



Stiftung  
Schloss Neuhardenberg  
Hotel

# Landgasthaus Brennerei



Finanzgruppe

# Landgasthaus Brennerei

## Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Sauerrahmdressing, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven und Hartkäsespänen	€ 7,50
Rote Bete Carpaccio mit Büffelmozzarella, geschmorten Rispen Tomaten und Diedersdorfer Rapsöl	€ 12,50
Winterlicher Blattsalat mit Grünkohl, geräucherter Entenbrust, pochierten Zimtäpfeln und Preiselbeer Dressing	€ 14,50
Terrine von der Mastgans mit Backpflaumen, Haselnüssen, Gojibeeren und rotem Bittersalat	€ 14,50

## Suppen

	<u>Menuportion</u>	<u>Hauptgang</u>
Oderländer Entenbouillon mit bunten Feldgemüse und Suppennudeln	€ 6,50	€ 10,50
Kartoffel-Birnensüppchen mit Zimtcroustons	€ 5,50	€ 9,50
Soljanka vom märkischen Wild mit Kartoffeln, Paprika und Sauerrahm	€ 6,50	€ 10,50

### Als Begleitung zu Ihrer Suppe empfehlen wir:

2017	Groh Rosé, Q.b.A.	0,2l	€ 7,50
	Portugieser, Spätburgunder, trocken	0,75 l	€ 25,50
	Weingut Groh		

# Landgasthaus Brennerei

## Hauptgänge und kleine Speisen

	<u>Menuportion</u>	<u>Hauptgang</u>
Pasta mit Rosenkohlknospen, Pastinaken, Winterspinat und brandenburgischem Ziegenfrischkäse	€ 12,00	€ 15,00
Burger von der Mastgans und Landente mit gezupftem Gänse- und Entenfleisch, gebackenem Grünkohl und Kürbis-Orangenchunten im knusprigen Weizen-Fladen		€ 16,50
Das Beste von der Landente mit zweierlei Kohl, gefülltem Bratapfel und Semmelknödeln in Zimtbutter		€ 17,50
Geschmorte Gänsekeule an Beifuß-Honigjus, Apfel-Zwiebelgemüse, Rosenkohlknospen, Kartoffelklößen „Polnische Art“ und karamellisierten Maronen		€ 18,50
Pochiertes Welsfilet in Topinambur-Mandel-Veloute, Babymais, karamellisiertem Chicorée und Stampf vom Erdapfel	€ 14,00	€ 16,50
Gulasch vom Lunower Heckrind mit Honigwurzel, Kräuterseitlingen und kleinen Kartoffel-Petersilienklößchen	€ 14,00	€ 16,50
Entrecote von der deutschen Färse (250 g) mit hausgemachten Süßkartoffel-Wedges und gesmoktem Ofengemüse		€ 24,50
<b>Vegetarisches Menu</b>		
Rote Bete Carpaccio mit Büffelmozzarella		€ 24,00
Pasta mit Rosenkohlknospen, Pastinaken, Winterspinat und Ziegenfrischkäse		
Eis von Honig-Sesam und -Ingwer mit Nusscrunch und Gewürzorangensalat		
<u>Zum vegetarischen Menu empfehlen wir:</u>		
2017 Vernaccia di San Gimignano, D.O.C. trocken	0,21 0,75 l	€ 8,00 € 29,00
Teruzzi & Puthod		

# Landgasthaus Brennerei

## Süßes

Blaumohn-Topfenschmarrn mit Birnenkompott und Rahmeis	€ 8,50
Neuhardenberger Quarkkeulchen auf Pflaumenröster und Vanilleeis	€ 7,50
Bratapfel mit brandenburgischem Ziegenkäse gefüllt, Dörrobst und Sanddorneis	€ 8,50

## Eisvariationen

<u>Spekulatius – Vanille – weiße Schokolade</u> Rahmeis von Vanille, Schokolade und Spekulatius mit Schlagsahne, Schokoladentopping, Lebkuchen	€ 8,50
<u>Bratapfel – Marzipan – Mandel</u> Rahmeis von Marzipan, Mandel und Zartbitterschokolade mit Schlagsahne, Apfelkompott und Marzipanbrot	€ 8,50
Eis von Honig-Sesam und -Ingwer mit Nusscrunch und Gewürzorangensalat	€ 6,50
„Sorbet Wodka“ Mango-Sorbet wahlweise mit Prosecco oder einem Schuss Wodka	€ 5,00
Eine Kugel Eis nach Wunsch	€ 1,50
Portion Sahne	€ 1,50

## Die perfekte Begleitung zu Ihrem Dessert:

2009	Château Le Thibaut Monbazillac Semillon, Muscadelle, Sauvignon A.O.C., edelsüß Bordeaux, Frankreich	0,1l	€ 5,00
------	--	------	--------

HABEN SIE LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN? BITTE  
SPRECHEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL VOR DER BESTELLUNG AN, WIR GEBEN  
IHNEN GERNE AUSKUNFT ZU DEN JEWEILIGEN SPEISEN!

INFORMATIONEN ZUM KUCHENANGEBOT ERHALTEN SIE VON UNSEREM  
SERVICEPERSONAL.