

Unsere Sommerkarte

Aperitif-Empfehlung:

Sommerfrische **fruchtig & süß** 0,2 l 5,10 €
(Weißherbst Portugieser, Apricot Brandy, Grenadine und Ananassaft)

Kalte Gurkensuppe „*die Erfrischende*“ 3,90 €
Zubereitet mit Naturjoghurt, Schmand, Zucchini und einem Hauch Knoblauch

Sommer-Salatteller „*Abwechslungsreich*“ ab 8,80 €
**Lassen Sie sich überraschen von vielfältigen Variationen
sommerleichter Salatideen - Tagestipp nach Serviceempfehlung**

Hackröllchen im Schinkenmantel „*klassisch im neuen Gewand*“ 10,30 €
wir servieren dazu einen Zucchini-Paprika Salat mit creme fraiche
Als Beilage sind Kartoffelspalten zu empfehlen

Matjesfilets „*Die Empfehlung an HEIßEN Tagen*“ 10,80 €
nach Hausfrauen Art mit Apfelspalten und Zwiebelringen, in pikanter Sahnesoße
mit Spreewälder Gewürzgurken Dazu passend: Salzkartoffeln

Schweinerückensteak mit Pfifferlingen „*das Rustikale*“ 13,40 €
Frische Pfifferlinge in Rahmsauce, dazu empfehlen wir Kartoffelspalten
oder Kroketten serviert mit einer kleinen Salatgarnitur

Rote Beerengrütze mit Vanillejoghurt „*kleine Leckerei*“ 3,20 €
Der süße Abschluss, zugleich auch erfrischend und fruchtig

*Darf es noch eine Kaffeespezialität, ein Eisbecher
oder vielleicht auch ein Verdauungslikör sein?*

Alkoholfreie Getränke

Auf Wunsch zimmertemperiert serviert!

Bad Liebenwerda

Mineralwasser: spritzig, medium, naturell 0,25 l 2,40 €

Bitter Lemon ^(1,5) 0,25 l 2,90 €

Ginger Ale⁽¹⁾ —mit Ingwerauszug- 0,25 l 2,90 €



Mineralwasser: spritzig, medium, naturell 0,7 l 3,50 €

Bauer Säfte und Nektare



Apfelsaft 0,2 l 2,40 € 0,4 l 4,70 €

Apfelschorle 0,2 l 1,80 € 0,4 l 3,50 €

Multivitamin — Nektar 0,2 l 2,40 € 0,4 l 4,70 €

Orangensaft (100% Fruchtanteil) 0,2 l 2,60 € 0,4 l 5,10 €

Schw. Johannisbeer-Nektar 0,2 l 2,80 € 0,4 l 5,20 €

Sauerkirsch-Nektar 0,2 l 2,80 € 0,4 l 5,20 €

Bananen Nektar⁽⁵⁾ 0,2 l 2,80 € 0,4 l 5,20 €

KIBA *Kirsch* — *Bananen Nektar*⁽⁵⁾ 0,2 l 2,80 € 0,4 l 5,20 €

Saftschorlen (verschiedene Sorten) 0,2 l 2,10 € 0,4 l 4,10 €
(*Orange, Multivitamin, Sauerkirsch, Schwarze Johannisbeere*)

Tomatensaft —gesalzen— 0,2 l 3,00 € (*kleine Flaschen*)

Bad Liebenwerda Tonic 0,2 l 1,50 € 0,4 l 2,90 €

Coca-Cola^(1,9), Sprite, Fanta^(1,5) 0,2 l 1,50 € 0,4 l 2,90 €

Spezi (Coca-Cola⁽¹⁾ und Fanta^(1,5)) 0,2 l 1,50 € 0,4 l 2,90 €

In der Sommerzeit—das Original



Himbeer-Kirsch-Fassbrause aus Neuzelle 0,2 l 1,70 €

0,4 l 3,30 €

Neuzeller Himmelspforte (*rote Brause in der Flasche*) 0,5 l 3,70 €

(1 mit Farbstoff, 5 mit Antioxidationsmitteln, 6 mit Süßungsmitteln, 9 koffeinhaltig)

Biere vom Fass

Radeberger Pils aus Radeburg (Sachsen)		0,2 l	1,90 €
		0,3 l	2,50 €
		0,5 l	4,10 €
Königsbräu Pils *		0,25 l	1,90 €
		0,3 l	2,30 €
		0,5 l	3,80 €
Potsdamer *		0,3 l	2,10 €
	(Fassbier und rote Brause ⁽¹⁾)	0,5 l	3,70 €
Radler		0,3 l	2,10 €
	(Fassbier und Sprite)	0,5 l	3,70 €
Diesel		0,3 l	1,90 €
	(Fassbier und Coca-Cola ⁽¹⁾)	0,5 l	3,70 €

Flaschenbiere

Ur-Krostitzer Pils	feinherb	0,5 l	2,10 €
Ur-Krostitzer Schwarzes		0,5 l	3,70 €
Schöffelhofer — spritzig. obergärig-			
Hefeweizen		0,5 l	3,90 €
Dunkles Hefeweizen		0,5 l	3,90 €
Schöffelhofer alkoholfreies Weizenbier *		0,5 l	3,90 €
Bananen-Hefeweizen		0,2 l & 0,5 l	5,90 €
Berliner Weiße *			
mit Himbeersirup ⁽¹⁾		0,33 l	3,60 €
mit Waldmeistersirup ⁽¹⁾		0,33 l	3,60 €
Klosterbrauerei Neuzelle Schwarzer Abt		0,5 l	3,70 €
Braumeisters Kraftmalz		0,33 l	2,70 €
Clausthaller Classic Alkoholfrei		0,33 l	2,90 €
Krombacher alkoholfreies Pilsner		0,5 l	3,70 €

(1 mit Farbstoff, 5 mit Antioxidationsmitteln, 6 mit Süßungsmittel)

Aperitifs

Sherry Mendez Jerez de la Frontera — halbtrocken—	15%	5 cl	3,50 €
Cinzano Bianco serviert mit Eis und Zitrone	14%	0,1 l	4,60 €
Martini extra dry serviert mit Eis und Zitrone	15%	0,1 l	5,60 €
Glas Rotkäppchen Sekt halbtrocken— trocken— mild—Rose trocken — alkoholfrei		0,2 l	4,40 €
Orangensekt (Sekt mit Orangensaft aufgefüllt)		0,2 l	3,60 €
Peach Royal (2 cl Pfirsichlikör 18%, Orangensaft, Sekt)		0,2 l	4,60 €
Für die Kleinsten empfehlen wir Kindersekt		0,1 l	2,20 €

Longdrinks

Campari ⁽¹⁾) Orange (4cl Campari 25%, mit Orangensaft)		0,2 l	6,50 €
Gin Tonic (4cl London Dry Gin 37,5%, mit Tonicwater)		0,2 l	5,90 €
Cola Whiskey (4cl Jim Beam 40%, mit Coca-Cola ⁽¹⁾)		0,2 l	5,50 €
Bacardi Cola (4cl Barcardi Superior 37,5%, mit Coca-Cola ⁽¹⁾)		0,2 l	5,50 €
<u>>Empfehlung für Abende in geselliger Runde</u>		2,0 l	34,50 €
Fruchtige Pfirsichbowle mit leichtem Weiß- und Perlwein, spritziges Mineralwasser, duftender Pfirsichlikör 18%, gemischte Früchte			

Offene Weine von traditionellen Winzern aus der Pfalz & von der Mosel **0,2 l**

Weißwein— oder Rotweinschorle halbtrocken oder trocken	4,10 €
Riesling, trocken —Qualitätswein aus der Pfalz	5,50 €
Riesling halbtrocken Qualitätswein vom Ferienweingut Winnebeck—	5,10 €
Silvaner lieblich — Qualitätswein aus der Pfalz	5,10 €
Weißherbst Portugieser mild—Hambacher Rebstöckl Qualitätswein	5,10 €
Portugieser Rotwein trocken — Hambacher Rebstöckel Qualitätswein	5,50 €
Spätburgunder Rotwein halbtrocken Baden Gottenheimer Attilafelsen	5,50 €

Darf es vielleicht auch ein Gläschen mehr sein? —Wir empfehlen Ihnen gern unsere Weinkarte mit vielfältigen Flaschenweinen und Sekt. Mit unseren Winzern von Pfalz und Mosel verbindet unser Haus eine langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft.

Wir wünschen Ihnen stets ein: Wohl bekomm' s.

(1 mit Farbstoff)

Weinbrände — und eine regionale Spezialität

Koks (2cl Wilthener Goldkrone, 3 Kaffeebohnen und Würfelzucker)	28%	2 cl	2,00 €
Wilthener Goldkrone harmonisch abgerundetes Bouquet	28%	4 cl	2,20 €
Mariacron Weinbrand charaktervoll mild	36%	4 cl	3,30 €
Chantré Weinbrand berühmt für seine Weichheit	36%	4 cl	3,80 €
Asbach Uralt aus Rüdesheim am Rhein	38%	4 cl	4,00 €
Grappa di Prosecco aus La Gioiosa, Venezia	40%	2 cl	2,90 €

Kräuterliköre — wohltuend nach einem guten Essen

Kümmerling —im kleinen Fläschchen	35%	2 cl	1,80 €
Fernet Branca seit 1845 in Mailand nach Familienrezept hergestellt	40%	2 cl	2,40 €
Wilthener Gebirgskräuterlikör —eine herzhafte Harmonie	30%	4 cl	2,60 €
Underberg —mit erlesenen Kräutern aus 43 Ländern	44%	2 cl	2,90 €
Schöllnitzer Spreewaldbitter —eine würzig-bittere Note	32%	4 cl	2,80 €
Jägermeister herzhaft und belebend	35%	4 cl	3,10 €
Ramazzotti — seit 1815 Ausdruck italienischer Lebensfreude	30%	4 cl	3,90 €

Liköre — empfehlenswert zum Kaffee

Kleiner Feigling —im kleinen Fläschchen	20%	2 cl	2,00 €
Nordhausen Pfefferminzlikör und Saure Kirsche	18/16%	4 cl	2,00 €
Eierlikör Advocaat Felix Rauter Essen im Waffelbecher	20%	2 cl	2,00 €
Berentzen — reiches Aroma vollreifer Früchte und ein milder Weizenkorn			
Saurer und Süßer Apfel sowie Beerenfrüchte	16/20%	4 cl	2,40 €
Eckes Edelkirsch —Genuss voller Sommersonne	20%	4 cl	3,00 €
Meadows Sahne Cream ¹⁾ aus Sahne, Whiskey, Schokolade	32%	4 cl	2,70 €
Baileys — Original Irish Cream Liqueur	17%	4 cl	3,90 €

Klare Spirituosen — in geeisten Gläsern

Malteser Aquavit — seit 1924 nach dänischem Rezept	40%	2 cl	2,60 €
Williams Christ Birne —Brand aus sonnengereiften Früchten	40%	2 cl	2,40 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn —Brenntradition seit 1507	38%	4 cl	2,80 €
Wodka Gorbatschow	37,5%	4 cl	3,00 €

Whiskey — pur oder auf Eis

Jim Beam Straight Bourbon Whiskey	40%	4 cl	4,50 €
Ballantines Finest Scotch Whisky	40%	4 cl	4,80 €
Sierra Tequila Silver „Temperamento“ Ritual mit Salz, Zitrone	38%	2 cl	2,60 €

Aus der Suppenküche und kleine Vorspeisen

Soljanka mit Zitrone und Sahnehäubchen 3,80 €
*Ein Traditionsgericht in unserer Heimat,
zubereitet wie in der guten alten Zeit mit Jagdwurst ^(2,3), Zwiebelringen, Paprikastreifen,
Spreewälder Gewürzgurken⁽⁶⁾, Tomatenketchup und Fleischbrühe*

Geflügelsuppe mit Spargel - die Festtagssuppe des Hauses 4,10 €
Die Vorspeise schlechthin zu allen Anlässen im Lebenslauf von Taufe bis Hochzeit

Geflügelwürzfleisch mit Käse überbacken und Toastecken 5,10 €

Salatteller—für eine leichte und erfrischende Stärkung

Kleiner gemischter Salatteller mit pikantem Kräuterdressing* 4,60 €
Frisches Marktgemüse angerichtet mit leicht marinierten Blattsalaten
inspiriert vom Reigen der Jahreszeiten—immer wieder neu & abwechslungsreich

Großer Salatteller mit Thunfischfilets in Sonnenblumenöl 8,80 €
Die Vielfalt vom frischen Marktgemüse ergänzt
mit saftigen Thunfischstücken in Sonnenblumenöl und feine Zwiebelringe
Dazu servieren wir Toastecken und selbstgemachte Kräuterbutter

Großer Salatteller mit kurzgebratenen Putenbruststreifen 9,60 €
Die Vielfalt vom frischen Marktgemüse ergänzt
mit kurzgebratenen Putenbruststreifen
Dazu servieren wir Toastecken und selbstgemachte Kräuterbutter

*selbstgemachtes Kräuterdressing mit Sauerrahm (10%),
Kräutern, Gewürzen, Livio Pflanzenöl

2 mit Konservierungsmitteln, 3 mit Antioxidationsmittel 6 mit Süßungsmittel)

Passende Gerichte zur Abendbrot—Zeit

Bauernfrühstück mit kleiner Salatgarnitur und Spreewälder Gewürzgurken ⁽⁶⁾

Für den kleinen Hunger mit 2 Eiern 6,10 €

Für den großen Appetit mit 3 Eiern 8,10 €

***Bauernfrühstück—vegetarisch** ohne Speck und Schinken
servieren wir mit zusätzlichen Gewürzgurken*

Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße 8,90 €
und Bratkartoffeln mit Zwiebelwürfelchen und Speck

Vielfältig—**2 überbackene Butters toasts mit Salatgarnitur**

... mit Tomaten- und Edamer-Schnittkäsescheiben 5,80 €

... mit kleinen Schweinerückensteak, gerösteten Zwiebelringen– 7,40 €

... mit Thunfisch, Zwiebelringen in Kräuterfrischkäse-Soße 8,10 €

Strammer Max 8,60 €

2 Scheiben Brot mit kurzgebratenem Schinkenspeck und 3 Spiegeleiern,
Salatgarnitur und Spreewälder Gewürzgurken ⁽⁶⁾

Rustikale Aufschnitt Platte 8,90 €

Schnitt- und Weichkäse mit frischen Früchten

Salami, Bierschinken und Kassler-Leberwurst, mit Schinkenspeck und Spreewälder
Gemüsemeerrettich ⁽⁵⁾ und Spreewälder Gewürzgurken⁽⁶⁾, Butter und Brotsorten

Für 2 Personen 17,50 €

Empfehlungen aus der vegetarischen Küche

***Was macht einen Lausitzer stark?
Kartoffeln, Lausitzer Leinöl und Quark***

Sahnequark mit Salzkartoffeln, 7,60 €
Serviert mit Lausitzer Leinöl und Zwiebelwürfelchen

Buntes Rahmgemüse mit Reistimbale 8,10 €
(Saisongemüse könnte sein: Möhren, Paprika, Brokkoli, Spargel, Blumenkohl,
Bohnen, Zucchini, Champignons)

(2 mit Antioxidationsmitteln, 5 mit Antioxidationsmitteln, 6 mit Süßungsmittel)

Fisch auf jeden Tisch

Wir können leider auch bei Fischfilets keine Gräten ausschließen.

Wildlachsfilet, naturell gebraten (meliert) 12,30 €
an Kräutersoße, gern mit Salzkartoffeln, Butterreis oder Krokette
sowie ein kleiner gemischter Salatteller mit pikantem Kräuter dressing*

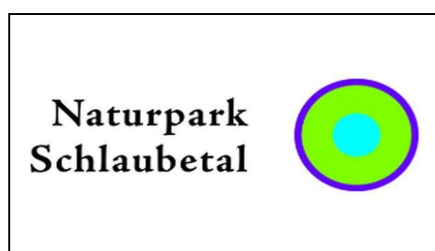
Zanderfilet, naturell gebraten (meliert) 13,60 €
an Kräutersoße, gern mit Salzkartoffeln, Butterreis oder Krokette
sowie ein kleiner gemischter Salatteller mit pikantem Kräuter dressing

Regionale Produkte aus dem Schlaubetal von der Kieselwitzer Mühle, Fischer Gürtler

*Die Zubereitungszeit vom Karpfen ist portionsbedingt,
länger als bei anderen Fischfilets. Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

Karpfen Müllerin Art (gebraten) mit zerlassener Butter 15,20 €
Karpfen blau (pochiert) mit Meerrettichsoße ⁽⁵⁾ 15,20 €

Dazu reichen wir Salzkartoffeln und einen kleinen gemischten Salatteller



Unser Schlaubetal Teller 2017

*Forellen von der Kieselwitzer Mühle
Kartoffeln v. d. Bauern AG Neißetal
Saisongemüse aus der Region*

Inklusiv Preis m. Getränk: 15,00 €

Forellenfilet gebraten oder gedünstet mit zerlassener Butter
Serviert mit Salzkartoffeln und abwechslungsreichem Saisongemüse
(als Salatteller oder Pfannengemüse)

Dazu reichen wir ein Bad Liebenwerda Mineralwasser spritzig oder naturell 0,25l
oder ein anderes Getränk 0,25l oder 0,3l

(5 mit Antioxidationsmitteln)

Deftiges aus Topf & Pfanne

Schnitzel vom Schweinerücken, dunkle Bratensoße 10,70 €
mit Brokkoliröschen, zerlassene Butter und Salzkartoffeln

Schweinerückensteak mit selbstgemachter Kräuterbutter 11,60 €
Dazu Pommes frites und ein kleiner gemischter Salatteller mit Kräuter dressing:

Schnitzel vom Schweinerücken mit Spiegelei 11,90 €
dazu reichen wir unsere beliebten Bratkartoffeln mit Zwiebelwürfelchen und Speck
und einen kleinen gemischten Salatteller mit Kräuter dressing

Putenbruststeak mit Tomate & Käse überbacken 12,70 €
Putenbruststeak mit Tomatenscheiben und Edamer Schnittkäse überbacken
serviert mit Butterreis und kleinem gemischtem Salatteller mit Kräuter dressing

Sahnegeschnetzeltes mit buntem Gemüse 11,40 €
Geschnetzeltes von der Pute—oder Hähnchenbrust mit Curry abgestäubt
in feiner Sahnesoße, Gemüseallerlei Wir empfehlen dazu Kroketten oder Butterreis

Schweinerückensteak au four 12,80 €
überbacken mit Geflügelwürzfleisch und Edamer-Schnittkäse
dazu servieren wir eine kleine Salatbeilage , Kroketten oder Pommes frites

Wildschweingulasch aus Brandenburger Wäldern 13,90 €
mit Apfelrotkohl und Klößen halb & halb oder Salzkartoffeln

Rinderroulade traditionell & handgewickelt 15,30 €
(gefüllt mit Bautzener Senf, Spreewälder Gewürzgurken ⁶, Zwiebelchen, Speck)
mit Apfelrotkohl und Klößen halb & halb oder Salzkartoffeln

Sehr geehrte Gäste,

Genießen Sie die Stunden in unserem Haus und die herrliche Natur am Pinnower See. Zu einem ausgedehnten Spaziergang lädt der beschilderte Rundwanderweg (5,8 km) ein. Die sehenswerte Umgebung kann man auch ideal mit dem Fahrrad erkunden, der Radweg Tour de Brandenburg führt direkt am Haus vorbei. Nach einem erlebnisreichen Tag verwöhnen wir Sie gern, mit regionaler, gutbürgerliche Küche. Zur Kaffeezeit bieten wir selbstgebackene Torten und Plinse an. Unseren kleinen Gästen empfehlen wir zur Auswahl die Kinderkarte. Auf Wunsch können viele Gerichte als Seniorenportion zubereitet werden.



Ein Rückblick

1964 - die „erste Karpfenschänke“
gebaut von Reta & Günter Lehmann

Vielfältige Veränderungen, z.B.
1972 mit Erweiterung vom Saal



Ab Sommer 1995 stehen
zur Übernachtung 10 Gästezimmer
zur Verfügung.

Mit viel Liebe zum Detail haben
Margitta und Dieter Lehmann
4 großzügige Familienzimmer und
6 Doppelzimmer eingerichtet.

Im Januar 2012 übernahm Doreen Noack (geb. Lehmann) die Leitung des Hauses und möchte mit allen Mitarbeitern für Sie den Aufenthalt in der „Karpfenschänke“ zum angenehmen Erlebnis werden lassen. Wir sind für Wünsche & Anregungen offen, sprechen Sie uns an.

Zu Ihren Festlichkeiten bietet unser Haus einen ansprechenden Rahmen, für bis zu 14 Personen im Jagdzimmer oder im Restaurant mit einer festlich gedeckten Tafel für maximal 70 Personen.