

Herzlich Willkommen

Welcome

Wir freuen uns, Sie in unseren Restaurants begrüßen zu können.

Um eine hohe Qualität der angebotenen Speisen zu gewährleisten, werden in unserer Küche viele frische Zutaten verwendet. Dadurch kann es an gut besuchten Tagen zu Verzögerungen kommen. Hierfür bitten wir um Ihr Verständnis.

Gern richten wir auch Ihre Familien- und Betriebsfeiern sowie Tagungen aus. Unsere Mitarbeiter an der Rezeption stehen Ihnen hierfür gern zu einem Gespräch zur Verfügung.

Das Team der Restaurants „Eisvogel“ und „Kahnstube“ wünscht Ihnen einen wunderbaren und genussreichen Aufenthalt im Restaurant.

We look forward to welcoming you to our restaurants.

In order to guarantee a high quality of the offered meals, many fresh ingredients are used in our kitchen. This can lead to delays on busy days. We ask for your understanding.

We are also happy to arrange your family and company parties and meetings. Our reception staff will be happy to assist you.

The team of the restaurants "Eisvogel" and "Kahnstube" wishes you a wonderful and enjoyable stay in the restaurant.

Dachmarke Spreewald Umbrella brand Spreewald

Wo dieses Logo drauf ist, ist der Spreewald drin!

Where this logo is on, is the Spreewald in it!



Produkte mit Herkunfts- und Qualitätsgarantie

Wir verwenden in unserem Restaurant in fast allen Speisen Produkte aus der Region und haben uns dies auch vom Spreewaldverein e.V. attestieren lassen. Die entsprechende Urkunde hängt im Restaurant aus.

Zur Übersicht, in welchen Speisen wir die Herkunfts- und Qualitätsgarantie gewährleisten können, haben wir diese mit dem Spreewaldlogo gekennzeichnet.

Products with guarantee of origin and quality

We use products from the region in almost all meals in our restaurant and have been certified by the Spreewaldverein e.V. The corresponding certificate depends on the restaurant.

For an overview, in which food we can guarantee the guarantee of origin and quality, we have marked this with the Spreewald logo.

Typisches & Kleines

Typical & small

Klassische Spreewälder Gurken

Auswahl von verschiedenen Gurkensorten,
dazu Gurkenbrot vom Biobäcker und Griebenschmalz

Classic Spreewald cucumbers

Selection of different types of cucumber,
with cucumber bread from organic bakers and greaves fat

7,50



Rustikaler „Spreewälder“

Je eine Scheibe Gurkenbrot mit Quark, Zwiebeln, Leinöl
und Griebenschmalz, Röstzwiebeln dazu Gewürzgurken

Rustic "Spreewälder"

One slice of cucumber bread with curd cheese, onions, linseed oil
and grated lard, roasted onions with pickled cucumbers

8,90



Suppen

Soups

Spreewälder Fischertopf (450ml)

Gebundene Suppe mit Wels und Zanderfilet, Wurzelgemüse und Frühlingszwiebeln
verfeinert mit Crémé fraiche und Leinöl

Spreewald fish pot (450ml)

Tied soup with catfish and pikeperch fillet, root vegetables and
spring onions refined with creme fraiche and linseed oil

7,90



Soljanka nach „Spreewald Art“ (450ml)

mit Sauerkraut, Paprika und Gewürzgurken, Jagdwurst und Salami,
verfeinert mit Crémé fraiche

Soljanka "Spreewald Art" (450ml)

with sauerkraut, peppers and pickled cucumbers, jagdwurst and salami,
refined with creme fraiche

7,50



Salate, frisch vom Markt

Salads, fresh from the market

Schale Spreewälder Gurkensalat

mit saurer Sahne, Dill und Leinöl, dazu Gurkenbrot

Bowl of cucumber salad

with sour cream, dill and linseed oil, served with cucumber bread

5,90



Kleiner Salat

Romanasalat, Gurke, Tomate und Mais mit Orangendressing

Small salad

Romaine lettuce, cucumber, tomato and corn with orange dressing

6,00



Ceasar Salad

Romana-Salat in cremigem Ceasardressing, mit Cherrytomaten, Croûtons und Parmesankäse

...mit Maishähnchenbrust im Baconmantel
gefüllt mit Fetakäse und sonnengereiften Tomaten

Ceasar salad

Romana salad in creamy Caesar dressing, with cherry tomatoes, croutons and parmesan

... with corn chicken breast in bacon coat
filled with feta cheese and sun-dried tomatoes

12,00



16,00

 vegetarisch / vegetarian

Vegetarisches

Vegetarian

Spreewälder Sahnequark

mit Lausitzer Leinöl, Zwiebeln, Gewürzgurke, dazu Salzkartoffeln

Spreewald cream quark

with Lausitzer linseed oil, onions, pickled cucumber, with boiled potatoes

12,00



Gebackener Schafskäse

gratiniert mit getrockneten und frischen Tomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Oliven, dazu Basilikum-Pesto & Gurkenbrot

Baked sheep cheese

baked with dried and fresh tomatoes, garlic, scallions and olives, served with basil pesto & cucumber bread

12,90



Ravioli gefüllt mit Frischkäse & Spinat

in Tomaten-Kräutersugo, Basilikum-Pesto, Schafskäse & marinierten Rucola

Ravioli stuffed with cream cheese and spinach

In tomato-herb sago, basil pesto, feta cheese & marinated arugula

14,90



 vegetarisch / vegetarian

Spreewälder Fisch

Spreewald fish

Bestellen Sie zu Ihrem Fischgericht einen kleinen Salat. (6,00)
Order a small salad with your fish dish. (6.00)

Gebratenes Zanderfilet

auf Tomaten-Kräuter-Risotto, dazu Parmesan, Basilikum-Pesto & marinierten Rucola

fried pike perch fillet

on tomato-herb risotto, served with parmesan, basil pesto & marinated arugula

20,00



gebratenes Wels- & Zanderfilet

an Spreewälder Dillsauce, dazu Apfel-Kartoffelpüree & Rote-Bete-Salat

fried fillet of catfish & pike perch

with spreewald dill sauce, apple mashed potatoes & red beet salad

21,00



Aus Topf und Pfanne

From pots and pans

Bestellen Sie zu Ihrem Fleischgericht einen kleinen Salat. (6,00)
Order a small salad with your meat dish. (6.00)

Hausgemachte Rinderroulade

herzhaft gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Karotten, Gewürzgurke und Senf
dazu deftiges Apfelrotkraut und Kartoffelklöße mit Semmelbutter & Röstzwiebeln

Homemade beef roulade

hearty stuffed with bacon, onions, carrots, pickled cucumber and mustard
with hearty apple red cabbage and potato dumplings with bread butter & fried onions

18,00



Meerrettichschnitzel vom Schwein

paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich, dazu Preiselbeeren, Zitrone und Gewürzgurkenfächer,
sowie Steakhouse Pommes & ein Gurkensalat

Horseradish cutlet of pork

Breaded pork cutlet with horseradish, served with cranberries, lemon and pickled cucumber,
as well as steakhouse fries & a cucumber salad

15,90



Bierfleisch „Lübbener Art“

Geschmorte Rinderbäckchen in deftiger Schwarzbiersoße,
dazu hausgemachter Rotkohl & Apfel-Kartoffelpüree

Beer meat „Lübbener Art“

Braised beef cheeks in hearty black beer sauce,
served with homemade red cabbage & apple mashed potatoes

19,00



Maishähnchenbrust im Baconmantel

17,00

gefüllt mit Fetakäse auf Tomaten-Kräuter-Risotto,
dazu Frühlingszwiebeln & marinierten Rucola

Corn chicken breast in bacon coat

Stuffed with feta cheese on tomato herb risotto,
served with spring onions & marinated arugula

Zart gekochter Rindertafelspitz

19,00

an Spreewälder Meerrettichsauce, dazu Wurzelgemüse & Petersilien-Butter-Kartoffeln

Soft boiled beef

with spreewald horseradish sauce, root vegetables & parsley-butter potatoes


URSPRUNG

Die Marke Ursprung

Wir verwenden in unserer Speisekarte ausschließlich hochwertige und handverlesene Produkte. Für Sie und auch für uns wird es immer wichtiger zu wissen, woher unsere Produkte stammen und auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden. Die Marke Ursprung erfüllt diese drei Ansprüche und bietet somit eine hervorragende kulinarische Qualität, ursprünglich und streng kontrollierte Produzenten sowie eine sehr hohe Nachhaltigkeit.

The Ursprung brand

We only use high quality and handpicked products in our menu. It is becoming increasingly important for you and for us to know where our products come from and in what way and under what conditions they were manufactured. The Ursprung brand fulfills these three requirements and thus offers excellent culinary quality, originally and strictly controlled producers and a very high level of sustainability.

Eine separate Speisekarte mit Angaben
der Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage
von unserem Servicepersonal.

A separate menu with details
of the additives, you will receive them on request
by our service staff.

Süßes zum Abschluss

Sweetness at the end

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Schokoladeneis & Apfel-Birnen-Chutney <i>Tonka beans crème brûlée</i> with chocolate ice cream & apple-pear chutney	8,50
Parfait von der weißen & dunklen Schokolade an Melonenragout, Schokoladenerde & Minzpesto <i>Tonka beans crème brûlée</i> with chocolate ice cream & apple-pear chutney	8,50
Kuchen nach Tagesangebot mit Schlagsahne <i>Cake daily offer</i> with cream	3,80

14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

2 pm to 6 pm

Spreewälder Eierplins mit Schlagsahne mit Kirschen und Vanilleeis <i>oder</i> mit Apfelkompott und Schokoladeneis <i>Spreewald eggplins with whipped cream</i> with cherries and vanilla ice cream <i>or</i> with apple compote and chocolate ice cream	6,50
---	------

Süßes zum Abschluss

Sweetness at the end

Sanfter Engel	4,20
mit weißem Rum, 1 Kugel Vanilleeis und Orangensaft	
<i>Gentle angel</i>	
with white rum, 1 scoop of vanilla ice cream and orange juice	
Eiskaffee	4,20
1 Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne und Kakaopulver	
<i>Iced coffee</i>	
1 scoop of vanilla ice cream with whipped cream and cocoa powder	
Eisschokolade	4,20
1 Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokoraspiel	
<i>Ice chocolate</i>	
1 scoop of vanilla ice cream with whipped cream and grated chocolate	
Gemischter Eisbecher	6,00
Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis mit Sahne und Schokoladensoße	
<i>Mixed cup of ice cream</i>	
Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with cream and chocolate sauce	
Spreewaldbecher	6,40
Vanilleeis mit Eierlikör, Apfelkompott und Sahne mit Schokoladenstücken	
<i>Spreewald cup</i>	
Vanilla ice cream with eggnog, apple compote and cream with pieces of chocolate	
Kugel Eis	1,20
verschiedene Sorten	
<i>Scoop of ice cream</i>	
different sorts	