



# H O T E L AM SPREEBOGEN®

Inh. Anita Bordmann – Ringchaussee 140 – 03096 Burg  
Tel.: 035603 / 6800 – Fax: 035603 / 68020

---

## Suppen

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 500 | Original Spreewälder Hochzeitssuppe<br>- schmackhafte Hühnerbrühe mit Fleisch-,<br>Gemüse- und Eierflockeneinlage -  | 5,20 € |
| 501 | Soljanka<br>- Ukrainische Suppenspezialität mit Fleisch-,<br>Wurst- und Paprikastreifen - kräftig<br>gewürzt - und mit einem Sahnehäubchen<br>verfeinert, dazu Toast – | 5,20 € |
| 503 | Kürbiscremesüppchen<br>- nach Spreewälder Rezept -   | 5,50 € |

## Für den kleinen Hunger

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 510 | Strammer Max<br>- saftige Schinkenschnitte mit 2 Spiegeleiern -  | 6,50 € |
| 511 | Karlsbader Schnitte<br>- würziger Kochschinken auf Toast mit Gurken-,<br>Tomatenscheiben und Käse überbacken - | 7,80 € |
| 513 | Hausgemachtes Zwiebelschmalz mit Brot, dazu<br>Spreewälder Gurkenallerlei, sowie frischem<br>Krautsalat        | 8,10 € |
| 514 | Quarkschnitte mit Spreewälder Gurkenallerlei   | 7,50 € |

## Salate

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 520 | Sahnegurkensalat<br>- feiner Gurkensalat mit einem Hauch<br>Creme fraiche und frischen Kräutern - | 3,50 € |
| 521 | Kleiner Salatteller<br>- Gemüse und Salate der Saison mit<br>hausgemachtem Dressing –             | 6,90 € |
| 522 | Bunter Salatteller mit Joghurtdressing und Fetakäse   | 9,50 € |

---

**Auszug aus der Speisekarte „Herbst-Winter 2016“**  
Unsere Speisen enthalten teilweise Zusatzstoffe und allergene Zutaten.  
Eine Übersicht hierzu finden Sie vor Ort am Ende unserer Speisen- und Getränkekarte.



# H O T E L AM SPREEBOGEN®

Inh. Anita Bordmann – Ringchausee 140 – 03096 Burg  
Tel.: 035603 / 6800 – Fax: 035603 / 68020

---

## Kindergerichte

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 530 | „Kapitän Blaubart“<br>- 3 leckere Fischstäbchen, mit buntem Gemüse<br>und Kartoffelpüree - | 5,50 € |
| 531 | „Geflügel nuggets“<br>- mit Pommes frites Rot/Weiß   | 5,20 € |
| 532 | 3 Kartoffelpuffer<br>mit Apfelmus und Zucker   | 4,50 € |

## Vegetarische Speisen

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 540 | Ofenkartoffel mit Knoblauchkräuterquark  | 5,90 € |
| 541 | „Gemüseomelett“<br>Omelett aus Plinsteig, gefüllt mit buntem Feldgemüse<br>und Frischkäse, Sauce Hollandaise und frischen Kräutern | 8,90 € |
| 550 | Spreewälder Sahnequark<br>mit Zwiebelwürfeln und Petersilienkartoffeln<br>- dazu reichen wir unser gutes Leinöl -                  | 9,20 € |

## Fischgerichte

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 560 | Im Ofen gebackenes Zanderfilet mit Mandelbutter,<br>auf Spreewaldsauce und Petersilienkartoffeln<br>- dazu reichen wir einen Spreewälder Sahnegurkensalat                | 15,80 € |
| 561 | Hechtfilet gebraten oder gedünstet<br>- mit Rohkostsalat und Petersilienkartoffeln   | 15,80 € |
| 562 | Welsfilet mit Kräuterfrischkäse und Tomatenscheiben gratiniert,<br>dazu Waldpilze und Kroketten  | 17,90 € |
| 563 | „Lukullus – Platte“<br>- in Butter geschwenkte Garnelen mit dem zarten<br>Aroma von Knoblauch in Rahmsauce,<br>angerichtet auf Mandarinenreis mit pikanten Pfannengemüse | 16,80 € |

---

**Auszug aus der Speisekarte „Herbst-Winter 2016“**  
Unsere Speisen enthalten teilweise Zusatzstoffe und allergene Zutaten.  
Eine Übersicht hierzu finden Sie vor Ort am Ende unserer Speisen- und Getränkekarte.



# H O T E L AM SPREEBOGEN®

Inh. Anita Bordmann - Ringchausee 140 - 03096 Burg  
Tel.: 035603 / 6800 - Fax: 035603 / 68020

---

## **Bürgerliche Küche**

- 573 Zarter Wildbraten 15,80 €  
- aus einheimischer Jagd - mit Rotwein abgeschmeckt,  
feinem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

## **Steak Spezialitäten**

- 580 Fitness Teller 14,50 €  
- 2 kleine Rumpsteaks auf Salaten der Saison mit  
Joghurt-Dressing und Toastscheiben -
- 581 Rumpsteak „Classic“ 17,50 €  
auf Pfefferrahmsauce mit Röstzwiebeln und Pommes frites
- 581 Rumpsteak „Strindberg“ 20,50 €  
- Steak vom Roastbeef in einer Senf-Zwiebel-Ei-Panade gebacken  
und Pommes frites
- 582 Schweinesteak „Prager Art“ 14,50 €  
- Steak vom Schweinerücken mit Rührei, dazu  
Speckböhnchen und Bratkartoffeln -

## **Pfannengerichte**

- 583 Schweineschnitzel „Jäger Art“ 12,60 €  
mit Champignons in Rahm und Kroketten
- 584 Schweineschnitzel mit Pommes frites und  
Spreewälder Sahnegurkensalat 12,90 €
- 585 Schweinemedallions mit Cremechampignons,  
knackigem Salat und Kroketten 15,90 €
- 586 Lammfilet mit grünen Bohnen im  
Schinkenspeckmantel und Bratkartoffeln 17,90 €

## **Spezialitäten des Hauses**

- 590 Aal in Butter gebraten, mit frischen Rohkostsalat und Petersilien-  
kartoffeln oder verschiedenen Brotsorten 19,80 €
- 591 Aal „grün“ in Spreewaldsauce, mit frischem Salat der Saison  
und Petersilienkartoffeln 19,80 €

---

**Auszug aus der Speisekarte „Herbst-Winter 2016“**  
Unsere Speisen enthalten teilweise Zusatzstoffe und allergene Zutaten.  
Eine Übersicht hierzu finden Sie vor Ort am Ende unserer Speisen- und Getränkekarte.



# H O T E L AM SPREEBOGEN®

Inh. Anita Bordmann – Ringchaussee 140 – 03096 Burg  
Tel.: 035603 / 6800 – Fax: 035603 / 68020

---

## Spezialitäten des Hauses

- 592 „Fischplatte für 2 Personen“ 59,80 €  
Gedünsteter Aal, gebratener Hecht, gebackener Zander  
in Spreewälder Fischsauce, Petersilienkartoffeln  
und kleinem Salatteller

„zu diesem hervorragendem Fischgericht empfehlen wir Ihnen  
Chardonnay, trocken - ideal zum Fisch“

Schoppen	0,2l	6,10 €
1 FL	0,75l	20,70 €

- 593 Rosa gebratenes brasilianisches Rinderfilet mit 23,90 €  
gebutterten Waldpilzen und gebackenen Kartoffelecken  
mit Knoblauchrahm

- 594 brasilianisches Rinderfilet auf Schalottensauce, 23,90 €  
Broccoligemüse mit geröstetem Sesam und  
Ofenkartoffel mit Tzatziki

- 595 Rehrücken am Stück gebraten, auf 23,90 €  
Preiselbeersauce mit Waldpilzen, Kroketten oder Basmatireis

- 596 „Grillplatte für 2 Personen“ 59,80 €  
2 kleine Salatteller, Schweinemedailles, Rinderfilet  
und saftige Schweinesteaks in kräftiger Rahmsauce,  
dazu reichen wir Grilltomaten, Kaisergemüse,  
Butterkartoffeln und Kroketten

„Unsere Empfehlung zur Grillplatte:  
Terres cachées Rosé AOP Ventoux<sup>2</sup>, Domaine La Courtoise,  
trocken, Rebsorten: Grenache und Syrah“

Schoppen	0,2l	6,10 €
1 FL	0,75l	20,70 €

## Desserts

- 600 Finale von Waldbeeren 3,90 €  
auf Vanilleeis mit Schlagsahne

- 601 Apfelmuskompott mit Vanillesauce 2,80 €

- 602 Heiße Rumkirschen mit Vanilleeis 3,80 €

---

**Auszug aus der Speisekarte „Herbst-Winter 2016“**  
Unsere Speisen enthalten teilweise Zusatzstoffe und allergene Zutaten.  
Eine Übersicht hierzu finden Sie vor Ort am Ende unserer Speisen- und Getränkekarte.



# H O T E L AM SPREEBOGEN®

Inh. Anita Bordmann – Ringchausee 140 – 03096 Burg  
Tel.: 035603 / 6800 - Fax: 035603 / 68020

---

## Empfehlung des Hauses

600	Großer frisch gebackener Plins nach Spreewälder Art mit Rumkirschen und Vanillesauce	4,80 €
601	Großer frisch gebackener Plins nach Spreewälder Art mit Apfelmus und Sahne garniert	4,50 €
602	Großer frisch gebackener Plins mit Vanilleeis, Sahne und mit Schokoladensauce überzogen	4,80 €

## Eiskarte

640	Erfrischender Eiskaffee	3,40 €
641	Erfrischende Eisschokolade	3,40 €
642	„Schokoeisbecher“ 3 Kugeln Schokoeis mit Schokosauce und Schlagsahne	5,60 €
643	„Schwedeneisbecher“ 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör	6,20 €
644	„Spreewaldeisbecher“ 3 Kugeln Vanilleeis, Heidelbeeren, Fruchtlikör, Schlagsahne und Schokosauce	6,80 €
645	„Pfirsich Melba“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Pfirsichschnitten, Schlagsahne	5,80 €
646	„Kindereisbecher Pittiplatsch“ Euer Eisbecher hat 3 Kugeln Eis, garniert mit Smarties, Gummibärchen, Schlagsahne und einer Waffel	5,50 €
647	3 Kugeln Mango-Eis mit Sahne	4,40 €

---

**Auszug aus der Speisekarte „Herbst-Winter 2016“**  
Unsere Speisen enthalten teilweise Zusatzstoffe und allergene Zutaten.  
Eine Übersicht hierzu finden Sie vor Ort am Ende unserer Speisen- und Getränkekarte.