

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

Von der See

Gegrillte Riesengarnele | Algensalat | Sesambrot | spicy Mango Chili Kompott*^{AIII, AVI, AIX}
grilled king prawns | seaweed salad | sesame bread | spicy mango chili compote

18,00 Euro

Japanische Suppenküche

Ramennudeln | gegrilltes Maishähnchen | Pak Choi | Ingwer | Gemüse | schwarzer Sesam |
Zitronenblätter^{AI, AII, AIII AV, AIX, AXII}
ramen noodles | grilled com chicken | pak Choi | ginger | vegetables | black sesame | lemon leaves

13,90 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

Von der Weide

Gegrilltes Filet vom Weiderind (200g) | grüner Spargel | getrüffelte Kartoffelperlen | Lauchstroh *AIV,AIX
Grilled beef fillet | green asparagus | truffled potato pearls | leek straw

36,00 Euro

Aus dem Wasser

Gebratenes Wallerfilet | schwarze Tagliatelle | braisierter Pak Choi | Paprika Sugo *AII,AXI,AI
Fried catfish fillet | black tagliatelle | braised pak choi | paprika sauce

29,00 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

Braumeisters herzhafte Brotzeit

Wildknacker | Wildsalami | Spreewälder Blut- und Leberwurst | Lachsschinken aus dem Buchenrauch |
Bockshornkleekäse aus Münchehofe | Schmalz | Butter | Senf | Meerrettich |
Gewürzgurke | rustikales Bauernbrot *AI, AIV, AV, AVII, AIX Weizen, AX, AXII
wild game sausage | wild game salami | spreewald black pudding and liver sausage | ham smoked with beechwood |
boxhorn clover cheese from Münchehofe | lard | butter | mustard | horseradish |
gherkin | rustic country bread

17,00 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

Süße Verführung

Mango Panna Cotta | Erdbeersplash | Salty Caramel *AIV.
Mango panna cotta | strawberry splash | salty caramel

9,00 Euro

Feine Käseauswahl

Französische Käseauswahl | Dörrobst | Nüsse | Feigensenf | Früchtebrot *AI, AIV, AVII, AIX 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.

**Unser Küchenteam bereitet warme Speisen für Sie bis 21 Uhr zu.
Für den kleinen Hunger nach 21 Uhr fragen Sie bitte unser Servicepersonal.**

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“