

GOLDENER HAHN

Sängerstadt Finsterwalde

Unsere Empfehlung

Champagner MOËT & CHANDON Brut	Glas 0,1 L	14,- €
Prosecco mit Aperol und Orange	Glas 0,1 L	6,50 €
Prosecco mit Holunderblüte und Erdbeere	Glas 0,1 L	6,50 €
„S“ Ohne - Alkoholfreier Secco Dürrenzimmern Stockheim eG, Württemberg	Glas 0,1 L	4,50 €
SANBITTER, alkoholfreier Aperitiv ¹⁵	Glas 0,1 L	4,- €
„R“ - Rhabarber - Schorle von Bauer Fruchtsaft	Flasche 0,33 L	4,- €
ViO – Schorle Rhabarber	Flasche 0,3 L	3,- €
ViO – Schorle Johannisbeere	Flasche 0,3 L	3,- €
ViO – BiO Schorle Apfel	Flasche 0,3 L	3,- €
ViO – BiO LiMO Orange	Flasche 0,3 L	3,- €
ViO – BiO LiMO Limette & Gurke	Flasche 0,3 L	3,- €

Unsere WEIN - Empfehlung

- ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte -

Flasche 0,75 l

WEISSWEIN		
2015er	Eins Zwei Dry Riesling Weingut Leitz, Rheingau	36,- €
2015er	Elbling Schloss Proschwitz, Prinz zu zur Lippe, Meissen	39,- €
2015er	Costuza DOC, Zenato	28,- €
ROTWEIN		
2014er	Château de Luc „Les Murets“ Domaine Louis Fabre, Corbieres AOC, Südfrankreich	36,- €
2014er	Blauer Zweigelt Landesweingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut	42,- €
2012er	Spätburgunder QbA „Holzfass“ Battenfeld-Spanier, Rheinhessen	43,- €

Unsere Digestif - Empfehlung

Brände und Geiste von AUGUSTUS REX – Dresden 2 cl 5,- bis 9,50 €

Heute in Bierlaune... ?

Köstritzer Meisterwerke 0,5 L 5,- €
RED LAGER oder PALE ALE

GOLDENER HAHN

Sängerstadt Finsterwalde

Menü LAUSITZ

Seesaibling 16,- €
Pikante Bete / Yuzu / geröstete Hanfsamen / Salatspitzen
1, 2, 12

Samtsuppe vom Muskatkürbis 10,- €
gebackenes Landei vom Biogut Besenborstel
Kürbis-Chutney / Kernöl-Kieselsteine
4, 5, 9

Frischlingsrücken mit Tannenhonig und Haselnuss 25,- €
Knollensellerie / Romanesco / Kastanien-Knödel
1, 4, 5, 9, 11

Sorbet, Brûlée, Baiser und Beignets von der Dröbiger Quitte 15,- €
Tonkabohnen-Schaum und Zimt-Crunch
1, 4, 9, 11, 18

3-Gang Menü 45,- €

4-Gang Menü 55,- €

Menü VITAL

Schreibers Quark-Mousse 10,- €
Lausitzer Gurke / Zwiebel-Chutney / Senfkörner / Leindotter-Öl
4, 11, 12

„Gemüse-Beet“ 17,- €
pikantes Gemüse / Kartoffelstampf / Chia-Samen
5, 9, 12, *vegan

Birnen-Schokoladen-Mousse 15,- €
Birken-Eis / Nusskrokant
1, 4, 9, 11, 18

3-Gang Menü 35,- €

GOLDENER HAHN

Sängerstadt Finsterwalde

Menü MODERN

Wachtel & Entenleber 19,- €
Apfel-Balsam / Sponge / Salatspitzen / Schokoladen-Salz
1, 4, 12

Wildgarnele 19,- €
Blumenkohl / Zitronengras-Sorbet / Salatspitzen
3, 4, 5, 14

Seeteufel
Artischocke / Tomate / Orange / Mandel
2, 4, 5, 11, 12
Zwischengang 25,- €
Hauptgang 35,- €

Rehrücken aus Brandenburger Jagd
Kürbis / Rosenkohl / Pilze / Eberesche
4, 5, 9
Zwischengang 30,- €
Hauptgang 45,- €

Rohmilchkäse 15,- €
Feigen-Senf / Traubenconfit / Senfsorbet
4, 7, 12, 16

Feines von der Pflaume 15,- €
1, 4, 9, 11, 18

3-Gang Menü 65,- €

4-Gang Menü 75,- €

5-Gang Menü 85,- €

6-Gang Menü 95,- €

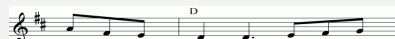
passende Weinreise

Kleine Weinreise - 3 korrespondierende Weine 20,- €

Große Weinreise - 5 korrespondierende Weine 33,- €



Empfohlen von den Finsterwalder Sängern



Schreibers **GASTHAUS** Küche

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat <i>mit Kürbiskernöl-Vinaigrette</i> ¹²	6,90 €
Knackiger Blattsalat <i>mit Senf-Honig-Dressing, gebackenem Ei und Sängerstadt-Salz</i> ^{1,9,12}	8,90 €
Knackiger Salat <i>mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, gebratenen Pilzen und eingelegtem Kürbis</i> ^{12,17}	9,90 €
Knackiger Salat <i>mit Ingwer-Joghurt-Dressing und knusprigen Garnelen</i> ^{1,3,4,9,12}	12,90 €
Gebackener Mozzarella mit pikanter Tomate, <i>Basilikum-Pesto und Salatspitzen</i> ^{1,4,9,11,12}	9,90 €
Plinsröllchen mit geräuchertem Lachsforellenfilet, <i>Sahne-Meerrettich, Gurke, Dill und Blattsalat</i> ^{1,2,4,12}	10,90 €
Feines Ragout vom Suppenhuhn vom Biogut Besenborstel <i>mit Bergkäse gratiniert und geröstetem Baguette</i> ^{4,9}	7,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet <i>gehobelter Parmesan / Rukola-Pesto / Tomate / Salz-Zitrone</i> ^{4,11,12}	15,90 €

Suppe

Lausitzer Kartoffelsuppe <i>mit knusprigen Schinkenstreifen und Buttercroûtons</i> ^{4,5,9,17}	5,90 €
--	--------

Zusatzstoffe und Kennzeichnungspflichtige Zutaten und Stoffe,
welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

1-Eier, 2-Fisch, 3-Krebstiere, 4-Milch/Laktose, 5-Sellerie, 6-Sesam, 7-Schwefeldioxid / Sulphite,
8-Erdnüsse / Schokolade, 9-Gluten / Getreide, 10-Lupine, 11-Schalenfrüchte, 12-Senf, 13-Soja,
14-Weichtiere, 15-Farbstoff, 16-Konservierungsstoffe, 17-Nitritpökelsalz,
18-Süßungsmittel / Zuckeraustauschstoff, 19-Coffein



Empfohlen von den Finsterwalder Sängern



Schreibers **GASTHAUS** Küche

Hauptgerichte

Zanderfilet mit Knusperspeck, <i>Wirsing, Rieslingsauce und Kartoffelpüree</i> ^{2,4,9}	19,90 €
Wildgulasch in Preiselbeersauce <i>mit Rotkohl und Kartoffelklößen</i> ^{4,5,9}	12,90 €
Schweinefilet mit Senfkruste, <i>aromatische Pilze in Rahm und Röstkartoffeln</i> ^{4,9,12,17}	18,90 €
Zarte Ochsenbacke mit Schmorjus, <i>pikantem Gemüse und Kürbis-Kartoffelcreme</i> ^{4,5}	17,90 €
Entenbrust mit Rosmarinjus <i>Rosenkohl, Hagebutte und Semmelknödeln</i> ^{1,4,9}	22,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, <i>Rotwein-Schalotten und Rosmarin-Kartoffeln</i> ^{1,4,17}	23,90 €

Desserts

Hausgemachte Pralinen und Florentiner Gebäck ^{1,4,8,9,11}	5,50 €
Variation von hausgemachtem Eis ^{1,4,9,11,18}	8,90 €
Winterliches Punsch-Früchteragout <i>mit Mandel-Eis und Quark-Knödel</i> ^{1,4,9,11,18}	8,90 €
Lausitzer Plins mit Zimt-Zucker, <i>Nebesdorfer Gewürz-Birne und Nougat-Eis</i> ^{1,4,9,11,18}	8,90 €
Individuelle Rohmilch-Käseauswahl <i>Erlesene Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann mit Trauben, Butter und Brot</i> ^{4,9,11}	70 g für 12,00 € 100 g für 16,00 € 150 g für 20,00 €