

Menü Küchenchef

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn
Kräuterquark mit geröstetem Leinöl / Apfel-Zwiebel-Schmalz

Kleiner Gruß aus der Küche

♦ ♦ ♦

2erlei vom Müritz-Saibling mit leichter Rauchnote
Radieschen / Gribiche

AI, C, D, J

♦ ♦ ♦

Consommé von eingelegten Tomaten
Rotgarnele / Cannelloni

AI, B, C, D

♦ ♦ ♦

Rotbarschfilet mit Sanddorn
Pak Choi / Artischocke / Miso-Beurre blanc

D, F, G, K

♦ ♦ ♦

Kaninchen mit Pancetta
Sallgaster Spargel / Erbsen / Rhabarber-Hollandaise

C, G, J

♦ ♦ ♦

2erlei vom Lamm mit Bärlauch
BBQ-Möhrrchen / Pave-Kartoffel / Feta

G, J

♦ ♦ ♦

Erlesene deutsche Käse-Variation
von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen
Trauben-Gelee / Birnen-Chutney / Früchtebrot mit Nüssen

AI, G, H, J

♦ ♦ ♦

Mandel-Küchlein mit Milchkaffee-Eis
Nougat-Parfait / Kaffee-Espuma / Haselnusscreme

AI, C, G, HI, H7



3-Gang Menü	80 €
4-Gang Menü	100 €
5-Gang Menü	120 €
6-Gang Menü	140 €
7-Gang Menü	160 €



Weinreise – passend zum gewählten Menü

Kleine Weinreise	3 korrespondierende Weine	38 €
Große Weinreise	5 korrespondierende Weine	58 €

Menü Vital

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn
Kräuterquark mit geröstetem Leinöl

Kleiner Gruß aus der Küche



Ziegenfrischkäse-Bete-Törtchen mit „Zitronen-Honig“
Bete-Chutney / Radieschen / Salatspitzen

Al, G, J



Spargel-Bärlauch-Suppe
gebackenes Ucker-Ei / gerösteter Spargel

Al, C, G



Gebräuntes Salatherz mit Kimchi
*Erbsencreme / Topinambur-Chips
weiße Tomatensauce / Pilz-Ketchup*

F, G, K

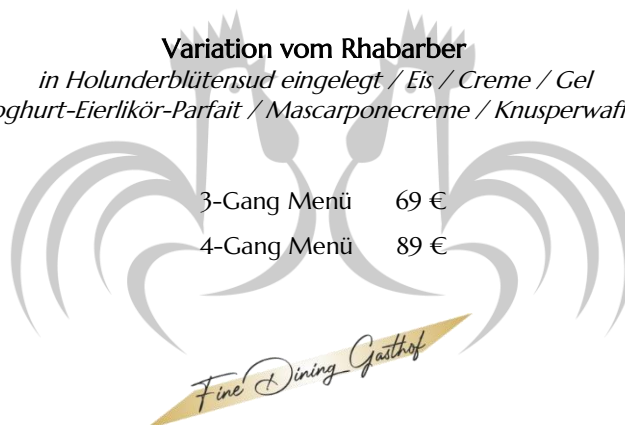


Variation vom Rhabarber
*in Holunderblütensud eingelegt / Eis / Creme / Gel
Joghurt-Eierlikör-Parfait / Mascarponecreme / Knusperwaffel*

Al, C, G

3-Gang Menü 69 €

4-Gang Menü 89 €



Menü Überraschung

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn
Kräuterquark mit geröstetem Leinöl

Kleiner Gruß aus der Küche



3-Gang Überraschungsmenü
Nach Auswahl vom Küchenchef
- Das Menü kann nur tischweise bestellt werden. -

3-Gang Menü 69 €



Neue Lausitzer Küche - **Goldener Hahn** - Finsterwalde

Fine Dining Gasthof

∞ Vorspeisen ∞

Feiner Blattsalat

Zarte Salatblätter / Schreibers Holunderblüten-Dressing

10 €

J

Upgrade:

Gebratene Wildgarnelen mit Rosmarin, Knoblauch und Chili

+15 €

B

Carpaccio vom Kalb

*Schalotten-Vinaigrette / Daikon-Rettich
geräucherte Haselnüsse / gebackene Kapern / Pilz-Ketchup*

25 €

HI, F, J, K

∞ Zwischengang ∞

Gebackene Bodin Noir-Praline mit Kalbsbries und Zunge

Kartoffelcreme / Apfel-Chutney / Schreibers Senf

15 €

AI, C, G, J

∞ Hauptgang ∞

Müritzer Saiblingsfilet – mit Aromaten gebraten

Lausitzer Schmorgurken / Kartoffel-Stampf

35 €

G

Kalbstafelspitz mit Apfelmost-Reduktion

Sallgaster Spargel / hausgemachte Hollandaise / Kartoffel-Stampf

39 €

C, G,

Rumpsteak – am Knochen gereift

Pfeffer-Jus / geschmolzene Zwiebeln / Ofenkartoffel mit Sauerrahm

49 €

G

∞ Dessert ∞

Variation von hausgemachtem Eis und Sorbet

Baiser-Chips / Nuß-Krokant

10 €

C, G, H

Würzige Käsecreme im Knuspermantel

eingelegte Pflaumen / geräucherte Haselnüsse / Pflaumensauce

15 €

AI, G, HI

Zusatzstoffe und Allergene als QR-Code:

