

Feine Küche
ZUM GRÜNEN STRAND DER SPREE

Wir freuen uns auf Sie und heißen Sie herzlich Willkommen in unserem **SPREEWALDRESORT Seinerzeit** im bezaubernden Schlepzig, wo sich die Spreefließe durch das kleine Dorf und die pure Natur schlängeln, als ob sie sich immer neu entdecken lassen wollten.

Genießen Sie hier die Romantik und die Spreewaldwiesen mit dem Kahnanleger oder den verträumten Weidendom, in dem sich Liebende für alle Zeit das Ja-Wort geben. Unser Restaurant **Feine Küche ZUM GRÜNEN STRAND DER SPREE** und die Terrasse mit Blick auf Spree & Heuschober laden mit gehobener Küche und das **Brauhaus** mit Deftigem zu handgebrautem Frischbier ein.

Die lauschige **Absack-Bar GENUSS ZUM SCHLUSS** lädt zu gemütlichen Abendstunden oder einer heißen Tasse Tee vor flackerndem Kaminfeuer.

Demnächst werden wir in der **Spreewälder Privatbrauerei 1788** die Bierproduktion um einen Hopfenturm erweitern.

So ändert sich manches, doch das Schönste bleibt – so wie es schon „Seinerzeit“ war.

Ihre *Susanne Du Chesne* & Ihr *René Kowatsch*

Herzlich Willkommen

Aperitif

- Unsere Empfehlung -

Aperolino

Aperol | Gin | Limettensaft | Sekt
aperol | lime juice | sparkling wine
7,50 Euro

Adonis

Wermuth bianco | Wermuth rosso | Sherry fino | Orangenbitter
vermouth bianco | vermouth rosso | sherry fino | orange bitter
7,00 Euro

Martini Royal

Martini bianco | Sekt halbtrocken | frische Minze
martini bianco | sparkling wine | fresh mint
7,00 Euro

Negroni

Gin | Campari | Martini rosso
gin | campari | martini rosso
7,50 Euro

Vesper

Gin | Wodka | Wermuth bianco
gin | wodka | vermouth bianco
7,50 Euro

Tuca

Gin | Sherry medium | Wermuth trocken | Wermuth rosso
gin | sherry medium | vermouth dry | vermouth rosso
7,50 Euro

Macaroni

Wermuth bianco | Pernod | Soda
Vermouth bianco | pernod | soda
7,00 Euro

Peach Royal

Peach Tree | Sekt trocken
peach tree | sparkling wine dry
7,00 Euro

Vorspeisen

Rote Rübe trifft Grützwurst

Carpaccio von roter Bete verfeinert mit einer Apfelmarmade aus gereiftem Balsamessig
und Meerrettich gekrönt von gebackener Vetschauer Grützwurst
beetroot | apple marinade | balsam vinegar | horseradish | baked „Vetschauer“ black pudding

AVII

14,00 Euro

Grüne Auslese

Frische Blattsalate der Saison mit einem karamellisierten Kernmix
und weißem Balsamicodressing
lettuce | caramelized seed-mix | white balsamico dressing

AVIII AXI AXIII

9,00 Euro

Wählen Sie aus unseren Beilagen:

gebratene Wachtelbrust (zwei Stück)
fried quail breast | two pieces

5,60 Euro

gebratene Black Tiger Garnelen (drei Stück)
fried Black Tiger prawns | three pieces

6,50 Euro

Suppen

Von Feldern & Wiesen

Samtiges Rote Bete Süppchen mit Apfel, Koriander und Schmand

beetroot | apple | coriander | sour cream

AIV AVII

6,50 Euro

Trübe aus der Spree

Klare Fischsuppe aus den Spree-Klassikern Zander, Karpfen & Wels
abgerundet mit feinem Wurzelgemüse, veredelt mit Safran

fish soup | pike-perch | carp | catfish | root-vegetables | safran

AV AVII

7,20 Euro

Aus dem Garten

Herzhaft-Süß

Charakterstarker Ziegenkäse mit Honig gratiniert, arrangiert an einem Radicchio-Risotto, liebevoll garniert mit Portweifeigen und gerösteten Pistazienkernen

honey grained goat cheese | chicory-risotto | port wine figs | roasted pistachios

AIV AVII AXI

15,00 Euro

Für den Veganer

Fruchtiges Gemüse-Curry an japanischen Udon-Nudeln auf einem Bananenblatt gebettet, verfeinert mit einem Mango-Chutney und Koriander

fruity vegetable-curry | udon noodles | mango chutney | banana leaf | coriander

AVII AIX

13,50 Euro

Von See & Meer

Zanderfilet

Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Sauerkraut, confierten Tomaten, Kapernbeeren und Kartoffelstampf
pike-perch fillet, fried | creamy sauerkraut | tomatoes | capers | mashed potatoes

AIV AXII AIX1

19,00 Euro

Skrei-filet

Skrei-filet an sautiertem Pak Choi, arrangiert mit einem Süßkartoffel-„Chorizo-Gröstl“ an feiner Dijonsenfrème
skrei filet | pak choi | roasted sweet potato | cream of dijon-mustard

AIV AIX1

21,00 Euro

Von Wiesen & Weide

Wildschweinrack

In Aromaten gebratenes Wildschweinrack an Rosenkohl,
krossem Speck, Preiselbeeren und Schupfnudeln serviert
wild boar, fried | brussels sprout | crispy bacon | cranberries | potato noodles

AI AIV AV AVII AIX1

28,00 Euro

Perlhuhnbrust

Knusprige Perlhuhnbrust auf würzigem Tomaten-Couscous, Lauch und Salbei-Gnocchi
crispy guinea fowl breast | spicy tomato couscous | leek | sage gnocchi

AI AIV AVII AIX1

19,00 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen

Fischstäbchen an einem Mischgemüse und Kartoffelstampf

fish fingers | mixed vegetables | mashed potatoes

AI AII AIV AIX1

7,00 Euro

Nudeln Bolognese

In Butter geschwenkte Tagliatelle mit Bolognesesauce und gehobeltem Parmesan

pasta | bolognese sauce | parmesan

AI AII AIII AIV AV AIX1 AXI

7,00 Euro

Milchreis

Milchreis an lauwarmen Zimtpflaumen

creamy rice pudding | warm cinnamon-plums

IV AV AIX1 A

5,60 Euro

Dessert

Duett aus Süßholz & Mille feuille

Kleines Duett von feiner Süßholz Crème Brûlée und Mille feuille von Zwetschgen & Mascarpone
licorice cremé brûlée | mille feuille plums & mascarpone

AIV AVII

8,00 Euro

Vom Käsewagen

Französische Käseauswahl arrangiert an Feigensenf und Früchtebrot
selection of french cheese | fig mustard | fruit bread

AI AIV AIX1

12,00 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“

AI	mit Ei
AII	mit Fisch
AIII	mit Krebstieren
AIV	mit Milch
AV	mit Sellerie
AVI	mit Sesamsamen
AVII	mit Schwefeldioxid & Sulphite
AVIII	mit Erdnüssen
AIX	mit glutenhaltigem Getreide 1 Weizen 2 Roggen
AX	mit Lupinen
AXI	mit Schalenfrüchten
AXII	mit Senf
AXIII	mit Sojabohnen
AXIV	mit Weichtieren