

Oberlausitz genießen

Die Küchenchefs von "Oberlausitz genießen" legen besonderes Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege Oberlausitzer Küchentradition, welche sich an den Jahreszeiten mit ihren frischen zur Verfügung stehenden Produkten der Heimat orientiert.

Kalbslebermousse

mit Portweingelee im Baumkuchenmantel
dazu karamelisierter Spargel und Wildkräutersalat

9,80 €

Bouillon vom Tafelspitz

mit eigenem Ravioli

6,70 €

mit Frischkäse gefülltes Schweinefilet

an einem Spitzkohlfan
dazu Kartoffelnocken

18,10 €

oder

„Klittener“ Karpfen blau oder gebraten

mit einem Cannelloni vom Rot - und Weißkohl
dazu Kartoffelstampf

18,70 €

Auswahl vom "Pusacker" Ziegenkäse

mit hausgebackenem Früchtebrot

8,90 €

3-Gang-Menü mit Suppe und Hauptgang Fisch: **32,60 €** Hauptgang Fleisch: **32,00 €**

3-Gang-Menü mit kalter Vorspeise Hauptgang Fisch: **35,50 €** Hauptgang Fleisch: **35,00 €**

4-Gang-Menü mit Hauptgang Fisch: **41,90 €** Hauptgang Fleisch: **41,30 €**

von Feldern, Wiesen und Flüssen aus
Pücklers Herrschaft

Kartoffelparfait
an zweierlei Kopfsalat

8,90 €

Kohlrabischaum
mit Forelle aus dem Rauch

6,90 €

Variation vom Lamm
an grünem Spargel
dazu Kartoffelpäckchen

21,90 €

oder

Zander gebraten
mit Frühlingsgemüse und Schinkenchips
auf Erbsenrisotto

19,20 €

Crème brûlée

6,50 €

3-Gang-Menü mit Suppe und Hauptgang Fisch: **31,00 €** Hauptgang Fleisch: **33,50 €**

3-Gang-Menü mit kalter Vorspeise Hauptgang Fisch: **32,90 €** Hauptgang Fleisch: **35,40 €**

4-Gang-Menü mit Hauptgang Fisch: **39,40 €** Hauptgang Fleisch: **42,00 €**

Aus Wald und Garten

*Wir wissen, dass viele unserer Gäste fleischlose Kost bevorzugen.
Deshalb haben wir uns in der Gegend umgeschaut und für Sie einige
vegetarische Gerichte zusammengestellt.*

Mousse vom Champignon
mit grünem Spargel und konfierten Tomaten

9,80 €

Cappuccino vom Spinat

6,50 €

Risotto von Frühlingsmorcheln
mit Mascarpone verfeinert

14,50 €

Rharbarbertartlette
mit Estragon - Honigeis

7,00 €

3-Gang Menü mit Suppe: **26,60 €**

3-Gang Menü mit kalter Vorspeise: **29,70 €**

4-Gang Menü: **35,90 €**

Frühlingsküche

Vorspeisen

Frühlingsalat
8,50 €

Gartenkressesuppe
mit Gamele im Kartoffelmantel
7,00 €

Hauptgänge

Rosa gebratene Entenbrust
mit glasierten Babymöhren, Sherry-Rosmarinjus
auf einem Karottenpüree
19,20 €

Rinderfilet „Wellington“
mit Portweinschalotten und Mandelbällchen
22,10 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“
mit Zwiebelschaum, Schinchenchips und Annakartoffeln
18,50 €

Duett vom Blumenkohl
mit jungem Spinat und Ei
14,10 €

Dessert

Demi Glace a la Pückler
„Im Wandel der Zeit“
historische und klassische Rezeptur
der bekanntesten Pückler-Speise
mit frischem Obst
7,20 €