



Stiftung  
Schloss Neuhardenberg  
Hotel

# Landgasthaus Brennerei

**Öffnungszeiten:**

**täglich 12-22 Uhr  
Küchenschluss: 21 Uhr**



S Finanzgruppe

# Landgasthaus Brennerei

## Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Sauerrahmdressing, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven und Hartkäsespänen	€ 7,50
Gemüse-Salat mit Sesam, Zuckerschoten, Avocado und Spargelsprossen	€ 12,50
Kleine Linsenpuffer mit mariniertem Gemüse, Adzukibohnen, Schafkäse und gebackenen Salbei	€ 12,50

## Suppen

	<u>Menuportion</u>	<u>Hauptgang</u>
Oderländer Frühlingsterrine mit Lammfleisch, Wurzelgemüsen, Kartoffeln und Majoran	€ 6,50	€ 10,50
Bärlauchcremesüppchen mit Rauchlachsstreifen und gebackener Brennnesselblättern	€ 6,50	€ 10,50

# Landgasthaus Brennerei

## Hauptgänge und kleine Speisen

	<u>Menuportion</u>	<u>Hauptgang</u>
Gefüllte Nudelblätter mit Frühspinat und Pinienkernen, Ricotta und gebackenem Halloumikäse	€ 12,00	€ 14,50
Mit Rauchlachs gefüllte Strauchtomaten in Basilikum-Buttersauce und geschmolzenen Krustentier-Ravioli	€ 12,50	€ 15,00
Forellenfilet à la Gremolata mit bardierter Speck-Ananas, jungem Lauch und neuen Kartoffeln	€ 12,50	€ 15,50
Wirsingwickel mit Bulgur und Topinambur an Spreewälder Meerrettichsauce und Zitronen-Sesamklößchen		€ 14,50
Gefüllte Brust vom Kikokhähnchen an Frühlingskräutersauce, Blumenkohl mit Spinatpesto und gefüllten Kartoffelgnocchis		€ 16,00
Geschmorte Rinderroulade mit knusprigen Bacon, gerösteten Pfannennöhrchen und Bärlauchstampf	€ 14,00	€ 16,50
Entrecote von der deutschen Färs (250 g) mit Röstkartoffeln, zweierlei Gewürzsauzen und Neuhardenberger Krautsalat		€ 24,50

## Vegetarisches Menu

Bärlauchcremesüppchen mit geräuchertem Tofu und gebackenen Brennesselblättern		€ 24,00
Wirsingwickel mit Bulgur und Topinambur an Spreewälder Meerrettichsauce und Zitronen-Sesamklößchen		
Rhabarber-Crumble mit warmer Mandelcreme und knusprigen Vanillestreuseln		

# Landgasthaus Brennerei

## Süßes

Rhabarber-Crumble € 7,50  
mit warmer Mandelcreme und Vanillestreuseln

Mousse von Nougat und belgischer € 8,50  
Kuvertüre mit Haselnusskrokant und  
Honig-Safran-Äpfeln

Blaumohn-Topfenschmarrn € 8,50  
mit Birnenkompott und Rahmeis

## Eisvariationen

Schokoladen-Nuss-Eisbecher € 8,50  
à la Birne Helene

Eis von Rhabarber und Vollmilch-Joghurt € 8,50  
mit Rhabarberkompott und Sahnehaube

Waldmeister-Zitrone und weiße Schokolade € 8,50  
mit Karamellsauce und Pekannüssen

„Sorbet Wodka“ € 5,00  
Mango-Sorbet wahlweise mit Prosecco  
oder einem Schuss Wodka

Eine Kugel Eis nach Wunsch € 1,50

Portion Sahne € 1,50

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.