

Frühling im Wendenkönig

Unsere Aperitifempfehlung

Belsazar rosé & Tonic

Vermouth auf Eis mit Grapefruitzest

€ 6,50

Gebeizte Lachsforelle mit Bärlauch,

Zuckerschotensalat,

Honig-Senf-Dip

€ 10,90

Cremesuppe von weißem Stangenspargel

mit Vanille verfeinert

€ 6,50

Gebratener Lammrücken

im Kartoffel-Thymian-Mantel

mit sautierten Frühlingboten

€ 18,00

Dessertteller „Landhotel“

Kleine Auswahl an süßen Leckereien

€ 6,80

Menüpreis *3 Gang € 27,50*

4 Gang € 39,00

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar

Vorspeisen

Kräuter-Matjesfilet

*auf Gurkensalat, Limonen-Joghurt-Dip,
Kartoffelwaffel*

€ 10,50

Spreewald-Ravioli

*Sauerkrautravioli sämig angeschwenkt
mit gebratener Blutwurst*

€ 9,50

Ragout Fin vom Kaninchen

*mit Stockschwämmchen und zweierlei Spargel
überbacken mit Käse, Baguette*

€ 8,50

Suppen

Rahmsuppe mit Frischkäse und Bärlauch

Flusskrebsschwänze

€ 6,50

„Gute Brühe“

Klare Fleischbrühe

mit Kräutereierstich und bunten Gemüsestreifen

€ 5,80

Bewusst Genießen

Buntes von jungen Blattsalaten Gemüwestreifen und Kartoffel-Radieschen-Vinaigrette

<i>Naturell</i>	<i>klein</i>	€ 6,90
	<i>groß</i>	€ 9,50

Wählen Sie eine Beilage zum großen Salat:

<i>Gekochter Schinken und Ei</i>	€ 11,90
<i>Gebackene Hirtenkäsecken</i>	€ 13,50
<i>Gebratenes Filet vom Zander</i>	€ 15,50

Frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter Salzkartoffeln und Salat

Wählen Sie Ihre Portionsgröße selbst!

100gr € 6,90

*Auf Wunsch auch mit Trüffelschinken oder Rauchlachs
€ 6,00 Zuzahlung*

Kartoffelgnocchi mit Kräuterfüllung auf Spargelragout mit Spitzmorcheln und Frühlingszwiebeln € 14,90

Aus der Veganen Küche

Gemüsebolognese

*Aus Linsen und mediterranem Gemüse zubereitet
auf Hartweizennudeln Pennoni regati*

€ 12,90

Zucchini-Hirse-Röllchen

auf Paprika-Kokos-Gemüse

€ 14,50

Kaltes aus der Spreewaldküche

Spreewälder Gurkenquartett

*Auswahl von eingelegten Spreewaldgurken
Schmalzbrothappen*

€ 6,90

Pellkartoffeln & Quark

*Sahnequark mit Kräutern
Leinöl und Pellkartoffeln in gebackener Art*

€ 9,30

Vetschauer Tiegelwurst

*Gebratene Grützwurst mit Spreewälder Sauerkohl
und Sahnepüree*

€ 11,50

Frischer Hackepeter aus der Schweineschulter

*Eigelb, Zwiebelringe und Gewürzgurke
Landbutter & Brotauswahl*

€ 9,90

Vesperplatte „Wendenkönig“

*Spreewälder Wurstspezialitäten
Käse und Bratenaufschnitt mit Meerrettich
Butter, Schmalz, Spreewaldgurke, Räucherforelle
Brotauswahl und einem Spreewaldbitter 2cl*

€ 13,90

Samstagsbuffet

*Jeden Samstag großer Buffetabend
im Restaurant Wendenkönig*

€ 19,90 p.P.

Fischgerichte

Zander auf Kraut - Unsere Hausspezialität -

*Goldbraun gebratenes Zanderfilet
rahmiges Sauerkraut- Gurkengemüse
Kartoffel-Plätzchen*

€ 17,00

Filet vom Stör

*-gebraten-
sautierte Salatspitzen vom Löwenzahn
Kartoffel-Kräuterpüree*

€ 16,50

Gebackene Ofenforelle

*gefüllt und mit Bacon umwickelt
auf jungem Lauch, Kartoffelwaffel
mit Joghurt-Limonen-Dip*

€ 15,50

Gebratenes Lachsfilet

*Gebutterter Stangenspargel
Bärlauchrisotto*

€ 17,50

Fleischgerichte

Scheiben von der gepökelten Rinderzunge

*mit Stangenspargel
märkischen Sandkartoffeln*

€ 15,00

Kalbsbraten aus der Schulter

*-Rahmsauce mit Dijon-Senf-
umlegt mit Leipziger Allerlei, Backkartoffel*

€ 16,50

Lammhaxe

*Im Kräutersud zubereitet
mit Zuckerschoten und gebackener Rahmpolenta*

€ 15,90

Rumpsteak vom Simmenthaler Rind

Gewachsen auf masurischen Weiden

Kräuterbutter

Geröstete Altbierzwiebeln und Süßkartoffelpommes frites

200 gr . € 19,90

300 gr. € 28,90

Die TOP 3 im Landhotel

...was unsere Gäste favorisieren!

- 1.) ***Kalbsschnitzel Wiener Art***
Stangenspargel, Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln
€ 18,50

- 2.) ***Backfisch im knusprigen Bierteigmantel,***
Bratkartoffeln, Remouladensauce
Beilagensalat
€ 13,00

- 3.) ***Filetpfanne vom Havelländer Apfelschwein***
Steinchampignons, Buttermöhren, Semmeltafer
€ 15,90

Ausgesuchte Kindergerichte

Kleines Schnitzel mit Spargelragout und Kartoffel
€ 8,90

Fleischbällchen in Rahmsauce, Möhrengemüse, Püree
€ 7,50

Warmer Grießbrei mit Kirschen
€ 5,50

Spaghetti mit Sauce Bolognese
€ 6,50

Desserts

Lausitzer Mohnpielen mit Vanillesauce

€ 5,90

*Campari-Orangen-Parfait
mit Melonen-Minz-Salat*

€ 7,00

*Rhabarbermuffin mit Erdbeereiscreme
Geschlagene Sahne und Krokant*

€ 6,80

*Weißer Schokomousse
Gezuckerte Erdbeeren*

€ 7,00

Eis

Espresso mit Vanilleeiscreme

€ 5,50

Aromatisierte Banane mit Schokoeiscreme

€ 6,90

Kalter Schokotraum

*Schoko und Vanilleeiscreme
Biskuit, Schoko Sauce und Praline
Sahne*

€ 6,50

Gegrillte Ananas

*Eiscreme und geröstete Raspel von der Kokosnuss
Sahne*

€ 6,80