

# **Abendbuffet am Montag**

## **Vorspeise**

Feldsalat & karamellisiertem Ziegenkäse  
Seranoschinken mit Rucola / Feigen / Parmesanchip

## **Suppe**

Käsesuppe mit Knoblauchcroutons

## **Fisch**

Kabeljaufilet -pochiert- / Dijon-Senf-Sauce

## **Fleisch**

Entenkeule im eigenen Fond

## **Spezialitäten aus der Region**

Lausitzer Krustenbraten in Schwarzbiersauce  
Quarkvariationen mit Leinöl aus der Straupitzer Mühle

## **Vegetarisch / Vegan**

Vollkornpasta mit Birnen / Walnuss & Gorgonzolasauce  
Buchweizenpfanne mit gebratenem Kohl & Wurzelgemüse

## **Beilagen**

Rotkohl / gebackene Ofenmöhren  
Kartoffelklöße / Sandkartoffeln

## **Kalte Gerichte**

Täglich variierendes Angebot an Räucherfisch / Wurst / Käse & Salaten  
Senf / Meerrettich / Schmalz & Spreewaldgurken / Butter / Brotauswahl

## **Dessertangebot**

Schokoladen-Birnen-Pudding / Dessertschnitte / Obstauswahl

# **Abendbuffet am Dienstag**

## **Vorspeise**

Wraps mit Meerrettichcreme & Rauchlachstranchen  
Geflügelterrinen im Noriblatt

## **Suppe**

Karotten-Ingwer-Süppchen

## **Fisch**

Gebratener Heilbutt auf Linsen-Gemüse

## **Fleisch**

Gebratene Schweinelende mit Äpfeln & Calvados

## **Spezialitäten aus der Region**

Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
Spezialitäten vom Käsehof Drehnow

## **Vegetarisch / Vegan**

Rotes Linsen-Dal mit Gemüse  
Semmeltaler mit Rahmpilzen

## **Beilagen**

Lauchgemüse / glasierte Steckrüben  
Kräuterspätzle / Wildreis

## **Kalte Gerichte**

Täglich variierendes Angebot an Räucherfisch / Wurst / Käse & Salaten  
Senf / Meerrettich / Schmalz & Spreewaldgurken / Butter / Brotauswahl

## **Dessertangebot**

Crème Brûlée mit Ziegenkäse / Dessertschnitte / Obstauswahl

# **Abendbuffet am Mittwoch**

## **Vorspeise**

Carpaccio vom Rindfleisch  
Frischkäsetarte mit Früchten / Nüssen & Honig

## **Suppe**

Spreewälder Fischtopf

## **Fisch**

Gebackener Ofenlachs mit Salzwiesenkresse

## **Fleisch**

Gebratene Kalbsschulter in Rahmsauce

## **Spezialitäten aus der Region**

Pochierte Weißfische in Spreewaldsauce  
Hausgemachte Wurstwaren von der Spreewaldfarm Vetschau

## **Vegetarisch / Vegan**

Wirsingpfanne mit gebratenen Steinchampignons  
Gratinierter Brokkoli mit Mandelsplitter

## **Beilagen**

Herzhaftes Wurzelgemüse / Rettich in leichtem Rahm  
Salzkartoffeln / Schupfnudeln

## **Kalte Gerichte**

Täglich variierendes Angebot an Räucherfisch / Wurst / Käse & Salaten  
Senf / Meerrettich / Schmalz & Spreewaldgurken / Butter / Brotauswahl

## **Dessertangebot**

Quarkstrudel mit Pflaumensauce / Dessertschnitte / Obstauswahl

# **Abendbuffet am Donnerstag**

## **Vorspeise**

Wrap mit Avocado-creme / Spinatsalat & Ei

Tatar vom Rauchlachs mit Pumpernickel

## **Suppe**

Tomatencremesuppe

## **Fisch**

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch / Knoblauchspinat

## **Fleisch**

Rinderbäckchen in eigener Sauce

## **Spezialitäten aus der Region**

Pökelfleisch im Brotmantel mit Sauerkrautsalat

Spezialitäten vom Ziegenhof Gulben

## **Vegetarisch / Vegan**

Pilzpfanne mit Schupfnudeln

Chiccoree-Kartoffel-Auflauf

## **Beilagen**

Rosenkohlröschen / geschmorter Spitzkohl

Semmelknödel / Butterreis

## **Kalte Gerichte**

Täglich variierendes Angebot an Räucherfisch / Wurst / Käse & Salaten

Senf / Meerrettich / Schmalz & Spreewaldgurken / Butter / Brotauswahl

## **Dessertangebot**

Vanille-Quark-Mousse / Dessertschnitte / Obstauswahl

# **Abendbuffet am Freitag**

## **Vorspeise**

Tranchen vom gebeizten Lachsfilet  
Roastbeef -rosa gebraten- mit Thunfischcreme

## **Suppe**

Püriertes rotes Linsensüppchen

## **Fisch**

Doradenfilet auf Fenchel

## **Fleisch**

Maispolardenbrust mit Cherrytomaten und Spinat

## **Spezialitäten aus der Region**

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
Bauer Duschka`s Gurkenspezialitäten

## **Vegetarisch / Vegan**

Pasta mit Rosenkohlblättern und Nüssen  
Süßkartoffelragout (Curry)

## **Beilagen**

Brokkoliröschen / Bunte Bete  
Kartoffelpüree / Kräuterkartoffeln

## **Kalte Gerichte**

Täglich variierendes Angebot an Räucherfisch / Wurst / Käse & Salaten  
Senf / Meerrettich / Schmalz & Spreewaldgurken / Butter / Brotauswahl

## **Dessertangebot**

Creme Brulee -klassisch- / Dessertschnitte / Obstauswahl

# **Abendbuffet am Samstag**

## **Vorspeise**

Wrap mit Ziegenkäse / Rucola & Mango

Fischterrinen auf Wildkräutersalat

## **Suppe**

Gute Brühe mit Kräuterpfannkuchen

## **Fisch**

Pochierter Seehecht mit Apfel-Meerrettichsauce

## **Fleisch**

Nacken vom Dry Age Schwein mit Pflaumen-Cognac-Sauce

## **Spezialitäten aus der Region**

Lausitzer Kürbisgulasch (mit Rind)

Spezialitäten vom Hofgut Ogrosen

## **Vegetarisch / Vegan**

Gratinierte Spaghetti-Gemüse-Nester

Pilze & Pasta

## **Beilagen**

Pack choy mit Austersaitlingen / Sellerie-Apfel-Gemüse

Kartoffelrösti / Rahmkartoffeln

## **Kalte Gerichte**

Täglich variierendes Angebot an Räucherfisch / Wurst / Käse & Salaten

Senf / Meerrettich / Schmalz & Spreewaldgurken / Butter / Brotauswahl

## **Dessertangebot**

Panna Cotta mit feiner Kaffeenote / Dessertschnitte / Obstauswahl

# **Abendbuffet am Sonntag**

## **Vorspeise**

Brokkolitatar mit Lachsschinken

Rote Bete Carpaccio mit Himbeertopping & Hüttenkäse / Honig

## **Suppe**

Pikantes Meerrettichsüppchen

## **Fisch**

Baramundifilet gebraten

## **Fleisch**

Roastbeef rosa gebraten & tranchiert

## **Spezialitäten aus der Region**

Fischklößchen in Zitronen-Dillsauce

Hausgemachtes von den Vetschauer Wurstwaren

## **Vegetarisch / Vegan**

Blumenkohl-Graupen-Risotto mit gerösteten Kernen

Gnocchipfanne mit buntem Gemüse & Pilzen

## **Beilagen**

Buntes Herbstgemüse / Wirsing

Kartoffelgratin / Rosmarinkartoffeln

## **Kalte Gerichte**

Täglich variierendes Angebot an Räucherfisch / Wurst / Käse & Salaten

Senf / Meerrettich / Schmalz & Spreewaldgurken / Butter / Brotauswahl

## **Dessertangebot**

Schokomousse braun / Dessertschnitte / Obstauswahl