



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 Menüempfehlung für Sie

Süßkartoffel Kokos Süppchen
mit einer Garnele

...

Gebratene Maispoularde mit Petersiliensauce
Karottengemüse und schwarzem Reis

...

Mascarpone-Parfait verfeinert mit Cointreau
im Duett mit Orangen-Minze-Salat

27.00

Zum Auftakt

Spreewälder Blattpflanzen-Salat

mit Hausdressing

4.50

Großer Spreewälder Blattpflanzen-Salat

mit Hausdressing und gebratenem Zanderfilet

12.50

Rucola-Salat mit Tomaten-Timbale und Mozzarella

vollendet mit Basilikumpesto

6.90

Geräucherte Forelle mit Pflücksalat

dazu Pumpernickel, Meerrettichcreme und Apfel-Vinaigrette

7.90

Aus dem Suppentopf

Süßkartoffel-Kokos-Süppchen

mit einer Garnele

5.90

Feine Blumenkohlsuppe

vollendet mit Birnen-Chutney und Blauschimmelkäse

5.50

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti

mit fruchtiger Tomatensauce

4.00

Kleines Medaillon vom Schwein

mit Buttergemüse und Kartoffelpüree

6.50

Hauptsächliches

Das Beste von der Brandenburger Landente
auf Rahmwirsing und Serviettenknödel
16.50

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

Gebratene Maispoularde
mit Petersiliensauce
Karottengemüse und schwarzem Reis
16.90

Rumpsteak
unter einer Romanesco-Rosmarin-Haube
auf grünem Spargel und gebratenen Drillingen
18.90

Aus dem Wasser

Filet von der Dorade Royal
in Pesto geschwenkte Bandnudeln und Lauch-Tomaten-Gemüse
15.80

Gebratenes Zanderfilet
auf jungem Blattspinat, Spreewaldsauce und Dillkartoffeln
17.90

Vegetarisch

Gnocchi vom Hokkaido-Kürbis

mit getrockneter Tomate, Frühlinglauch und Basilikum Pesto

11.90

Linguine mit Blattspinat und Gorgonzolasauce

8.50

Dessert

„Fürst von Pückler einmal anders...“

Eine Kulinarium-Variation des Klassikers

7.20

Mascarpone-Parfait verfeinert mit Cointreau

im Duett mit Orangen-Minze-Salat

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!