

# Menü Küchenchef

A LA CARTE\*

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn

Kleiner Gruß aus der Küche

**ROTE BETE – ZIEGENFRISCHKÄSE – WINTERTRÜFFEL** 29 €  
Ahornsirup / Zitronen-Öl / Haselnüsse G, H2

**GERÄUCHERTE GÄNSELEBER-PRALINÉ & CONSOMMÉ MIT SHERRY** 29 €  
Sellerie / Pflaume / Cashewkerne G, H4, I

---

**MÜRITZ-SAIBLING MIT HOLUNDER-KAPERN** 49 €  
Kürbis-Risotto / Krebsschaum / Nori-Staub B, D

**URSPRUNG ENTENBRUST MIT FICHTE UND HONIG** 55 €  
gebackener Rotkohl / Kastaniencreme / Semmelterrine / Hagebutte A1, C

---

**BLU DE CACAO KÄSE** 25 €  
Pfeffer-Parfait / Blätterteig / Karamell / Kirsche A1, C, G

**WINTERZAUBER** 25 €  
Zimtblüten-Eis / Orangenmousse / Cassis-Apfel  
Gewürzkuchen / Mandel-Ganache / Bratapfel-Sauce A1, C, H

3-Gang Menü 85 € | 5-Gang Menü 125 €  
4-Gang Menü 105 € | 6-Gang Menü 145 €

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 €



Zusatzstoffe und Allergene als QR-Code:



# Menü Tradition

A LA CARTE\*

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn

Kleiner Gruß aus der Küche

**KÜRBISSUPPE MIT KOKOSMILCH UND INGWER**

20 €

gebeizter Saibling / Kürbis-Chutney J

**RUMPSTEAK MIT PORTWEIN-ZWIEBELN**

55 €

Trüffeljus / BBQ-Karotte / Kartoffelgratin

**KARAMELL - BIRNE – SCHOKOLADE**

25 €

Salzkaramell-Eis / Gewürz-Birne / Schokoladenmousse

Birnen-Ganache / Nuss-Krokant A1, C, H

3-Gang Menü 80 €

# Menü Vital

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn

Kleiner Gruß aus der Küche

**ROTE BETE – ZIEGENFRISCHKÄSE – WINTERTRÜFFEL**

29 €

Ahornsirup / Zitronen-Öl / Haselnüsse G, H2

**PRALINÉ VON VEGANER FAUX GRAS & TOMATEN-HIBISKUS-CONSOMMÉ**

25 €

Kirschtomaten / Pilzcreme / Amaranth F, H4

**KÜRBIS-RISOTTO MIT GEBACKENEM EIGELB**

31 €

Ingwer-Kürbis / gebrannte Kürbiskerne / Kimchi A1, C, F

**OFEN GERÖSTETER KOHL MIT PORTWEIN-ZWIEBELN**

31 €

Kartoffelcreme / Petersilie / Kombucha-Reduktion

**KÄSE-VARIATION** vom Maître Affineur Waltmann

25 €

Trauben-Gelee / Apfel-Chutney / Früchtebrot mit Nüssen A1, G, H, J

3-Gang Menü 69 € | 4-Gang Menü 84 € | 5-Gang Menü 99 €

# Menü des Tages

A LA CARTE\*

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn

Kleiner Gruß aus der Küche

## WINTERLICHER BLATTSALAT

10 €

Kürbis-Carpaccio / geröstete Cashewkerne J

---

## KIKOK HÄHNCHENBRUST IM PILZ-CRÊPE-MANTEL

30 €

Rosmarin-Honig-Sauce / Wirsingkohl A1, C

---

## VARIATION

### VON HAUSGEMACHTEM EIS UND SORBET

15 €

Geschmarter Zimt-Apfel / Baiser-Chips c

3-Gang Menü 50 €

# A la Carte

## Vorspeise

### HAUSGEMACHTE KARTOFFELCHIPS

7,50 €

Krebs-Mayo oder vegane Trüffel-Mayo c,J

## GRATINIERTE AUSTERN - Mit Kräuterbutter überbacken

1 Auster / 3 Austern / 6 Austern

4,50 € / 11,50 € / 20,00 €

## ROASTBEEF VOM KALB

19 €

Bete-Birnen-Chutney / Trüffel-Mayo / Brot-Chips / gebackene Kapern J

## Hauptgang

### Schnitzel vom Kalbsrücken

35 €

Rosmarin-Kartoffeln / Zupfsalat / Preiselbeeren A1, C, J

### Gebratenes Lachsforellen-Filet mit Dillbutter

35 €

Lausitzer Schmorgurken / Kartoffelpüree D, G



REGIONALE  
SPEISEKARTE  
*Elbe Fließ Land*

Zusatzstoffe und Allergene als QR-Code:





Seit 1939 im Besitz der Familie Schreiber, steht der "Goldene Hahn" in Finsterwalde heute für eine moderne Interpretation der Lausitzer Küche, die weit über die Region hinaus bekannt ist. Unter der Leitung von Meisterkoch Frank Schreiber werden hier hochwertige, regionale Produkte zu einzigartigen Gerichten kombiniert – mit einer feinen Balance aus traditionellen Zubereitungen und internationalen Einflüssen.

Der Goldene Hahn wurde 1862 als Gasthof erbaut und 1939 von Fritz Schreiber erworben. Dieter und Sabine Schreiber übernahmen 1968 den Goldenen Hahn und bauten diesen dann 1977 zu einer Speisen- und Grillbar mit offener Küche um. Seitdem liegt der Schwerpunkt des Hauses in Speisen, Wein und Kultur. 1997 übernahm Frank Schreiber nach seiner Ausbildungs- und Wanderzeit die Küchenleitung. Seine Stationen waren nach Berlin unter anderem Israel, Kanada, Schweden, Ungarn und Australien. Er war Mitglied der Jugendnationalmannschaft der Köche Deutschlands.

Er wurde unter anderem Kochweltmeister beim „Taste of Canada“, Vizeweltmeister beim „Cup of Nations“ und gewann die Bronzemedaille bei der Kochweltmeisterschaft in Australien. 2006 wurde er zum „Brandenburger Meisterkoch“ gewählt.

Seit 2010 führen das Ehepaar Iris und Frank Schreiber nun gemeinsam den Gasthof in dritter Generation.

Iris Schreiber ist gelernte Hotel und Restaurantfachfrau sowie studierte PR-Beraterin. Sie ist nicht nur für den professionellen und unaufdringlichen Service verantwortlich, sondern bringt auch eigene kreative Ideen ins Restaurant ein. Besonders beliebt sind die einzigartigen kulinarischen Lesungen, wo Iris Schreiber als Autorin der Lesung und gleichzeitig als Gastgeberin die Lesungen präsentiert. Diese Veranstaltungen, genauso wie die Koch- und Kniggekurse, locken eine wachsende Fangemeinde in den "Goldenen Hahn" und machen das Restaurant zu einem kulturellen und kulinarischen Highlight.

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Ihre Gastgeber Iris und Frank

Folgen sie uns...

