

Vorspeisen

Grüne Auslese

Wildkräuter | Sakura | Feige | Tomate | Gurke | Ponzu ^{*AVII}
wild herbs | sakura | fig | tomato | cucumber | ponzu (japanese citrus based vinegar-sauce)

10,50 Euro

Aus dem Meer

Thunfisch, roh mariniert | Melone | Gurke | Kaschk | Ponzu ^{*A II, IV, VII}
marinated, raw tuna | melon | cucumber | kashk (dried yoghurt) | ponzu (japanese citrus based vinegar-sauce)

16,00 Euro

Vom Felde

Kaninchenrücken gefüllt | Olivenerde | Wildkräuter | Ziegenkäse ^{*AVII}
filled rabbit filet | dried olives | wild herbs | goat cheese

16,00 Euro

Geschäumt

Spargel | Brunnenkresse | Limone ^{*AV}
asparagus | cress | lime

9,00 Euro

Klar

Fisch-Consommé | Fischfilet ^{*A II}
fish-consommé | fish-filet

12,00 Euro

Von Land & Meer

Gebatener Wolfsbarsch

Wolfsbarsch | Kapern-Sardellensugo ^{*AII}
wolfsbass | caper-anchovy sauce

26,00 Euro

Gedämpfter Heilbutt

Heilbutt | gelbe Currysauce | schwarzer Knoblauch ^{*AII}
halibut | yellow curry sauce | black garlic

28,00 Euro

Linumer Wiesenkalb

Fleisch vom Nacken | Haxe | Filet | Sauce Béarnaise ^{*AII}
veal-filet | shank | neck | sauce béarnaise

29,00 Euro

Geschmorte Schweinstäckchen

Schweinstäckchen | Datteln | Rotweinbutter ^{*AIV, VII}
pork cheeks | jujube | red wine butter

26,00 Euro

Zu allen **Hauptgerichten** reichen wir Ihnen gern

marktfresches Gemüse und Rosmarinkartoffeln
oder wahlweise Kartoffel-Espuma oder ein Risotto von der Petersilienwurzel.

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen

Fischstäbchen | Mischgemüse | Kartoffelstampf ^{*AII AIV AI AIX}

fish fingers | mixed vegetables | mashed potatoes

5,60 Euro

Nudeln Bolognese

In Butter geschwenkte Tagliatelle | Bolognese | gehobelter Parmesan ^{*AI AII AIII AIX AIV AXI AV}

pasta | bolognese sauce | parmesan

5,60 Euro

Milchreis

Milchreis | lauwarmer Zimtpflaumen ^{*AIV AIX}

creamy rice pudding | warm cinnamon-plums

5,60 Euro

Dessert

Variationen aus der Feinen Küche

Cube von der Schokolade | Kirschbaum-Sorbet | Schoko-Kaffee-Crumble ^{*A I, IV, IX}

chocolate-cube | cherrytree-sorbet | choco-coffee-crumble

13,00 Euro

Unser Team von der Feinen Küche reicht Ihnen gern unsere Eiskarte.
Gladly we offer you a dessert from our ice-cream menu.

Liebe Gäste,

zur Umsetzung der Lebensmittelverordnung informieren wir Sie mittels Fußnoten über die in unseren Getränken und Speisen ggf. verwendeten Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene. Sollten Sie an einer Allergie leiden oder Fragen haben, zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Ihr Team vom SPREEWALDRESORT „Seinerzeit“

Dear guests,
concerning the implementation of food regulation, we will inform you by footnotes about the possibly contained 14 major allergens in our drinks and food. If you have an allergy or any questions, please do not hesitate to contact us!
Of course, we also have a documentation about the used allergens.

Your team SPREEWALDRESORT „Seinerzeit“