

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 / Krebschaum / Nori-Staub _{B, D}

URSPRUNG ENTENBRUST MIT FICHTE UND HONIG 55 €
gebackener Rotkohl / Kastaniencreme / Semmelterrinen / 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

KÜRBISUPPE 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 / Amarant 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 €

Geschmorter 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-Elster-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...



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