



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 Menü-Empfehlung

Lausitzer Kartoffelcremesuppe
mit Frühlingszwiebeln

...

Gegrilltes Steinbeißer-Filet
an Gemüsebett, Möhrensauce und Dillkartoffeln

...

Waldbeerentörtchen
an garnierter Mango-Mascarpone-Creme

26.50



Federweißer & Flammkuchen

2019 frischer Pfälzer Federweißer
0,25 l Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG
3.80

Flammkuchen „Elsässer Art“
mit Zwiebel- und Schinkenwürfeln
5.50

Flammkuchen „Mediterrane Art“
mit Zwiebelwürfeln, Kirschtomaten und Mozzarella
5.50

2019 frischer Pfälzer Federweißer
0,25 l Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG
&
Flammkuchen „Elsässer Art“ oder „Mediterrane Art“
Nach Wahl
8.80

Zum Auftakt

Spreewälder Blattpflanzen Salat

mit Hausdressing

5.50

Großer Spreewälder Blattpflanzen Salat

mit Hausdressing und gebratenem Lachsfilet

13.50

Gebratene Roastbeef-Streifen

auf Wildkräutersalat, Cocktailtomaten und Heidelbeerdressing

8.50

Aus dem Suppentopf

Fruchtige Tomatensuppe

mit gerösteten Brotwürfeln sowie Basilikumsahne

4.60

Lausitzer Kartoffelcremesuppe

mit Frühlingszwiebeln

5.60

Rinderconsommé

mit Streifengemüse und Kräuterflädle

5.60

Hauptsächliches

Deftiges Wildgulasch

mit Apfelrotkohl, Spätzle und Preiselbeerbirne

16.90

Das Beste von der Brandenburger Landente

an grüner Spargel-Tomaten-Ragout und Rosmarinkartoffeln

16.50

Wiener Schnitzel vom Kalb

an lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

17.90

Gegrilltes Rumpsteak

auf Steinpilz-Champignon-Ragout und gebratenen Drillingen

18.90

Vegetarisch

Quark mit Leinöl

Rohmilchquark mit Pellkartoffeln und Spreewälder Leinöl

8.50

Sommergemüse in einer Käsesauce

im Pfännchen überbacken und serviert

8.50

Aus dem Wasser

Schwarzer Heilbutt an glasierten Zuckerschoten
Limonen-Tagliatelle und Paprikasauce
15.80

Gebratenes Forellenfilet
mit Rahmwirsing und Thymian-Kartoffeln
13.50

Gegrilltes Steinbeißer-Filet
an Gemüsebett, Möhrensauce und Dillkartoffeln
19.90

Gebratenes Zanderfilet mit Chorizo-Haube
sautierter Salatgurke und Kartoffel-Sellerie-Püree
17.90

Aus der kalten Küche

Rustikale Räucherfischplatte

Räucherfischspezialitäten, dazu Spreewaldgurken
mit frischem Landbrot und Butter

10.60

Brotzeitplatte

Aufschnitt von Wurst und Käse
mit frischem Landbrot und Butter

9.60

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti „Bolognese“

4.00

Knusprige hausgemachte Fischstäbchen

auf Buttergemüse und Kartoffelpüree

6.00

Kleine Medaillons vom Schwein

mit Buttergemüse und Kartoffelpüree

6.50

Dessert

„Fürst von Pückler einmal anders...“
eine Kulinarium-Variation des Klassikers
7.20

Feines Erdbeer-Parfait
an frischem Obstsalat
6.80

Waldbeerentörtchen
an garnierter Mango-Mascarpone-Creme
5.60

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!