



## 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.**

Unsere Preise sind in **Euro** inkl. 19% MwSt. ausgewiesen!

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

**Wir wünschen Sie uns glücklich!**

Unsere Menü-Empfehlung  
zum Jahresauftakt

**Rinder-Consommé**  
mit Flädle und Gemüsestreifen

...

**Rosa gebratener Rehrücken**  
an Rotweinzwiebeln und Kräuterspätzle

...

**Feines Eierlikör-Parfait**  
mit Himbeermark und frischem Obst garniert

28.50

## Zum Auftakt

### **Salatteller „Kulinarium“**

Gezupfter Blattsalat mit Tomaten, Gurken,  
Paprika und Lauchzwiebeln mit Hausdressing

5.50

**Großer Spreewälder Blattpflanzen-Salat**  
mit Hausdressing und gebratenem Lachsfilet

13.50

### **Gebratene Roastbeefstreifen**

auf gezupftem Blattsalat mit Paprika und  
Cocktailtomaten mit Heidelbeerdressing

8.50

### **Vitello Tonato**

hauchdünnes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce und Kapern

7.90

**Unsere Weinempfehlung zum „Auftakt“:**

**Wein Wobar, Großräschener See**

**Johanniter, trocken**

Der Rieslingähnliche Wein ist im Duft von Fruchtaromen geprägt.

Im Geschmack ist er angenehm fruchtig und hat eine lebendige und filigrane Säure.

Glas 0,1 l

3.60

## Aus dem Suppentopf

### **Fruchtige Tomatensuppe**

mit gerösteten Brotwürfeln und Basilikumsahne

4.60

### **Cremiges Möhren-Chilisüppchen**

mit Frischkäse und Flühlingszwiebeln

5.60

### **Rinder-Consommé**

mit Flädle und Gemüsestreifen

6.40

## Vegetarisch

### **Penne Mezze à la Francesco**

mit Tomaten, Zucchini, roten Zwiebeln und rotem Pesto

10.50

### **Quark mit Leinöl**

Kräuterquark mit Pellkartoffeln und Spreewälder Leinöl

8.50

### **Mit Spinat gefüllte Champignons**

mit Gorgonzolasauce im Pfännchen überbacken und serviert

8.50

## Hauptsächliches

**Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust**  
mit Apfel-Lauch-Gemüse und Kräuterreis  
14.50

**Das Beste von der Brandenburger Landente**  
an Fenchelrahmgemüse und Rosmarinkartoffeln  
16.50

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
an lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat  
18.90

**Gegrilltes Rumpsteak**  
auf Steinpilzchampignon und gebratene Drillinge  
19.90

**Rosa gebratener Rehrücken**  
an Wachholderjus, Rotweinzwiebeln und Pastinakenpüree  
19.90

**Unsere Weinempfehlung zu „Hauptsächliches“:**

**Weingut HERMANN HEINRICH PEITZ**

**Wallhäuser Pastorenberg, Blauer Spätburgunder, trocken**

zart, im Aroma nach Brombeeren

Glas 0,1 l

3.60

## Aus dem Wasser

### Gebratenes Forellenfilet

mit Rahmwirsing und Thymian-Kartoffeln

14.50

### Gebratenes Lachsfilet

Tomaten-Spinat-Sauce, Spitzkohlgemüse und Rosmarinkartoffeln

16.50

### Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

sautierte Salatgurke und Kartoffel-Sellerie-Püree

17.90

### Gegrillter Viktoriabarsch

an Champignon-Kapern-Sahnessauce, mediterranem Gemüse und

Dillkartoffeln

19.90

Unsere Weinempfehlung zu „Aus dem Wasser“:

**Weingut HERMANN HEINRICH PEITZ**

**Weißer Burgunder, trocken**

sehr frisch am Gaumen, anregend mit einer verträglichen Säure

Glas 0,1 l

3.60

## 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“ oder „Napoli“

4.00

### **Knusprige hausgemachte Fischstäbchen**

auf Buttergemüse und Kartoffelpüree

6.00

### **Kleines Medaillon vom Schwein**

mit Buttergemüse und Kartoffelpüree

6.50

## Dessert

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

**Feines Eierlikör-Parfait**  
mit Himbeermark und frischem Obst  
6.80

**Pflaumencreme-Dessert**  
mit Vanilleeis und Ananas  
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!*