



Stiftung  
Schloss Neuhardenberg  
Hotel

# Landgasthaus Brennerei

**Öffnungszeiten: täglich 12-22 Uhr**

**Küchenschluss: 21 Uhr**

**herzhafte Snacks: bis 22 Uhr**



S Finanzgruppe

# Landgasthaus Brennerei

## Vorspeisen

Kleiner Römersalat mit Joghurtdressing, Oliven, roten Zwiebeln und Parmesanspänen	€ 8,50
Vegetarische Gemüsequiche mit Kichererbsen-Magerquarkdip, marinierten Salatherzen und schwarzem Sesam	€ 12,50
Mousse vom Gartenkürbis mit gebackener Aromabirne, mariniertem Blattsalat, Wolfsbeeren und Minzjoghurt	€ 12,50
Mit Fruchtgemüse und Landrauchschinken gewickelter Schafskäse vom Milchschaafhof Pimpinelle auf sommerlichen Blattsalaten mit Schafsmilch-Olivenvinaigrette	€ 14,50

## Suppen

	<u>Menuportion</u>	<u>Hauptgang</u>
Fruchtiges Kürbissüppchen mit Süßkartoffeln, Sprossen und Korianderschmand	€ 6,50	€ 10,50
Neuhardenberger Fischsüppchen vom Oderwels mit Wurzelgemüse und Schluppengrün	€ 7,50	€ 12,00

## Vegetarisches Menu

Mousse vom Gartenkürbis mit gebackener Aromabirne, mariniertem Blattsalat, Wolfsbeeren und Minzjoghurt	
Veganer Schlossburger mit Leinsamen, Roter Bete, Walnüssen, Gemüsepaprika und Süßkartoffeln mit fruchtiger Tomatenmarmelade	
Yuzosorbet mit Prosecco und Minzblättchen	€ 26,00

**Öffnungszeiten: täglich 12-22 Uhr**  
**Küchenschluss: 21 Uhr**  
**herzhafte Snacks: bis 22 Uhr**

# Landgasthaus Brennerei

## Hauptgänge und kleine Speisen

	<u>Menuportion</u>	<u>Hauptgang</u>
Schlossburger vom Lunower Heckrind mit leichten Raucharomen, Gemüsepaprika, Uckerkaas und Süßkartoffeln mit fruchtiger Tomatenmarmelade		€ 16,50
Veganer Schlossburger mit Leinsamen, Roter Bete, Walnüssen, Gemüsepaprika und Süßkartoffeln mit fruchtiger Tomatenmarmelade		€ 16,50
Gefüllte Brust vom Kikokhähnchen an lauwarmem Salat von grünem Gemüse, Parmesan und Spargel-Erbsenküchlein		€ 16,00
Gebratenes Welsfilet an Kürbisrisotto, Birne und Safranrahm	€ 15,00	€ 17,00
Gulasch vom märkischen Wildbret mit fruchtigem Paprika-Olivenölpüree an Bohnen-Pilz-Gemüse und Knollengratin	€ 16,00	€ 18,50
Geschmorte Weiderindröllchen an Birnenessig-Jus, Ofenmöhrrchen, Hokkaidokürbis und Kartoffel-Thymianstampf		€ 19,50
Entrecôte von der deutschen Färs (250 g) mit Minz-Pfeffer-Jus, grünem Bohnenpüree und Kartoffelrösti mit Schafsfeta		€ 26,00

**Öffnungszeiten: täglich 12-22 Uhr**  
**Küchenschluss: 21 Uhr**  
**herzhafte Snacks: bis 22 Uhr**

# Landgasthaus Brennerei

## Süßes

Kaffee Panna Cotta mit Mandelbiskuit und weißem Schokoladeneis	€ 8,50
Himbeer-Biskuit-Törtchen mit Beerensorbet und Vollmilchjoghurt vom Milchschaafhof Pimpinelle	€ 9,50
Mönchshofer Heumilchkäse mit warmem Traubensalat und Nüssen	€ 12,50

## Eisvariationen

„Fontanes Birnenbaum“ Eis und Kompott von der Birne mit warmer Schokoladensauce	€ 8,50
Eis von Heidelbeeren, Joghurt und Vanille mit Biskuitcrunch und Himbeerkompott	€ 8,50
Eis von dreierlei Schokolade und schwarzer Johannisbeere mit Brownie und Haferflocken-Nuss-Knusper	€ 8,50
„Sorbet Wodka“ Mango-Sorbet wahlweise mit Prosecco oder einem Schuss Wodka	€ 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.

**Öffnungszeiten: täglich 12-22 Uhr**  
**Küchenschluss: 21 Uhr**  
**herzhafte Snacks: bis 22 Uhr**