



Stiftung
Schloss Neuhardenberg
Hotel

Landgasthaus Brennerei



Finanzgruppe

Landgasthaus Brennerei

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Sauerrahmdressing, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven und Hartkäsespänen	€ 7,50
Rote Bete-Orangen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, eingelegte Gojibeeren und Diedersdorfer Rapsöl	€ 12,50
Winterlicher Blattsalat mit Bittersalaten, geräucherter Entenbrust, pochierten Zimt- äpfeln und Preiselbeer-Dressing	€ 14,50

Suppen

	<u>Menuportion</u>	<u>Hauptgang</u>
Kartoffel-Birnensüppchen mit Croutons und gebackener Blattpetersilie	€ 5,50	€ 9,50
Märkischer Eintopf mit zweierlei Kohl, Pökelfleisch und Gemüse-Maultaschen	€ 6,50	€ 10,50

Als Begleitung zu Ihrer Suppe empfehlen wir:

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

Landgasthaus Brennerei

Hauptgänge und kleine Speisen

	<u>Menuportion</u>	<u>Hauptgang</u>
Pasta mit Rosenkohlknospen, Pastinaken, Winterspinat und brandenburgischem Ziegenfrischkäse	€ 12,00	€ 15,00
Brust vom Aromahähnchen unter der Gewürz-Nusskruste mit Blumenkohl und Kartoffel-Topinambur-Küchlein		€ 15,50
Burger von der Mastgans und Landente mit gezupftem Gänse- und Entenfleisch, Vanille-Wirsing und karamellisierten Maronen im knusprigen Weizen-Fladen		€ 16,50
Duett von Welsfilet und Riesengarnele an gerahmtem Wirsing mit Stampf vom Erdapfel und roter Bete	€ 14,00	€ 16,50
Geschmorte Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit Rosinenrotkohl und kleinen Kartoffel-Petersilienklößchen	€ 14,00	€ 16,50
Entrecote von der deutschen Färs (250 g) mit Röstkartoffeln, zweierlei Gewürzsaucen und Neuhardenberger Krautsalat		€ 24,50

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	€ 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.