



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 Spargel-Variationen

Köstlicher Spargel-Erdbeer-Salat
in Limetten-Olivenöl-Vinaigrette
6.50

Grüner und weißer Spargel
mit pikanter Cocktailsoße und Black Tiger Garnelen
9.90

Cremiges Süppchen vom Spargel
serviert mit Frischkäse-Crêpe-Roulade
5.60

Ein Pfund Spargel
mit handgeschlagener Sauce Hollandaise oder brauner Butter
serviert mit Frühkartoffeln
14.50

In der Pfanne gebratener Spargel
mit gebratenem Zander und Sauce Choron
serviert mit schwarzem Reis
17.90

Portion weißer Stangenspargel
mit Kalbsschnitzel und Sauce Hollandaise
serviert mit Frühkartoffeln
18.40

Portion weißer Stangenspargel
mit rosa gebratenem Rinderfiletmedaillon, Bärlauch Hollandaise
und Frühkartoffeln
19.20

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

Bärlauch-Suppe
mit gebratenem Heilbutt
5.40

Fruchtige Tomatensuppe
mit gerösteten Brotwürfeln
sowie Basilikumsahne
4.60

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti
mit fruchtiger Tomatensauce
4.00

Kleine Medaillons 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

Quark mit Leinöl
mit Pellkartoffeln und Leinöl
8.50

Linguine mit Kirschtomaten und Rucola
8.50

Ziegenfrischkäse
Wildkräutersalat und geräucherter Senfgurken Chutney
8.90

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!