

Feine Küche
ZUM GRÜNEN STRAND DER SPREE

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

Seit Oktober 2015 hat sich hier so einiges verändert. Natürlich sind die Romantik und die Spreewaldwiesen mit dem Kahnanleger erhalten geblieben, so auch der verträumte 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.

Und Sie können vieles Neues entdecken. So entstanden z.B. 26 neue Zimmer und SPA-Suiten sowie die lauschige **Absack-Bar GENUSS ZUM SCHLUSS** für gemütliche Abendstunden. Eine neue Rezeption empfängt ihre Gäste aufs Herzlichste im Spreewald.

Demnächst werden wir außerdem die Brauerei erweitern.

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

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

Herzlich Willkommen

Suppen

Kalt & Grün

Gurke | Apfel | Curry-Sesam Grissini
cucumber | apple | curry sesam grissini

*A I / IV / VI / IX 1

7,00 Euro

Klassiker

Ochschwanz-Consommé | Ochschwanz | Gemüseperlen
oxtail-consommé | oxtail | vegetable pearls

*A V / VII / IX 1

9,00 Euro

Vorspeisen

Vom Felde

Lammfilet, rosa gebacken | roh mariniertes Senf-Fenchel | Gewürzjoghurt
lamb fillet, medium well baked | marinated mustard-fennel | spiced yoghurt

*A I / IV / VII / IX1 / XII

14,00 Euro

Grüne Auslese

Wildkräuter | Sakura | Tomate | Gurke | karamellierte Nüsse | mediterranes Tramezzini
wild herbs | sakura | tomato | cucumber | caramelized nuts | mediterranean tramezzini

*A VII / VIII / IX1

12,00 Euro

Aus dem Meer

Thunfisch, gebraten in Sesam | Melone | Vanillespargel
marinated, fried with sesame | melon | vanilla asparagus

*A II / VI IX1

16,00 Euro

Aus dem Garten

Karottenkuchlein

warmes Karottenkuchlein | mit Roquefort & Rosmarin-Honig gratinierter Chicorée | Brunnenkresse-Fumé
warm carrot cake | gratinated chicory with roquefort & rosemary-honey | watercress fumé

*A I / IV / VII

16,00 Euro

Von Land & Meer

Steinbuttkotelett

Steinbutt, gebraten | weißes Balsamicorisotto | Gurke | Papaya | Garnelenfond
turbot, fried | white balsamico risotto | cucumber | papaya | shrimp gravy

*A II / III / IV / VII / IX1

26,00 Euro

Loup de Mer

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten | Kohlrabi | Radieschen | Spinat | Pappardelle
sea bass, fried on the skin | kohlrabi | radish | spinach | pappardelle

*A I / II / IX1

28,00 Euro

Von Land & Meer

Entenbrust

Entenbrust, rosa gebraten | Parmesan-Polenta | Balsamico-Erdbeeren | grüner Pfeffer
duck breast, fried medium well | parmesan polenta | balsamic strawberries | green pepper

*AVII / IV / IX3

21,00 Euro

Lammcarree

Lammcarree | Auberginenpüree | getrocknete Tomaten | Basilikum | Purple-Curry Kartoffeln
lamb carree | aubergine puree | dried tomatoes | basil | purple-curry potatoes

*AVII

28,00 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen

Fischstäbchen | Mischgemüse | Kartoffelstampf
fish fingers | mixed vegetables | mashed potatoes

*AI / II / IV / IX1

7,00 Euro

Nudeln Bolognese

In Butter geschwenkte Tagliatelle | Bolognese | gehobelter Parmesan
pasta | bolognese sauce | parmesan

*AI / II / III / IX1 / IV / XI / Vv

7,00 Euro

Milchreis

Milchreis | lauwarmer Zimtpflaumen
creamy rice pudding | warm cinnamon-plums

*AIV / IX1

5,60 Euro

Dessert

Variationen aus der Feinen Küche

Cube von der Schokolade | Kirschbaum-Sorbet | Schoko-Kaffee-Crumble
chocolate-cube | cherrytree-sorbet | choco-coffee-crumble

* A I / IV / IX

13,00 Euro

Vom Käsewagen

Französische Käseauswahl | Chutney | Feigensenf | Früchtebrot
selection of french cheese | chutney | fig mustard | fruit bread

* A I, IV, IX

14,00 Euro

Unser Team von der Feinen Küche reicht Ihnen gern unsere Eiskarte.

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“

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

Fuca

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

Alkoholfreie Getränke

Schlepziger Tafelwasser	0,2l	1,80 Euro	☞	0,5l	3,60 Euro
sprudel und still - hauseigene Herstellung			☞	1,0l	5,90 Euro
Schlepziger Rote Fassbrause ^{1,3}	0,2l	2,00 Euro	☞	0,4l	3,90 Euro
hauseigene Herstellung					
Schlepziger Zitronenbrause ³	0,2l	2,00 Euro	☞	0,4l	3,90 Euro
hauseigene Herstellung					
Schlepziger Erdbeerbrause ¹	0,2l	2,00 Euro	☞	0,4l	3,90 Euro
hauseigene Herstellung					
Schlepziger Orangenbrause ¹	0,2l	2,00 Euro	☞	0,4l	3,90 Euro
hauseigene Herstellung					
Coca Cola ^{1,3,10}	0,2l	2,30 Euro	☞	0,4l	4,30 Euro
Coca Cola light	0,2l	2,30 Euro	☞	0,4l	4,30 Euro
Coca Cola zero	0,2l	2,30 Euro	☞	0,4l	4,30 Euro
Glashäger Mineralwasser	0,25l	2,20 Euro	☞	0,75l	5,90 Euro
Glashäger Naturelle	0,25l	2,20 Euro	☞	0,75l	5,90 Euro
Glashäger Bitter Lemon ^{1,3,11}	0,25l	2,50 Euro			
Glashäger Tonic ^{3,11}	0,25l	2,50 Euro			
Glashäger Ginger Ale ^{1,3,11}	0,25l	2,50 Euro			
Kombucha	0,2l	3,90 Euro			
fermentiertes Kräuterteegetränk mit Kombuchakulturen und Acerola-Saftkonzentrat					

Tom Schanztisch

Frischbier vom Fass aus unserer Spreewälder Privatbrauerei 1788

Spreewälder Pils	0,3l	2,90 Euro	🍷	0,4l	3,90 Euro
Spreewälder Zwickel	0,3l	2,90 Euro	🍷	0,4l	3,90 Euro

Unser Spreewälder Pils ist ein filtriertes Zwickel (Kellerbier/Vollbier). Das helle Pils besticht durch den goldfarbenen Farbe, den sahnigen Schaum sowie den feinherben bis leicht bitteren Geschmack und eine betonte Hopfenblume. Bei der Filtration durch unseren Braumeister werden Hefen und Trübstoffe herausfiltriert. Gebraut aus Pilsner Malz (Gerstenmalz), Spreewälder Wasser, untergäriger Hefe, Bitter und Aroma-Hopfen beträgt die Stammwürze 12%, was einem Alkoholgehalt von 4,8% vol. entspricht.

Spreewälder Dunkel	0,3l	2,90 Euro	🍷	0,4l	3,90 Euro
--------------------	------	-----------	---	------	-----------

Das Spreewälder Dunkel ist ein untergäriges Vollbier mit einem Stammwürzegehalt von 12% und einem Alkoholgehalt zwischen 4,8% vol. und 5% vol.. Es ist leicht gehopft, vollmundig und malzaromatisch und erhält seine dunkle Farbe durch die Verwendung von mindestens 50% dunklem Malz. Das Spreewälder Dunkel ist ein sehr mildes Bier.

Spreewälder Hefe	0,3l	2,90 Euro	🍷	0,5l	4,50 Euro
------------------	------	-----------	---	------	-----------

Das Spreewälder Hefe ist ein obergäriges Bier, dessen Aroma und Duft sowie der vollmundig fruchtige und bananige Geschmack von der obergärigen Hefe aus dem schönen Bayern herrührt. Unser Weizenbier besteht aus mindestens 50% Weizenmalz und hält eine Stammwürze von 12%, die einem Alkoholgehalt von 4,8% vol. - 5% vol. entspricht.

UNSERE BIERE SIND HANDGEBRAUT. DA ES SICH AUSSCHLIEßLICH UM FRISCHBIER HANDELT,
ERFOLGT DER AUSSCHANK NACH VERFÜGBARKEIT UND KANN SAISONAL BEDINGT EINGESCHRÄNKT SEIN.

FRISCHBIER IM SIPHON

UNSERE BIERE FÜLLEN WIR IHNEN GERN AUCH ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE AB.

Original Glas-Siphon mit Füllung nach Wahl	2,0l	24,50 Euro
Wiederbefüllung nach Wahl	2,0l	9,50 Euro
Siphon-Pfand		

Vom Schanztisch

Gespritztes

mit Frischbier vom Fass

Alsterwasser/Radler (Pils & Zitronenlimonade)	0,3l	2,90 Euro	☞	0,4l	3,90 Euro
Potsdamer ^{1,3} (Pils & Schlepziger rote Fassbrause)	0,3l	2,90 Euro	☞	0,4l	3,90 Euro
Diesel (Pils & Cola)	0,3l	2,90 Euro	☞	0,4l	3,90 Euro
Bananenweizen (Weizenbier & Bananensaft)	0,3l	2,90 Euro	☞	0,5l	4,50 Euro
„Mohren“ (Weizenbier & Cola)	0,3l	2,90 Euro	☞	0,5l	4,50 Euro
„Russen“ (Weizenbier & Zitronenlimonade)	0,30 l	2,90 Euro	☞	0,5l	4,50 Euro

Flaschenbiere

Beck's alkoholfrei	0,33l	3,30 Euro
Alkoholfreies Radler	0,5l	4,20 Euro
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,20 Euro
Berliner Kindl Weisse mit Himbeer oder Waldmeistersirup	0,33l	3,60 Euro
Malzbier, alkoholfrei ^{1,9}	0,33l	2,80 Euro

Tom Schanztisch

Säfte & Nektare

Apfelsaft (naturtrüb)	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Apfelsaft	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Orangensaft	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Cranberrynektar	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Maracujanektar	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Grapefruitsaft	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Bananennektar	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Multivitaminsaft	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Kirschsaft	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Rhabarbernektar	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Johannisbeernektar	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Pfirsichnektar	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Mangonektar	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Tomatensaft	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
Saftschorle	0,2l	2,30 Euro ☞	0,4l	4,30 Euro
mit einem Saft Ihrer Wahl				

Tom Schancklisch

Klassiker

Tasse Kaffee		2,20 Euro
Pott Kaffee		3,90 Euro
Cappuccino		2,60 Euro
Milchkaffee		3,50 Euro
Latte Macchiato		3,50 Euro
Espresso		2,10 Euro
Espresso Doppio		3,50 Euro
Espresso Macchiato		2,50 Euro
Espresso Doppio Macchiato		4,10 Euro
Heiße Schokolade	ohne Sahne	3,50 Euro
	mit Sahne	3,90 Euro
Heiße Milch		2,20 Euro
Heiße Zitrone		2,20 Euro

Entkoffeinierter Kaffee

Tasse	„Kaffee Hag“	2,20 Euro
Pott	„Kaffee Hag“	3,90 Euro

Heiße Spezialitäten

mit „Schuss“

Grog	3,50 Euro
Glühwein	3,40 Euro
Latte Macchiato mit Sirup	3,90 Euro
<small>(Vanille ², Mandel, Karamell ^{1/16}, Haselnuss ^{1/2}, Zimt ^{1/2}, Cocos, Schoko ¹)</small>	
Latte Macchiato Spezial	4,90 Euro
<small>(mit Baileys ^{1/8/9} oder Amaretto Likör, je 2cl)</small>	
Irish Coffee mit Sahnehaube	4,90 Euro
<small>(mit Whiskey 2cl)</small>	
Café Baileys mit Sahnehaube	4,90 Euro
<small>(mit Baileys Irish Cream ^{1/8/9})</small>	
Café d'Amour mit Sahnehaube	4,90 Euro
<small>(mit Cointreau)</small>	
Café Holländisch mit Sahnehaube	4,90 Euro
<small>(mit Eierlikör)</small>	

Heiße Getränke

TEE

GLAS TEE von Eilles Tea Diamond®
je Portion im Glas ☕ 3,30 Euro

English Select Ceylon - Orange Pekoe Blatt

Spitzen-Tee aus dem Hochland der Insel Sri Lanka mit fein herbem Aroma



Earl Grey - Premium Blatt

Edle Darjeeling-Assam-Mischung mit dem pikanten Bergamotte-Aroma - Ein Klassiker



Sommerbeeren

Harmonische Mischung sommerlicher Früchte mit Erdbeer-Himbeer Aroma



Pfefferminzblätter

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter



Rooibos Winterpunsch

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Winterpunsch-Aroma und weihnachtlichen Gewürzen.

Der Tee ist völlig alkoholfrei und verfügt über sehr wenig Gerbstoffe und kein Koffein.



Sonne Asiens

Grüner Japanische Sencha mit zarterem Geschmack, versetzt mit Lemongras und frischem Zitrusaroma



Kamille

Hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und zartem Duft.



Kräutertee „Kräutergarten“

Traumhaft fruchtige Kräuterkomposition mit zartem Apfel-Quittenaroma

Heiße Getränke

Aperitif

Martini				
Bianco	5cl	🍷	4,90 Euro	
Rosé	5cl	🍷	4,90 Euro	
Rosso	5cl	🍷	4,90 Euro	
Extra Dry	5cl	🍷	4,90 Euro	
d'oro	5cl	🍷	4,90 Euro	
Sandemann Sherry				
dry/medium dry/golden rich	5cl	🍷	3,60 Euro	
Campari Orange / Soda		🍷	7,00 Euro	
Bombay Gin Tonic		🍷	9,00 Euro	
Negroni		🍷	7,50 Euro	

Digestif

Malteser Aquavit	4cl	🍷	4,40 Euro	
Jubiläums Aquavit	4cl	🍷	5,30 Euro	
Linie Aquavit	4cl	🍷	5,50 Euro	
Nonino in Barriques lo Chardonnay	4cl	🍷	9,00 Euro	

Leichter bernsteinfarbener Grappa, aufgrund einer Lagerung von 8-10 Monaten in Barriques. Fein und elegant, erinnert an den Duft von Brot, Vanille und Gebäck. Im Mund schmeckt er leicht nach Schokolade und frisch geschälten Mandeln.

Wodka

Russian Standard	4cl	🍷	5,00 Euro	
Wodka Grasovka	4cl	🍷	5,00 Euro	
Wodka Moskovskaya	4cl	🍷	5,00 Euro	

Agave

Sierra Tequila silver	4cl	🍷	4,30 Euro	
serviert mit Zitrone und Salz				
Sierra Tequila gold	4cl	🍷	4,30 Euro	
serviert mit Orange und Zimt				

Aperitif & Digestif

Kräuterbrand & Kräuterliköre

Fernet Branca	4cl	☞	4,60 Euro
Fernet Menta ¹	4cl	☞	4,60 Euro
Ramazzotti ⁹	4cl	☞	3,60 Euro
Averna ⁹	4cl	☞	3,60 Euro

Weinbrand

Feiner Alter Wilthener	4cl	☞	3,50 Euro
Asbach Uralt	2cl	☞	4,40 Euro

Cognac

Courvoisier VSOP	4cl	☞	8,00 Euro
Hennessy Fine	4cl	☞	10,00 Euro
Hennessy XO	2cl	☞	18,00 Euro
Remy Martin VSOP	4cl	☞	9,00 Euro

Liköre aus aller Welt

Amaretto di Saronno ¹	4cl	☞	2,80 Euro
Baileys Irish Cream ¹	4cl	☞	3,80 Euro
Sambuca „Á la Odessa“	4cl	☞	3,80 Euro

Rum

Der besondere Tropfen - Rum aus Guatemala

Ein ganz besonderer und von Kennern hoch geschätzter Rum kommt aus Guatemala. Mit dem Ron Zacapa 23 Centenario Sistema Solera ist es gelungen, einen Rum zu kreieren, der es seit Jahren an die Spitze diverser Wettbewerbe geschafft hat. Eine sehr lange und ungewöhnliche Reifung hat den Ron Zacapa 23 Centenario Sistema Solera zu dem Rum gemacht, der er heute ist. Dieser Rum lang reifte er in ausgebrannten Bourbon-Whiskey-Eichenfässern und erhielt eine ganz besondere Note durch eine nochmalige kurze Verweildauer in spanischen Sherryfässern. Süßlich präsentiert sich der Ron Zacapa 23 Centenario Sistema Solera und kann eindeutige Noten von Vanille, Karamell und Mandel aufzeigen. Diese Süße kommt auch beim Genuss sehr gut zur Geltung, so mischen sich hier Noten und Nuancen von Nougat, Karamell und Trockenfrüchte. Das fruchtig-süße Aroma wird von einem Hauch Schokolade unterstrichen. Im Gesamtbild ist dieser Rum am Gaumen ein Hochgenuss, leicht und sanft und gleichzeitig vollmundig.

Ron Zacapa	2cl	☞	6,00 Euro
Centario 23 Jahre	4cl	☞	11,00 Euro
Quorhum 12 YO	4cl	☞	9,50 Euro

Spurkassen

Whisk(e)y

Schottischer Whiskey

Glenmorangie, the original 10 Years	4cl	☞	12,60 Euro
Dalwhinnie 15 J.	4cl	☞	13,50 Euro
Glen Grant 10	4cl	☞	6,50 Euro
Glenfiddich 12	4cl	☞	9,00 Euro
Ardbeg	4cl	☞	15,50 Euro
Laphroig Quarter Cask	4cl	☞	14,50 Euro
Glenkinchie 12	4cl	☞	12,90 Euro
Auchentoshan 12	4cl	☞	10,90 Euro
Talisker 10	4cl	☞	10,90 Euro
Arran 12	4cl	☞	10,90 Euro
Dimple	4cl	☞	7,80 Euro
Johnnie Walker Red	4cl	☞	4,50 Euro

Irischer Whiskey

Jameson	4cl	☞	7,00 Euro
Tullamore Dew	4cl	☞	6,00 Euro
Bushmills	4cl	☞	6,00 Euro

Kanadischer Whiskey

Canadian Club	4cl	☞	5,00 Euro
Crown Royal	4cl	☞	7,70 Euro

Whisk(e)y

Amerikanischer Whiskey

Jack Daniel's	4cl	☞	6,00 Euro
Jim Beam	4cl	☞	5,00 Euro
Four Roses	4cl	☞	5,50 Euro

Spreewälder Whiskey

Single Malt Whisky	2cl	☞	8,00 Euro
Stork Club 47%vol.	4cl	☞	16,00 Euro

Straight Rye Whisky	2cl	☞	9,00 Euro
Stork Club 55%vol.	4cl	☞	18,00 Euro

vorübergehend ausgetrieben
WIEDER ERHÄLTlich AB JANUAR 2018

Whiskey

Deklarationen:

*1 mit Farbstoff (en) *2 mit Konservierungsstoffen *3 mit Antioxidationsmitteln *4 mit Geschmacksverstärker (n) *5 mit Schwefeldioxid *6 mit Schwärzungsmittel
*7 mit Phosphat *8 mit Milcheiweiß *9 koffeinhaltig *10 chininhaltig *11 mit Süßungsmitteln *12 enthält eine Phenylalaninquelle *13 gewachst *14 Taurin *15 mit Nitritpökelsalz
*16 mit Säuerungsmitteln (n)-regulator (en) *17 mit Stabilisatoren *18 Saft *19 Nektar *20 Fruchtsaftgetränk *21 kann Spuren von Nüssen, Erdnüssen, Weizen und Ei enthalten