

# Fine Dining Gasthof

## ☞ Vorspeisen ☜

<b>Herbstlicher Blattsalat</b> <i>Zarte Salatblätter / Schreibers Haus-Dressing</i>	10 € J
<b>Roastbeef</b> <i>Zwiebel-Bete-Chutney / Schreibers Kräutersauce / Holunder-Kapern</i>	19 € C, J
<b>Suppe vom Hokkaido Kürbis</b> <i>hausgeräucherte Entenbrust / Kürbis-Chutney / Kürbiskernöl</i>	14 € C, J

## ☞ Zwischengang ☜

<b>Gebackene Grützwurst-Praline mit Kalbsbries und Zunge</b> <i>Kartoffelcreme / Apfel-Chutney / Schreibers Senf</i>	18 € Al, C, G, J
---	---------------------

## ☞ Hauptgang ☜

<b>Müritzer Saiblingsfilet – mit Aromaten gebraten</b> <i>Lausitzer Schmorgurken / Kartoffelpüree</i>	35 € G
<b>Zart-knusprige Gänsekeule mit Orangenhonig und Rosmarin</b> <i>Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße mit gebutterten Semmelbröseln</i>	35 € Al, G
<b>Filet vom Stroh-Schwein</b> <i>Pilze in Rahm / BBQ- Möhrchen / geröstete Kartoffeln</i>	30 € G

## ☞ Dessert ☜

<b>Variation von hausgemachtem Eis und Sorbet</b> <i>Baiser-Chips / Nuß-Krokant</i>	15 € C, G, H
<b>Schokoladen-Mandelküchlein</b> <i>Schokoladen-Eis / Schokoladen-Mousse &amp; Ganache Salzkaramell / Sauerrahm</i>	20 € Al, C, G, HI
<b>Würzige Käsecreme im Knuspermantel</b> <i>eingelegte Pflaumen / geräucherte Haselnüsse / Pflaumensauce</i>	15 € Al, G, HI

Zusatzstoffe und Allergene als QR-Code:



# Menü Küchenchef

*Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn*

*Kleiner Gruß aus der Küche*

◆ ◆ ◆

## **Hammerteich-Karpfen als gebeiztes Tatar und Knusperröllchen**

*Labskaus / Gurke / Eigelb*

AI, C, D, J

◆ ◆ ◆

## **Entenbrust und Entenleber mit leichtem Rauch**

*Enten-Weiß-Sauer / Pflaume / Holunder-Kapern*

AI, J

◆ ◆ ◆

## **Zanderfilet mit Pomelo und Senfsaat**

*Wirsing / Krebsrahm / Graupen-Arancino*

AI, B, D, G

◆ ◆ ◆

*Sorbet – herzhafte erfrischend \*ab 4 Gängen*

◆ ◆ ◆

## **Hirschkalbsrücken mit Fichten-Salz**

*Kürbiscrème / gerösteter Rosenkohl / Aronia und Birne*

G

*Pre-Dessert \*ab 3 Gänge - nach dem Hauptgang*

◆ ◆ ◆

## **Harzer Käsetörtchen**

*Apfel-Eis / Stachelbeersauce / Honigzwiebeln*

A2, G, J

◆ ◆ ◆

## **Cheesecake-Schnitte mit Blaubeeren**

*Blaubeer- und Karamell-Eis / Krokant*

AI, C, G, H

3-Gang Menü 80 €

4-Gang Menü 100 €

5-Gang Menü 120 €

6-Gang Menü 140 €

*Das Dessert oder der Käse ist der letzte Gang des Menüs.*

## **Weinreise – passend zum gewählten Menü**

**Kleine Weinreise** 3 korrespondierende Weine 38 €

**Große Weinreise** 5 korrespondierende Weine 58 €

*Fine Dining Gasthof*

Neue Lausitzer Küche - **Goldener Hahn** - Finsterwalde

# Menü Vital

*Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn*

*Kleiner Gruß aus der Küche*



**Gebackenes Ucker-Ei im Kohlbrot-Mantel**  
*Carpaccio und Chutney von Roter Bete*  
*Kimchi-Sauerrahm / Brombeer-Balsam*

AI, C, G, J



**Consommé von Schreibers Tomaten**  
*ingelegte Kirschtomaten / Ziegenfrischkäse-Crêpe / Basilikum-Öl*

AI, G



**Kartoffel-Waldpilz-Ravioli**  
*Kürbis / Pilzrahm / Liebstöckel*

AI, C, G



*Sorbet – herzhaft erfrischend \*ab 4 Gängen*



**BBQ-Möhrchen mit Sojalack und Kresse**  
*Karottenschaum / süß-saure Möhrchen mit Sesam*  
*Röstzwiebel-Polenta / Kombucha-Reduktion*

G, HI



*Pre-Dessert \*ab 3 Gänge – nach dem Hauptgang*



**Erlesene deutsche Käse-Variation**  
*von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen*  
*Trauben-Gelee / Birnen-Chutney / Fruchtbrot mit Nüssen*

AI, G, H, J



**Pflaumen-Joghurt-Törtchen**  
*Pflaumen- und Joghurteis / Baiser / Krokant*

C, G, H

3-Gang Menü 69 €

4-Gang Menü 89 €

5-Gang Menü 99 €

6-Gang Menü 109 €

*Das Dessert oder der Käse ist der letzte Gang des Menüs.*

## Menü Überraschung

**3-Gang Überraschungsmenü**

*Nach Auswahl vom Küchenchef*

*- Das Menü kann nur tischweise bestellt werden. -*

3-Gang Menü 69 €



Neue Lausitzer Küche - **Goldener Hahn** - Finsterwalde