumenplins“**

**Ein HefepLins mit Butter, Zimt und Zucker gerollt, serviert mit Pflaumenkompott, Zimteis und Sahne**

**4,00 €**

### **„Großmutter's Plins“**

**Ein HefepLins mit Butter, Zucker und Zimt gerollt, serviert mit hausgemachter Kürbiskonfitüre und Holunder-Apfelgelee**

**4,00 €**

### **„Schlemmerplins“**

**Ein HefepLins mit Butter, Zucker und Zimt, serviert mit Schokoladencreme, Nüssen, Bananenstückchen, Vanilleeis und Sahne**

**4,80 €**