



Stiftung
Schloss Neuhardenberg
Hotel

Landgasthaus Brennerei



Finanzgruppe

Landgasthaus Brennerei

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat „süß-sauer“ mit grünen Bohnen, Belugalinsen und karamellisierten Tomaten	€ 8,50
Salat von Gartenkürbis, Couscous, Kichererbsen und Avocado-Minzjoghurt	€ 12,50
Tellersülze vom Oderwiesenslamm mit Pfifferlingen und Johannisbeer-Crème fraîche	€ 14,50
Dreierlei vom Matjes mit Rote Bete-Püree und Erbsen-Kaiserschoten-Pickles	€ 14,50

Suppen

	<u>Menuportion</u>	<u>Hauptgang</u>
Neuhardenberger Fischsüppchen mit Wurzelgemüse und Schluppengrün	€ 7,50	€ 12,50
Märkischer Lamm-Eintopf mit Kartoffeln und Rübchen	€ 7,50	€ 12,50

Vegetarisches Menu

Salat von Gartenkürbis, Couscous, Kichererbsen und Avocado-Minzjoghurt	€ 28,00
Gebratene Semmelknödel auf Rahm an lauwarmem Salat von Linsen, Rucola und Pfifferlingen	
Mandelmilch-Panna Cotta mit Sanddornkompott	

WÜNSCHEN SIE VEGAN ZU SPEISEN,
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.

Landgasthaus Brennerei

Hauptgänge und kleine Speisen

	<u>Menuportion</u>	<u>Hauptgang</u>
Kartoffel-Pancake mit Limettenschmand, jungem Spinat und hausgebeiztem Lachs	€ 14,00	€ 16,00
Gebratene Semmelknödel auf Rahm mit Linsen, Rucola und Pfifferlingen	€ 15,00	€ 17,50
Gefüllte Nudelblätter mit grünem Gemüse und gebratenen Riesengarnelen	€ 15,00	€ 17,50
Sanft gegarte Schweinelende an Karotten-Sanddorn-Püree, jungem Lauch und Dillkartoffeln	€ 18,00	€ 21,50
Gebratenes Zanderfilet mit Kresseschaum, Rote Bete-Hummus und Safranreisbällchen	€ 18,00	€ 21,50
Kikokhähnchen mit Chili und Honig, karamellisiertem Babymais und Kürbis-Wedges		€ 22,00
Schnitzel vom Weidekalb mit Salat von Gurke und Löwenzahn, Dijonsenf-Kartoffeln und Ofenmöhren	€ 19,00	€ 23,00

WÜNSCHEN SIE VEGAN ZU SPEISEN,
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.

Landgasthaus Brennerei

Dessert & Eis

Törtchen von der belgischen Schokolade mit Beeren	€ 9,50
Mandelmilch-Panna Cotta mit Sanddornkompott	€ 9,50
Geeistes Tiramisu vom Barnimer Landbier mit Brombeeren und Minze	€ 9,50
Eis von Sanddorn, Mascarpone und Waldfrucht an Salat von Beeren und Minze und geschlagener Sahne	€ 9,50
Eis von dreierlei Schokolade und schwarzer Johannisbeere mit Brownie, Haferflocken-Nuss-Knusper und geschlagener Sahne	€ 9,50
„Sorbet Wodka“	€ 5,50
Mango-Sorbet wahlweise mit Prosecco oder einem Schuss Wodka	€ 5,50
„Sorbet Wodka“	€ 5,50
Mango-Sorbet wahlweise mit Prosecco oder einem Schuss Wodka	€ 5,50

WÜNSCHEN SIE VEGAN ZU SPEISEN,
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.