



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 von der Landente mit Babymangold, Feigen und Aprikosen	€ 14,50
Carpaccio vom märkischen Reh mit Rosa Pfeffer-Marinade, Kürbis und Blauschimmelkäse	€ 14,50

## Suppen

	<u>Menuportion</u>	<u>Hauptgang</u>
Kürbis-Aprikosensüppchen mit Smoked Paprika Coulis	€ 6,50	€ 10,50
Neuhardenberger Fischsüppchen mit Wurzelgemüse und Schluppengrün	€ 7,50	€ 12,50
Märkischer Lamm-Eintopf mit Kartoffeln und Rübchen	€ 7,50	€ 12,50

## Veganes Menu

Kürbis-Aprikosensüppchen mit Smoked Paprika Coulis	€ 29,00
Gefülltes Fruchtgemüse und Steinchampignons auf Rucola-Mandelvelouté und Rosmarin-Tomaten	
Quinoasalat mit Früchten und Estragon-Gurkensorbet	

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!

TROTZ VERWENDUNG FRISCHER PRODUKTE SIND KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE  
ZUSATZSTOFFE HEUTZUTAGE UNUMGÄNGLICH.  
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:  
1 MIT FARBSTOFF(EN), 2 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL,  
3 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF(EN), 4 MIT SÜSSUNGSMITTELN,  
5 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 6 CHININHALTIG, 7 ENTHÄLT KOFFEIN,  
8 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE, 9 MIT TAURIN,  
10 GESCHWÄRZT, 11 MIT SÄUERUNGSMITTELN, A WEIZEN, B GERSTE,  
C MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, D SCHWEFELDIOXID

# Landgasthaus Brennerei

<b>Hauptgänge und kleine Speisen</b>	<b><u>Menuportion</u></b>	<b><u>Hauptgang</u></b>
<b>Kartoffel-Pancake mit Limettenschmand, jungem Mangold und hausgebeiztem Lachs</b>	<b>€ 14,00</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Gefülltes Fruchtgemüse und Steinchampignons auf Rucola-Mandelvelouté und Rosmarin-Tomaten</b>	<b>€ 15,00</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Gefüllte Nudelblätter mit grünem Gemüse und gebratenen Riesengarnelen</b>	<b>€ 15,00</b>	<b>€ 17,50</b>
<b>Sanft gegarte Schweinelende an Karotten-Sanddorn-Püree, jungem Lauch und Dillkartoffeln</b>	<b>€ 18,00</b>	<b>€ 21,50</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet mit Kresseschaum, Rote Bete-Hummus und Safranreisbällchen</b>	<b>€ 18,00</b>	<b>€ 21,50</b>
<b>Knusprige Landente mit Sherrybirne, bunten Ofenmöhren, Granatapfelkernen und Semmelkloßscheiben</b>		<b>€ 22,50</b>
<b>Entrecôte von der deutschen Färs (150g / 300g) mit Minz-Pfeffer-Jus, grünem Bohnenpüree und Kartoffelrösti mit Schafsfeta</b>	<b>€ 21,00</b>	<b>€ 26,00</b>

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!

TROTZ VERWENDUNG FRISCHER PRODUKTE SIND KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE  
ZUSATZSTOFFE HEUTZUTAGE UNUMGÄNGLICH.  
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:  
1 MIT FARBSTOFF(EN), 2 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL,  
3 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF(EN), 4 MIT SÜSSUNGSMITTELN,  
5 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 6 CHININHALTIG, 7 ENTHÄLT KOFFEIN,  
8 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE, 9 MIT TAURIN,  
10 GESCHWÄRZT, 11 MIT SÄUERUNGSMITTELN, A WEIZEN, B GERSTE,  
C MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, D SCHWEFELDIOXID

# Landgasthaus Brennerei

## Dessert und Eis

<b>Quinoasalat mit Früchten und Estragon-Gurkensorbet</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>Mandel-Panna Cotta mit Sanddornkompott</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>Törtchen von der belgischen Schokolade mit Beeren</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>Eis von Sanddorn, Mascarpone und Waldfrucht an Salat von Beeren, Minze und geschlagener Sahne</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>Eis von dreierlei Schokolade und schwarzer Johannisbeere mit Brownie, Haferflocken-Nuss-Knusper und geschlagener Sahne</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>„Sorbet Wodka“ Sorbet wahlweise mit Prosecco oder einem Schuss Wodka</b>	<b>€ 5,50</b>

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!

TROTZ VERWENDUNG FRISCHER PRODUKTE SIND KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE  
ZUSATZSTOFFE HEUTZUTAGE UNUMGÄNGLICH.  
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:  
1 MIT FARBSTOFF(EN), 2 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL,  
3 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL(EN), 4 MIT SÜSSUNGSMITTELN,  
5 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 6 CHININHALTIG, 7 ENTHÄLT KOFFEIN,  
8 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE, 9 MIT TAURIN,  
10 GESCHWÄRZT, 11 MIT SÄUERUNGSMITTELN, A WEIZEN, B GERSTE,  
C MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, D SCHWEFELDIOXID

# Landgasthaus Brennerei

## Wasser

Neuhardenberger Tafelwasser	<u>0,45 l</u>	€ 2,00
	<u>0,75 l</u>	€ 3,50
Bad Liebenwerda Mineralwasser	<u>0,25 l</u>	€ 3,00
naturell oder medium Gourmet	<u>0,75 l</u>	€ 6,50

## Limonaden

Fritz-Kola <sup>1,7,11</sup> , Fritz-Kola ohne Zucker <sup>1,4,7,11</sup>	<u>0,2 l</u>	€ 3,50
Fritz-Limo Orange <sup>1,2,11</sup> , Fritz-Limo Zitrone <sup>11</sup>		
Fritz-Mischmasch <sup>1,11</sup>		
Neuzeller Himmelspforte – Die Klosterbrause	<u>0,5 l</u>	€ 4,50

## Fruchtiges der Firma Bauer

Apfel (naturtrüb), Orange <sup>2,3</sup> , Kirsche <sup>2,3</sup> , Banane <sup>2,3</sup>	<u>0,2 l</u>	€ 3,00
Saftschorle	<u>0,2 l</u>	€ 2,50
	<u>0,4 l</u>	€ 4,50
KiBa – Kirsch-Bananensaft <sup>2,3</sup>	<u>0,2 l</u>	€ 3,50
	<u>0,4 l</u>	€ 6,00

## Aperitiv

Crodino, alkoholfrei <sup>1,6,11</sup>	<u>0,098 l</u>	€ 4,50
„Herbstzauber“ mit Gin, Apfelsaft, Zimt und Anis	<u>0,2 l</u>	€ 7,50
Aperol Sprizz <sup>1,d</sup> (Aperol, Schaumwein, Soda)	<u>0,25 l</u>	€ 6,50
Geldermann „Carte Blanche“	<u>0,1 l</u>	€ 7,00

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!

TROTZ VERWENDUNG FRISCHER PRODUKTE SIND KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE  
ZUSATZSTOFFE HEUTZUTAGE UNUMGÄNGLICH.  
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:  
1 MIT FARBSTOFF(EN), 2 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL,  
3 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL(EN), 4 MIT SÜSSUNGSMITTELN,  
5 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 6 CHININHALTIG, 7 ENTHÄLT KOFFEIN,  
8 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE, 9 MIT TAURIN,  
10 GESCHWÄRZT, 11 MIT SÄUERUNGSMITTELN, A WEIZEN, B GERSTE,  
C MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, D SCHWEFELDIOXID

# Landgasthaus Brennerei

## Biere

Berliner Weiße Himbeere und Waldmeister <sup>1, 4, 8, a, b</sup>	<u>0,33 l</u>	4,50€
Biere vom Barnimer Brauhaus	<u>0,33 l</u>	€ 4,00
Landbier – helles Lager mit fünf verschiedenen Malzen <sup>b</sup>		
Festbier – dunkles Märzen mit Malzaroma und Hopfennote <sup>b</sup>		
Radeberger Pilsner vom Fass <sup>b</sup>	<u>0,3 l</u>	€ 3,00
	<u>0,5 l</u>	€ 4,50

## Weine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
Grüner Veltliner, trocken	€ 3,50	€ 6,00
Weingut Vierlinghof, Niederösterreich / Österreich		
Weißburgunder „Tag für Tag“, trocken	€ 3,50	€ 6,00
Frankhof Weinkontor, Pfalz / Deutschland		
Riesling „EINS-ZWEI-DRY“ (auch alkoholfrei möglich)	€ 4,00	€ 7,00
VDP.GUTSWEIN, Weingut Josef Leitz, Rheingau / Deutschland		
Rosé d'Anjou „Les Terriades“, Rebsorten: Gamay, Groslot	€ 4,00	€ 7,00
Joseph Mellot, Loire / Frankreich		
Spätburgunder, trocken	€ 4,00	€ 7,00
Weingut Krieger, Pfalz / Deutschland		
Blauer Zweigelt, halbtrocken	€ 4,50	€ 7,50
Weingut Vierlinghof, Niederösterreich / Österreich		

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!

TROTZ VERWENDUNG FRISCHER PRODUKTE SIND KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE  
ZUSATZSTOFFE HEUTZUTAGE UNUMGÄNGLICH.  
KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:  
1 MIT FARBSTOFF(EN), 2 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL,  
3 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL(EN), 4 MIT SÜSSUNGSMITTELN,  
5 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 6 CHININHALTIG, 7 ENTHÄLT KOFFEIN,  
8 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE, 9 MIT TAURIN,  
10 GESCHWÄRZT, 11 MIT SÄUERUNGSMITTELN, A WEIZEN, B GERSTE,  
C MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, D SCHWEFELDIOXID