

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.

Im Jahr 2019 haben 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

Vorspeisen

Vom Felde

Feiner Blattsalat & Wildkräutersalat | Tomate | Gurke | Paprika | karamellisierte Nüsse | Croûtons |
Balsamico Dressing *AI, AIV, AVII, AIX Weizen, AXII

fine lettuce & wild herb salad | tomato | cucumber | paprika | caramelized nuts | croutons | balsamic dressing

klein 6,90 Euro groß 9,90 Euro

... dazu

gebratene Hähnchenbrust
fried chicken breast

6,90 Euro

gebratene Streifen vom Weiderind
fried strips of grass-fed beef

9,50 Euro

Vorspeisen

Von der Weide

Marinierte Scheiben vom Rinderfilet | süß-scharf eingelegter Pekingkohl | Honig mit Soja & Sesam | geröstetes Ciabatta *A I, A VII, A IX Weizen

marinated slices of beef fillet | sweet and spicy pickled Peking cabbage | Honey with soy & sesame | toasted ciabatta

16,00 Euro

Bouillabaisse „Seinerzeit“

Zander | Wolfsbarsch | Pulpo | Garnele | Fenchel | Paprika *A V, A VII

walleye | sea bass | pulpo | fennel | paprika

14,00 Euro

Gemüseküche – vegan –

Tempeh gebraten in Sesamöl

Tempeh von der Sojabohne | Sesamöl | Ratatouille Gemüse | Lavendel | Dinkelpasta ^{*AVII, AIX Dinkel}
soybean tempeh | sesame oil | ratatouille vegetables | lavender | spelled pasta

18,00 Euro

Avocado in Kokos gebacken

Avocado | Kokos | Sonnenblumenkernhack-Tomaten-Sugo | veganer Feta | Basilikumöl ^{*AVII}
avocado | coconut | sunflower seed chopped tomato sugo | vegan cheese | basil oil

24,00 Euro

Von Land & See

Geschmorte Lammhaxe

Lammhaxe | Curry-Ragout von Weißen Bohnen | Drillinge | Koriander und Cranberry mit wildem Brokkoli * AV, AIV, AVII
lamb shank | white bean curry ragout | small potatoes | cilantro and cranberry with wild broccoli

28,00 Euro

Gegratenes Zanderfilet

Zanderfilet | Spreewälder Rahmsauerkraut | geschmolzene Tomaten | Kapernbeeren | Dillkartoffeln * AIV, AVII
zander fillet | spreewald creamed sauerkraut | melted tomatoes | caper berries | dill potatoes

26,00 Euro

Rosé gebratene Kalbsleber

Kalbsleber | Kartoffelstampf | Majoran-Zwiebeln | karamellierte Apfelscheibe | Portweinsauce * AIV, AVII, AIX Weizen
calf liver | mashed potatoes | marjoram onions | caramelized apple slice | port wine sauce

24,00 Euro

Regionale Klassiker

Deftiges Süsschen

Hausgemachte Soljanka | Kräuter-Schmand | Zitrone * AIV, AV, AVII, AIX Weizen
homemade solyanka | herbal sour cream | lemon

8,00 Euro

Schleppziger Sahnquark

Sahnquark | Leinöl | kleiner Salat | Gewürzgurke | Bauer Lindemann's Ackerknolle * AIV, AVII, AXII
cream quark | linseed oil | small salad | gherkin | farmer Lindemann's field tuber

12,00 Euro

Schmackhafte Schweinesülze

Schweinesülze | Meerrettich | Apfel | Remouladensauce | deftige Bratkartoffeln * AI, AV, AVII, AXII
pork jelly | horseradish | Apple | remoulade | hearty fried potatoes

14,00 Euro

Regionale Klassiker

Spreewälder Grützwurst

Spreewälder Grützwurst | Sorbisches Kraut | Bauer Lindemann's Ackerknolle | Würzpaste *AV, AIV, AXII
spreewald grützwurst | sauerkraut | farmer Lindemann's field tuber | spice paste

15,00 Euro

Schleppziger Schlachtabrett

marinierter Schweinebauch | Wildsalami | Bockshornkleekäse aus Münchehofe | Blut-Leberwurst |
Zwiebelmett | Lachsschinken | Griebenschmalz | Meerrettich | Senf | Butter |
Spreewälder Grützwurst | deftiges Landbrot *AI AIV AV AVI AVII AIX Weizen AX AXII AXIII
plate with marinated pork belly | wild game salami | fenugreek cheese | Spreewald blood and liver sausage |
raw minced pork with onions | ham | lard | horseradish | mustard | butter | Spreewald Grützwurst | hearty country bread

19,00 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel

Schweineschnitzel | Mischgemüse | Pommes frites * AI, AIV, AVII, AIX Weizen
pork cutlet | mixed vegetables | french fries

8,50 Euro

Nudeln Bolognese

In Butter geschwenkte Penne | Tomatensauce o d e r Bolognese | gehobelter Parmesan * AI, AII, AIII, AIX, AIV, AXI, AV
pasta | bolognese sauce | parmesan

Tomatensauce 7,00 Euro

Bolognese 8,00 Euro

Milchreis

Milchreis | Apfelmus | Zucker und Zimt * AIV, AIX
creamy rice pudding | applesauce | sugar and cinnamon

6,50 Euro

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein

Schokoladenküchlein | Himbeersorbet | Passionsfrucht-Mango-Sauce * A I, A IV, A VII, A IX Weizen
chocolate cake | raspberry sorbet | passion fruit mango sauce

12,00 Euro

Feine Käseauswahl

Französische Käseauswahl | Dörrobst | Nüsse | Feigensenf | Früchtebrot * A I, A IV, A VII, A IX Weizen
french cheese selection | dried fruit | nuts | coward mustard | bread with fruits

16,00 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“