



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
- schmackhafte Hühnerbrühe mit Fleisch-,
Gemüse- und Eierflockeneinlage - | 5,20 € |
| 501 | Soljanka
- Ukrainische Suppenspezialität mit Fleisch-, Wurst- und Paprikastreifen
- kräftig gewürzt - und mit einem Sahnehäubchen verfeinert,
dazu Toast - | 5,20 € |
| 503 | Kürbiscremesüppchen
- nach Spreewälder Rezept - | 5,90 € |

Für den kleinen Hunger

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

Salate

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

Kindergerichte

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

Auszug aus der Speisekarte „Winter/Frühjahr 2018“

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

Vegetarische Speisen

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

Fischgerichte

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

Bürgerliche Küche

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

Steak Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 580 | Fitness Teller
- 2 kleine Rumpsteaks auf Salaten der Saison mit
Joghurt-Dressing und Toastscheiben - | 14,50 € |
| 581 | Rumpsteak
auf Pfefferrahmsauce mit Röstzwiebeln und
Pommes frites | 18,50 € |
| 582 | Schweinesteak „Prager Art“
- Steak vom Schweinerücken mit Rührei, dazu
Speckböhnchen und Bratkartoffeln - | 14,50 € |

Auszug aus der Speisekarte „Winter/Frühjahr 2018“

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

Pfannengerichte

583	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignons in Rahm und Kroketten	12,60 €
584	Schweineschnitzel mit Pommes frites und Spreewälder Sahnegurkensalat	12,90 €
585	Schweinemedallions mit Creme champignons, knackigem Salat und Kroketten	15,90 €
586	Lammfilet mit grünen Bohnen im Schinkenspeckmantel und Bratkartoffeln	20,90 €

Spezialitäten des Hauses

590	Aal in Butter gebraten, mit frischen Rohkostsalat und Petersilienkartoffeln oder verschiedenen Brotsorten	19,80 €
591	Aal „grün“ in Spreewaldsauce, mit frischem Salat der Saison und Petersilienkartoffeln	19,80 €
592	„Fischplatte für 2 Personen“ Gedünsteter Aal, gebratener Hecht, gebackener Zander in Spreewälder Fischsauce, Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salatteller	59,80 €

„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 gebutterten Waldpilzen und gebackenen Kartoffelecken mit Knoblauchrahm	23,90 €
594	brasilianisches Rinderfilet auf Schalottensauce, Broccoligemüse mit geröstetem Sesam und Ofenkartoffel mit Tzatziki	23,90 €
595	Rehrücken am Stück gebraten, auf Preiselbeersauce mit Waldpilzen, Kroketten oder Basmatireis	23,90 €

Auszug aus der Speisekarte „Winter/Frühjahr 2018“

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

- 596 „Grillplatte für 2 Personen“ 59,80 €
2 kleine Salatteller, Schweinemedallions, Rinderfilet
und saftige Schweinesteaks in kräftiger Rahmsauce,
dazu reichen wir Grilltomaten, feines Gemüse,
Petersilienkartoffeln und Kroketten

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

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

Desserts

- 600 Finale von Waldbeeren auf Vanilleeis mit Schlagsahne 3,90 €
601 Apfelmuskompott mit Vanillesauce 2,80 €
602 Heiße Rumkirschen mit Vanilleeis 3,80 €

Empfehlung des Hauses

- 603 Großer frisch gebackener Plins 4,80 €
nach Spreewälder Art mit Rumkirschen und Vanillesauce
604 Großer frisch gebackener Plins 4,50 €
nach Spreewälder Art mit Apfelmus und Sahne
605 Großer frisch gebackener Plins 4,80 €
mit Vanilleeis, Sahne und mit Schokoladensauce

Blechkuchen

- 620 1 Stück frischen Blechkuchen (Sorte je nach Tagesangebot) 2,20 €
621 1 Stück frischen Blechkuchen mit Sahne (Sorte je nach Tagesangebot) 2,50 €

Eiskarte

- 640 Erfrischender Eiskaffee 3,40 €
641 Erfrischende Eisschokolade 3,40 €
642 „Schokoeisbecher“ 5,60 €
3 Kugeln Schokoeis mit Schokosauce und Schlagsahne

Auszug aus der Speisekarte „Winter/Frühjahr 2018“

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

Eiskarte

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, Fruchtsauce und 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 „Winter/Frühjahr 2018“

Unsere Speisen enthalten teilweise Zusatzstoffe und allergene Zutaten.
Eine Übersicht hierzu finden Sie vor Ort am Ende unserer Speisen- und Getränkekarte.