



Willkommen im Kulinarium Branitz

Geschmack, Genuss und Lebenslust...

Wunderbare Köstlichkeiten **in höchster Qualität**
Frisch, fein, natürlich - es wird Ihnen leichtfallen, zu genießen
und sich bei uns wohl zu fühlen.

Wir kochen für Sie **regionale Köstlichkeiten** modern interpretiert
für jeden Geschmack – mit und ohne Fleisch.

Unser Angebot lebt vom **saisonalen Produktangebot der Region.**

Eine Speisekarte mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen
halten wir separat für Sie bereit.

Wir wünschen Sie uns glücklich!

Unsere Empfehlung für Sie

Rotkohl-Orangen-Salat

in Honig-Rapsöl-Marinade sowie geröstete Walnüsse
6.50

Cremiges Süppchen von der Gans

Mit karamellisierten Apfelstückchen
6.50

Tranchierte Brust von der Gans

Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Maronenpüree
17.50

Keule von der Gans

Mit Rosenkohl und Kartoffelklößen
17.50

Selbstgemachtes Birnen-Punscheis

An Apfel-Zimt-Ragout und Vanillestreusel
6.50

Gefüllter Bratapfel

mit Vanillesoße
5.50

Zum Auftakt

Spreewälder Blattpflanzensalat
mit Hausdressing
4.50

Großer Spreewälder Blattpflanzensalat
mit Hausdressing und gebratenem Zanderfilet
12.50

Carpaccio von der Roten Bete
mit mildem Ziegenfrischkäse und Apfel- Vinaigrette
6.90

Winterlicher Feldsalat mit gebeiztem Roastbeef
vollendet mit feinem Paprikadressing
9.80

Aus dem Suppentopf

Consommé vom Kürbis
mit gebratener Jacobsmuschel
6.20

Cremiges Süppchen von der Schwarzwurzel
mit Croutons und Kürbiskernöl
5.50

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce
4.00

Kleine Medaillons vom Schwein
mit Buttergemüse und Kartoffelpüree
6.50

Feines Zanderfilet
mit Buttergemüse und Kartoffelpüree
6.90

Hauptsächliches

Gebratene Brust von der Maispoularde
auf cremigen Schwarzwurzeln und Serviettenknödel
16.50

Wiener Schnitzel vom Kalb
an lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
15.90

Rosa gebratener Wildschweinerücken
an Spitzkohl-Tomaten-Gemüse und Kartoffel-Maronen-Püree
18.90

Aus dem Wasser

Filet vom Kabeljau
auf geschwenktem Rosenkohl mit Kartoffelgratin und Senfsauce
15.80

Gebratenes Lachsfilet
auf gedünsteter Petersilienwurzel
mit Rotweinbutter und Kartoffelpüree
17.90

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi mit Rahmkürbis

Vollendet mit Petersilien-Gorgonzola-Pesto

11.90

Linguine mit Wirsing und gerösteten Walnüssen

8.90

Dessert

„Fürst von Pückler einmal anders...“

Eine Kulinarium-Variation des Klassikers

7.20

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Lebkuchensauce

6.80

Lausitzer Buttermilchplins

mit Zimt, Zucker und brauner Butter

4.50

Jedes Gericht wird bei uns erst nach der Bestellung frisch zubereitet. Die Zubereitung kann daher unter Umständen etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen. Probieren Sie doch eine unserer feinen Vorspeisen oder überbrücken Sie diese Zeit bei einem guten Glas Wein. Unsere aufmerksame und freundliche Bedienung berät Sie gern.

Selbstverständlich halten wir alle Gerichte in unserer Speisekarte auch als kleine Portion bereit!