



## Willkommen im Kulinarium Branitz

*Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein  
Gesundes und erfolgreiches Jahr 2019!*

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 Menüempfehlung für Sie

### Cremiges Süppchen von der Schwarzwurzel

mit Lachs gefülltes Crêpe-Röllchen

•••

### Rosa gebratener Wildschweinerücken

auf Pastinaken Gemüse, Kartoffel- Erbsen-Püree und Rotweinsauce

•••

### Lebkuchen Parfait

Mit Pflaumenkompott und Anisschaum

27.40

## Unsere Weinempfehlung zum Menü

ein Schoppen 0,25 l **Muriel Tempranillo Seleccion Rioja DOC**

Spanien/ Rioja/ Bodegas Muriel

Trockener, kraftvoller, sehr fruchtbetonter Wein mit feinen Holztönen  
von der Barriquelagerung - perfekt zu Lamm, Gänsebraten,  
deftigem Käse und geräuchertem Schinken

6.50

## Zum Auftakt

### **Bunte Märkische Blattpflanzen**

mit Hausdressing

6.50

### **Carpaccio von der Roten Bete**

mit Meerrettichcreme und Apfel

6.90

### **Gebeiztes Roastbeef**

mit Salat von Belugalinsen und Sesam-Vinaigrette

11.50

## Aus dem Suppentopf

### **Cremiges Süppchen von der Schwarzwurzel**

mit Lachs gefülltes Crêpe Röllchen

5.40

### **Feines Karottensüppchen**

mit Orange und Kürbiskernöl verfeinert

4.80

## Für unsere kleinen Gäste

**Spaghetti** mit fruchtiger Tomatensauce

4.00

**Kleines Medaillon vom Schwein**

Natur gebraten mit Buttererbsen und Kartoffelpüree

6.50

## Hauptsächliches

**Das Beste von der Landente**

auf Spitzkohl, Rosmarinkartoffeln und Entenjus

17.50

**Rosa gebratener Wildschweinerücken**

auf Pastinaken-Gemüse

Kartoffel- Erbsen-Püree und Rotweinsauce

18.90

**Gebratenes Schweinefilet**

an Blattspinat

Kartoffelgratin und Gorgonzolasauce

15.90

**Gulasch vom Kalb**

mit sautierten Pilzen und Kräuterspätzle

14.90

## Aus dem Wasser

**Gebratenes Kabeljaufilet**  
mit Knollensellerie  
in Steinpilzpesto geschwenkte Gnocchi  
17.50

**Gebratenes Filet vom Lachs**  
auf Fenchelgemüse und Dill-Risotto  
16.50

## Vegetarisch

**Gebratene Maisgrießschnitte**  
Gemüse-Pilzragout und würzige Käsesauce  
10.90

## Dessert

### **„Fürst von Pückler einmal anders...“**

Eine Kulinarium-Variation des Klassikers

7.20

**Süße rote Beeren**  
mit von der Vanille

5.50

**Kirsch-Marzipan-Parfait**  
mit Nougatsauce und Mohn crumble

7.20

**Lebkuchen-Parfait**  
mit Pflaumenkompott und Anisschaum

6.90

*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!*