

# Fine Dining Gasthof

## ∞ Vorspeisen ∞

**Feiner Zupfsalat aus Schreibers Garten** 10 €  
*Zarte Salatblätter / Schreibers Holunderblüten-Dressing* J

**Upgrade:** mit gebratenen Pfifferlingen +7,50 €

**Upgrade:** mit gebratenen Streifen von der Prignitzer Hähnchenbrust +7,50 €

**Carpaccio vom Kalb mit Schalotten-Pilz-Vinaigrette** 25 €  
*geräucherte Haselnüsse / gebackene Kapern / Petersilienpesto* HI, H2, J

**Consommé von Schreibers Tomaten** 13 €  
*Ziegenfrischkäse-Ravioli / eingelegte Tomate / Basilikum* AI, C, G

## ∞ Zwischengang ∞

**Gebackene Bodin Noir-Praline mit Kalbsbries und Zunge** 18 €  
*Kartoffelcreme / Weinkraut / Apfel-Chutney / Schreibers Senf* AI, C, G, J

## ∞ Hauptgang ∞

**Müritzer Saiblingsfilet – mit Aromaten gebraten** 35 €  
*Lausitzer Schmorgurken / Kartoffelpüree* G

**Kalbstafelspitz – zart gegart und leicht gebräunt** 30 €  
*Nehesdorfer Bohnen / Kartoffelpüree* G

**Prignitzer Hähnchenbrust mit „Zitronen-Honig“** 35 €  
*Pfifferlinge / grüne Erbsen / Kartoffel-Tarte* AI, C, G

**Rumpsteak – am Knochen gereift** 49 €  
*Pfeffer-Jus / Röstzwiebeln / Backkartoffel mit Sauerrahm* G

## ∞ Dessert ∞

**Variation von hausgemachtem Eis und Sorbet** 15 €  
*Baiser-Chips / Nuß-Krokant* C, G, H

**Kirschen-Holunderblüte-Sauerampfer** 20 €  
*Kirschen in Holunderblütensud eingelegt / Holunderblüten-Creme / Kirsch-Espuma*  
*Holunderblüten-Eis / Sauerampfer-Eis / Baiser / Blutampfer* C, G

**Würzige Käsecreme im Knuspermantel** 15 €  
*eingelegte Pflaumen / geräucherte Haselnüsse / Pflaumensauce* AI, G, HI

Zusatzstoffe und Allergene als QR-Code:



# Menü Küchenchef

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn

Kleiner Gruß aus der Küche



## Kaninchen und Entenleber

*Fichtensprossen / Brioche-Sponge / leichter Rauch*

Al, C, G, J



## Mild gebeizter Müritz-Saibling mit seinem Kaviar

*Feines von Schreibers Gurken / Apfel / Dill*

D, G, J



## Zanderfilet mit Zitronenthymian und Liebstöckel

*Mediterranes Gemüse aus Schreibers Garten  
Tomate / Polenta*

C, D, G



## Lammrücken mit Pilz- und Bohnenkraut

*Pfifferlinge / Nehesdorfer Bohnen  
Pave-Kartoffel / Pilz-Ketchup*

G



## Erlesene deutsche Käse-Variation

*von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen  
Trauben-Gelee / Birnen-Chutney / Früchtebrot mit Nüssen*

Al, G, H, J



## Beeren-Cheesecake-Schnitte

*Holunderblüten-Joghurteis / Himbeer-Sorbet  
Beeren aus Omas Garten / Pistazien-Krokant*

Al, C, G, H

3-Gang Menü 80 €

4-Gang Menü 100 €

5-Gang Menü 120 €

6-Gang Menü 140 €

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

## Weinreise – passend zum gewählten Menü

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

*Fine Dining Gasthof*

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

# Menü Vital

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn

Kleiner Gruß aus der Küche



**Cebackenes Ucker-Ei im Kohlebrotmantel mit Spargel-Chutney**  
*Zupfsalat aus Schreibers Garten / Sauce Gribiche / Senfkaviar*

AI, C, J



**Quarkmousse mit geröstetem Leinöl** von Dahmequell  
*Kartoffel-Terrine / 2erlei von der Bete / Leinsaat-Cracker*

C, G, J



**Kalte Lausitzer Gurkensuppe mit Spreewälder Meerrettich**  
*Feines von Schreibers Gurken / Apfel / Dill*

G, J



**Pfifferlinge mit Pilzkraut**  
*BBQ-Möhrchen / 2erlei von der Kartoffel*

G



**Mediterranes Gemüse aus Schreibers Garten**  
*Kapuzinerkresse / Tomate / Polenta*

G, HI



**Schokolade & Minze**  
*2erlei Minze-Eis / Schokoladen-Mousse & Ganache*  
*Mandel- Minze-Küchlein / Schokoladen-Krokant / Sauerrahm*

AI, C, G, HI

3-Gang Menü 69 €

4-Gang Menü 89 €

5-Gang Menü 99 €

6-Gang Menü 119 €

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

# Menü Überraschung

**3-Gang Überraschungsmenü**

*Nach Auswahl vom Küchenchef*

*- Das Menü kann nur tischweise bestellt werden. -*

3-Gang Menü 69 €



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