



Herzlich Willkommen!

Liebe Gäste!

Wir heißen Sie in unserem Restaurant „Spreewirtschaft“ herzlich willkommen.

Unsere Speisekarte hält eine kleine Auswahl an herbstlich-winterlich inspirierten Speisen für Sie bereit.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

Bitte registrieren Sie sich mit Ihrem Namen und Ihrer Anschrift auf dem dazu bereitliegenden Kontaktformular.

Die untenstehenden QR-Codes sollen Ihnen helfen, sich mit der luca- App zu registrieren und/oder unsere Speisekarte auf Ihrem Mobiltelefon sichtbar zu machen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Team der „Spreewirtschaft“





Getränke

Aperitif

Belsazar Tonic	7,50
Aperol Spritz	7,50
Glas Sekt Hausmarke 0,1l	5,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola zero, Fanta, Sprite 0,2l	3,00
Kreuzbär Fassbrause 0,33l	4,00
Tomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2l	3,50
Apollinaris, Vio 0,25l	2,80
Apollinaris, Vio 0,75l	6,00
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Kirschsft, Rhabarbersaft, Maracujasaft 0,3l	4,00
Saftschorle 0,3l	3,50

Biere

Spreewirtschaft hell vom Fass	0,3l	3,30	0,5l	4,60
Spreewirtschaft dunkel vom Fass	0,3l	3,30	0,5l	4,60
Paulaner Hefeweizen vom Fass			0,5l	4,60
Berliner Kindl Jubiläumspilsner		Fl	0,33l	3,50
Lübzer alkoholfrei		Fl	0,33l	3,50
Kindl Berliner Weiße		Fl	0,33l	3,50

Digestif à 4cl

Ziegler Williamsbirne	9,00
Ziegler Apfelbrand	9,00
Ziegler Walnußgeist	9,00
Ziegler Kirschlikör	7,00
Nonino Grappa Vuisinar	8,00
Hennessy VSOP	10,00



Weine im offenen Ausschank à 0,2l

Weiß:

Riesling „Vollratz“, Schloß Vollrads, Rheingau, QbA., trocken <i>Frisch und fruchtig, typisch Rheingau</i>	5,50€
Weißburgunder, Dreissigacker, Rheinhessen, QbA., trocken <i>Spritzig mit Ecken und Kanten, gleichzeitig aber rund und vollmundig</i>	6,50€
Grauburgunder „Pfundturm“, Dr. Köhler, Rheinhessen, QbA., trocken <i>Saftig und kraftvoll mit zartem Schmelz, frischer Eindruck von Birne, Aprikose und Kräutern</i>	6,50€

Rot:

Spätburgunder, Salwey, Baden, QbA, trocken <i>Kirschige Fruchtaromatik mit etwas Himbeere und Pflaume; unkomplizierter Wein, der Spaß macht</i>	6,50€
Zweigelt, Bründlmayer, Kamptal, Österreich, QW, trocken <i>Niveauvoll und feingliedrig mit Anklängen von Waldbeeren und einem Hauch pfeffriger Würze</i>	7,00€

Rosè:

Cinsault rosé, Maison Lavelle, Languedoc, Frankreich, IGP, trocken <i>Fruchtbetont, harmonisch am Gaumen, erfrischend und sehr elegant</i>	5,50€
---	-------



Vorspeisen / Starters

Salat „Spreewirtschaft“ Blattsalate Tomate Gurke Hausdressing ^(D,E,G,I,L) <i>Lettuce tomato cucumber dressing^(D,E,G,I,L)</i>	6,00€
mit süß-saurem Kürbis ^(E,G,H) <i>with pickled pumpkin^(E,G,H)</i>	8,00€
mit Hähnchenstreifen ^(D,G) <i>with chicken^(D,G)</i>	10,50€
Rote Bete Carpaccio Rauke Meerrettichdressing Parmesan ^(D,E,H,I,K) <i>Beetroot carpaccio rocket horseradish dressing Parmesan cheese^(D,E,H,I,K)</i>	9,50€
Maronenschaum Preiselbeersahne Croutons ^(D,E,G,I,,H,L) <i>Cream of chestnut soup lingonberry croutons^(D,E,G,I,H,L)</i>	12,50€

Hauptgerichte / Main Dishes

Vegetarisch Vegetarian Tagliatelle Kürbis Pesto Rapunzelsalat Taleggio ^(A,D,E,H,I) <i>Tagliatelle pasta pumpkinseed pesto lamb's lettuce Taleggio cheese^(A,D,E,H,I)</i>	14,50 €
Berliner Schnitzel Rote Bete-Kartoffelsalat ^(A,D,E,I,L) <i>Veal schnitzel beetroot-potato salad^(A,D,E,I,L)</i>	16.00€
Kabeljaufilet Gemüse-Tomaten Fondue ^(B,E,F,G,I,K,L) <i>Poached cod vegetable and tomato fondue^(B,E,F,G,I,K,L)</i>	16,50€
Soja Schweinebauch Kartoffelrisotto Blumenkohl ^(D,E,G,I,M) <i>Soy braised pork belly potato risotto cauliflower^(D,E,G,I,M)</i>	24,00€
Ente Rot- und Grünkohl Kartoffelklöße ^(G,I,L,M) <i>Roast duck red and green cabbage potato dumplings^(G,I,L,M)</i>	28,50€

Dessert

Glühweincreme Pfeffer-Orangenragout ^(D,G,H,I,K) <i>Mulled wine cream orange and pepper coulis^(D,G,H,I,K)</i>	7.50€
Französische Käseauswahl Feigensenf Trauben Brot ^(D,G,H,I,K,L) <i>French cheese selection fig mustard grapes bread^(D,G,H,I,K,L)</i>	14,00€



Allergene Auflistung

/ Allergens

Glutenhaltiges Getreide	/ Cereals Containing Gluten	A
Krebstiere	/ Crustaceans	B
Ei	/ Egg	C
Fisch	/ Fish	D
Erdnuss	/ Peanut	E
Soja	/ Soy	F
Milch & Laktose	/ Milk & Milk Products inkl. Lactose	G
Schalenfrüchte	/ Edible Nuts	H
Sellerie	/ Celery	L
Senf	/ Mustard	M
Sesam	/ Sesame	N
Sulfite	/ Sulfites	O
Lupinen	/ Lupines	P
Weichtiere	/ Molluscs	R

Wenn Sie Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions, do not hesitate to ask [us](#).

Euer Team der Spreewirtschaft
Best regards, your Spreewirtschaft team