

# Schreibers FINE DINING

## Menü Neue Lausitz

### Vorspeise

- Gebackenes Ei mit Kohlesalz / Ziegenfrischkäse  
*Zerlei Kürbis / Salatspitzen / Miso-Sens dressing / Haselnüsse*<sup>1,4, 9, 11, 12, 13</sup> 15 €
- Terrine vom Kalb mit Entenleber  
*Pilze / Brombeere / Zwiebel-Chutney / Nußbutter-Mayo*<sup>1, 4, 9, 12</sup> 15 €
- Geräuchertes Saiblingsfilet / Gurke / Apfel  
*Feines von der Gurke / Meerrettich / Apfel-Balsam / Dill*<sup>2, 12</sup> 15 €
- Samtsuppe vom Hokkaido Kürbis mit Föhler Miesmuscheln  
*Kürbis-Chutney / Kürbiskernöl*<sup>4, 12, 14</sup> 15 €

### Hauptgang

- Fjordforellenfilet mit Sojalack und Wildgarnele  
*Wirsing / Brandade / Garnelensauce / Lauchöl & Lauchstaub*<sup>2, 3, 4, 13</sup> 30 €
- Wildschweintrüben mit Fichte und Amaranth  
*Herbstpilze / Selleriecreme / rote Bete / Rotkohl-Knödel*<sup>1, 4, 5, 9</sup> 32 €
- Entenbrust mit Sesam  
*Kürbis / Romanesco / Perlschwabbeln / Pflaumen*<sup>4, 6, 9, 12</sup> 32 €
- Geschmorte Ochsenbacke mit Ponzu-Jus  
*Wurzelgemüse / Speck-Bohnen / süß-saure Pilze / Kartoffelcreme*<sup>9, 13, 17</sup> 32 €
- Kartoffel-Spinat-Maultaschen  
*Herbstpilze / weißer Tomatenschaum / Belper Knolle*<sup>1, 4, 9</sup> 18 €

### Dessert

- Birne / Joghurt / Baiser  
*Birnen-Eis / Birnen-Joghurtmousse & Knödel / Gewürzbirne*<sup>1, 4, 9, 11, 18</sup> 15 €
- Schokolade / Karamell  
*3erlei von Schokolade / Karamell-Panna Cotta / Salzkaramell-Eis*<sup>1, 4, 9, 11</sup> 15 €
- Variation von ausgesuchten deutschen Käsespezialitäten  
*von Maître Affineur Waltmann*  
*ingelegter Rettich / Apfel-Chutney / Apfelgelee und Trauben*<sup>4, 12</sup> 15 €

1939

80 Jahre  
Goldener Hahn

2019

- 3-Gang Menü 55 €  
 4-Gang Menü 70 €  
 5-Gang Menü 85 €  
 6-Gang Menü 95 €



*Das Dessert oder der Käse ist der letzte Gang des Menüs.  
 Für den Menüpreis muss dies am Anfang mitbestellt werden.  
 Bei einem vegetarischen Menü reduziert sich der Menüpreis.*