



Regionalität schätzen und garantieren wir....

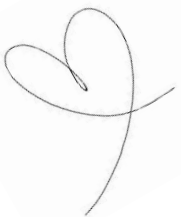
Unser Fleisch stammt von der Spreewaldfarm Vetschau
Unseren Fisch beziehen wir von der Firma Fisch & Frisch aus Kolkwitz
Brot bäckt für uns die Cottbuser Bäckerei Hardy Hoffmann
Eis kommt von ICEGUERILLA aus Beeskow
Mineralwasser beziehen wir von Bad Liebenwerda
Bier wird gebraut in der Landskron-Brauerei Görlitz
Regionale „Verdauerli “ aus Burg & Schlepzig
Leckere Weine vom Weinberg Wolkenberg

Aus dem Suppentopf

Käse-Lauch-Hackfleischsuppe | geröstetes Baguette

Wildcremesuppe „Hubertus “

heimisches Wild / Gemüsestreifen / Waldpilze / Preiselbeeren / Brot



Das schönste Geschenk ist gemeinsame Zeit!

Verschenken Sie mit unseren Gutscheinen eine Auszeit vom Alltag.

Spreewälder Kleinigkeiten

Bruschetta klassisch

Tomate-Knoblauch-Zwiebeln

Würzfleisch vom Huhn mit Champignons

im Töpfchen gratiniert | frisches Baguette

Gurkenteller

mit Gewürz- & Senfgurken | Schmalz |

„Hausmacher Leberwurst“ von der Spreewaldfarm Vetschau | Butter und frischem Brot

Rindercarpaccio (80g)

frittierter Rucola | geröstete Pinienkerne | Parmesan

Vegetarisch mit Pfiff

Sonnengetrocknete Tomatenpasta



Knoblauch | Rucola | Kirschtomaten | geröstete Wallnüsse | Chili | cremige Soße

„Greenburger“

Linsen-Quinoabratling | Grillkäse | Tomate |

geschmorte Zwiebeln | Blattsalat | Joghurt-Kräutersoße | Drillingskartoffeln | Knoblauchdip

Fischspezialitäten

Rotbarsch im Bierteig

Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck | hausgemachte Apfel-Meerrettichremoulade |

Gurkensalat

Gebratenes Lachsfilet

knackiges Gemüse | Bandnudeln | Limetten-Kokossoße

Für Fleischliebhaber

Bauernfrühstück -auch ohne Speck möglich-

Kartoffeln I Zwiebeln I Speck I Ei I Gewürzgurke I kleiner Salat

Gefüllte Hähnchenbrust im Baconmantel

Paprika-Fetafüllung I Tomaten-Frischkäsesoße I Bandnudeln

Gefülltes Schweineschnitzel

mit Gouda & Nusschinken I Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck I Gurken-Meerrettichsalat

Tafelspitz

glasierte Karottenstifte I Kartoffelpüree I Meerrettichsoße

Steakpfanne mit Medaillons vom Hähnchen, Schwein & Hirsch

Bohnen mit Speckwürfeln / Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck / Pfefferrahmsoße

Gorgonzola-Burger

Süße Preiselbeeren I Rindfleisch I Gorgonzola I Rucola I Whiskey Zwiebeln I Gewürzgurke I Bacon I Brioche Bun

Saltimbocca vom Hirschrücken

Balsamico-Champignon Gemüse I Thymian-Drillingskartoffeln I Rotweinsoße

Rosa gebratenes Lammkarree

Buntes Pfannengemüse I gebratene Drillingskartoffeln I Thymian-Knoblauch-Jus

Ein Schluck. Ein Moment. Prost!

Hausgemachte Limonade

Ingwer I Zitrone I Rosmarin oder Himbeere I Limetten I Rosmarin

Pink Mojito – Bacardi I Pink Grapefruitsaft I Granatapfelsirup I Crushed Ice I Minze
- auch alkoholfrei möglich-

Pink Grapefruit Spritz "mit Schuss" – Bombay Gin I Pink Grapefruit I Herbal Tonic I Rosmarin

Flat White Martini – Baileys / Absolut Wodka / Espresso / Kaffeebohnen

Kalt aber Köstlich

Spezialitätenplatte a la SPREE - Waldhotel 2 Personen

mit Deftigem vom Wildhändler | Wurst & Schinken von den Vetschauer Wurstwaren | Käsespezialitäten | Salat des Tages | sowie einem bunten Mix aus dem Spreewald: von Gurken | Senf / Meerrettich | Brot | Butter und einem Spreewaldbitter

Kleine Variante 1 Person

(ohne Schnaps)

Salatbowl

Blattsalate | mariniertes Gemüse | Mais | gebratene Drillingswürfel | Sesam geröstete Wallnüsse | Honig-Senf-Dressing | Baguette

wahlweise mit:

- feurig gebratenen Hähnchenbruststreifen
- als Vorspeise

Für unsere Naschkatzen

Duett aus Mousse au Chocolat & Eierlikörmousse

Heidelbeerkompott

Creme Brûlée

Vanille-Himbeerragout

Oder wählen Sie einen leckeren Eisbecher aus unserer separaten Eiskarte.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Neue Termine 2026/2027!!! - als Gutschein erhältlich <3

13.03.2026 – Disney Dinner

13.11.2026 – Oh Pannenbaum (Comedy)

27.11.2026 – Silencio (Krimi)

18.12.2026 – Hotel Imperial (Krimi)

16.01.2027 – Comedy Dinner

30.01.2027 – Mafia Mafia

13.03.2027 – a Broadway Night (Musical)