

A la Carte

Vorspeisen

Hausgemachte Kartoffelchips 5,50 €
mit Krustentier-Mayo B, C, J

Feiner Blattsalat 10 €
mit Honig-Kefir-Dressing J

Roastbeef 19 €
Zwiebel-Bete-Chutney / Schreibers Kräutersauce / Holunder-Kapern C, J

Suppe vom Hokkaido Kürbis 14 €
hausgeräucherte Entenbrust / Kürbis-Chutney / Kürbiskernöl-Kieselsteine G, J

Zwischengang

Gebackene Blutwurst-Praline 18 €
Kartoffelcreme / Apfel-Chutney / Schreibers Senf A1, C, G, J

Kartoffel-Ravioli 18 €
Rote Bete / Birne / geräucherte Haselnüsse A1, C, G, H1, J

Hauptgang

Fisch des Tages – mit Aromaten gebraten 35 €
Jaipurcurry-Schmorkraut / Kartoffelpüree G

Rumpsteak mit Kräuterbutter 49 €
Burgunderjus / geröstete Kartoffeln G

Dessert

Variation von hausgemachtem Eis und Sorbet 15 €
Beerenragout / Baiser C, G

„Harzer Käse“ Törtchen 15 €
Portwein-Eis / Stachelbeersauce / Honigzwiebeln A2, C, G, J

Zusatzstoffe und Allergene als QR-Code:



Menü Küchenchef

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn

Kleiner Gruß aus der Küche

Terrine vom Wildschwein mit Fichte und leichtem Rauch

Zweierlei vom Butternut-Kürbis / Preiselbeere

C, G, J



Safran-Fischsuppe

Tatar von gebeiztem Hammerteich-Karpfen

Krebsschaum / Lauchstroh

B, D



Skreifilet mit Zitrone und Ingwer

Linsengemüse mit orientalischen Aromen

B, G

Ochsenbäckchen mit Trüffeljus

Aronia-Rotkohl / Petersilienwurzel / geschmelzter Kartoffelkloß

A1, G



Erlesene deutsche Käse-Variation

von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Trauben-Gelee / Birnen-Chutney / Früchtebrot mit Nüssen

A1, G, H, J



Nougat-Pistazien-Törtchen mit Marzipan-Eis

Haselnuss-Küchlein / Bratapfelcreme / Krokant

A1, C, G, H

3-Gang Menü 80 € 5-Gang Menü 120 €

4-Gang Menü 100 € 6-Gang Menü 140 €

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

Menü Vital

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn

Kleiner Gruß aus der Küche

Terrine von geröstetem Blumenkohl
Sauce Gribiche / Holunder-Kapern
Salatspitzen / gebackene Glasnudeln

C, G



Ziegenfrischkäse

Carpaccio und Chutney vom Kürbis / eingelegte Kirschtomaten
Brombeer-Balsam / Salatspitzen

J



Rote Bete-Graupenrisotto

BBQ-Möhrrchen / Karottenschaum / Soja-Sesam-Reduktion

A1, G, F, K

Weißes Schokoladenmousse mit Champagner
Himbeer-Eis / Mandarinen / Orangen-Karamell

C, G

3-Gang Menü 69 €

4-Gang Menü 84 €

Das Dessert ist der letzte Gang des Menüs.

Weinreise – passend zum gewählten Menü

Kleine Weinreise 3 korrespondierende Weine 38 €

Große Weinreise 5 korrespondierende Weine 58 €



REGIONALE
SPEISEKARTE
Elbe-Elster-Land

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



Seit 1939 im Besitz der Familie Schreiber, steht der "Goldene Hahn" in Finsterwalde heute für eine moderne Interpretation der Lausitzer Küche, die weit über die Region hinaus bekannt ist. Unter der Leitung von Meisterkoch Frank Schreiber werden hier hochwertige, regionale Produkte zu einzigartigen Gerichten kombiniert – mit einer feinen Balance aus traditionellen Zubereitungen und internationalen Einflüssen.

Der Goldene Hahn wurde 1862 als Gasthof erbaut und 1939 von Fritz Schreiber erworben. Dieter und Sabine Schreiber übernahmen 1968 den Goldenen Hahn und bauten diesen dann 1977 zu einer Speisen- und Grillbar mit offener Küche um. Seitdem liegt der Schwerpunkt des Hauses in Speisen, Wein und Kultur. 1997 übernahm Frank Schreiber nach seiner Ausbildungs- und Wanderzeit die Küchenleitung. Seine Stationen waren nach Berlin unter anderem Israel, Kanada, Schweden, Ungarn und Australien. Er war Mitglied der Jugendnationalmannschaft der Köche Deutschlands.

Er wurde unter anderem Kochweltmeister beim „Taste of Canada“, Vizeweltmeister beim „Cup of Nations“ und gewann die Bronzemedaille bei der Kochweltmeisterschaft in Australien. 2006 wurde er zum „Brandenburger Meisterkoch“ gewählt.

Seit 2010 führen das Ehepaar Iris und Frank Schreiber nun gemeinsam den Gasthof in dritter Generation.

Iris Schreiber ist gelernte Hotel und Restaurantfachfrau sowie studierte PR-Beraterin. Sie ist nicht nur für den professionellen und unaufdringlichen Service verantwortlich, sondern bringt auch eigene kreative Ideen ins Restaurant ein. Besonders beliebt sind die einzigartigen kulinarischen Lesungen, wo Iris Schreiber als Autorin der Lesung und gleichzeitig als Gastgeberin die Lesungen präsentiert. Diese Veranstaltungen, genauso wie die Koch- und Kniggekurse, locken eine wachsende Fangemeinde in den "Goldenen Hahn" und machen das Restaurant zu einem kulturellen und kulinarischen Highlight.

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.
Ihre Gastgeber Iris und Frank

Folgen sie uns...

