



Aperitif

Sandemann <i>Sherry Fino, medium oder sweet</i>	0,05l	4,50 €
Portwein Tawny	0,05l	4,50 €
Martini Bianco <i>Extra Dry, Rosso</i>	0,05l	4,50 €
Sekt Hausmarke	0,1l	4,50 €
Valmarone Prosecco	0,1l	5,50 €
Cassis Prosecco	0,1l	5,90 €
Arthur Metz Crément d'Alsace Brut	0,1l	6,90 €
Aperol Spritz	0,2l	7,50 €
Hugo	0,2l	7,50 €

Sekt, Champagner & Champagner

Sekt <i>Hausmarke trocken</i>	0,75l	19,50 €
Prosecco <i>Valmarone Prosecco</i>	0,75l	29,50 €
Crément – Weiß oder Rosé <i>Arthur Metz Crément d'Alsace Brut</i>	0,75l	39,90 €
Champagner <i>Victor Lejeune Champagner Brut</i>	0,75l	59,90 €



WALDHOTEL

»Eiche«

Vorspeisen

Boblitzer Gurkentrio

mit Salz-, Senf-, & Gewürzgurken 1, 2, 4, 6, d, GV, K



6,00 €

Kleiner Herbstsalat

mit bunten Gemüse & gerösteten Sonnenblumenkernen

an Kürbis-Mango Dressing 9, 11



6,00 €

Wildsülze an Apfel-Chili-Gelee

angerichtet im Kartoffelnest,

dazu sautierter Feldsalat mit Pinienkernen 8, 7, 1, 4



5,60 €

Geräucherter Wildschinken

mit kaltgerührten Preiselbeeren & Salattöpfchen

an Kürbis-Mango-Dressing 1, 8, 9



6,00 €

Aus der Suppenküche

Warme Brühe

Hühnersuppe mit bunten Gemüse & Eierflocken 3, 9, 11



5,50 €

Cremesuppe vom „Großen Gelben“

mit Ingwer & Kokos,

vollendet mit gelierten Kirschen & Kürbiskernöl 1,4,7,9,11



6,00 €

Warme Spreewälder Senfgurkensuppe

mit geräucherter Entenbrust K, F, 2, 1



6,50 €

Pastinakencremesuppe

mit Schmand, Kresse & Entenleberpraline 1, 2, 3, 4, 7, 9, 11

4,50 €



WALDHOTEL

»Eiche«

Aus den Flüssen und Meeren

Zander auf der Haut gebraten

gebettet an rahmigen Sauerkraut

dazu Kürbis-Kartoffelpuffer_{1, 5, 7, 3, 9, K}



17,00 €

Jamlitzer Forellenfilet

im Kürbis-Kartoffelmantel

angerichtet auf einem Birnen-Rosenkohlbett_{1, 3, 5, 7}



15,00 €

Gegrilltes Butterfischfilet

auf einem Apfel-Mangoldbett

dazu Kürbis-Erdapfelpüree_{5, 1, 7, 8, 11}

16,00 €

Aus Topf und Pfanne

Keule von der Brandenburger Hofente

im Rohr zubereitet

dazu Sandrosenkohl & Kartoffelklöße

mit Rotkrautfüllung_{1, 4, 7, 8}

17,00 €

Stielkotelett vom Reh

an Pilz-Erdapfelpüree

mit feiner Preiselbeer-Quittensauce_{1, 4, 7, 8, 9, 11}

Regional

17,80 €

Rindergulasch

gebettet auf Apfel-Quitten-Rotkohl,

dazu Kartoffelgratin_{1, 2, 3, 4, 8, 9, 11}

15,00 €

Neuzeller Schweinekarree

an Pflaumenchutney

auf einem Maronen-Kartoffelbett_{1, 3, 4, 9, 11}

Regional

15,00 €



WALDHOTEL

»Eiche«

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf

gratiniert mit Hirtenkäse & gerösteten Kürbiskernen_{3,4,7,9}

13,00 €

Tagliatelle mit Bärlauchpesto

mit herbstlichen Gemüse & Streifen vom Lachsfilet_{1,5,7,11}

13,50 €

Kalte Gerichte

Jägerbrett „Auf Eiche“Regionale Wildspezialitäten

Leberwurst, Jagdwurst & Salami (vom Wildschwein & Reh)
Hirschknacker & geräuchertes Forellenfile, dazu Meerrettich,
Butter, Schmalz, Spreewälder Gurken & eine Auswahl an Brot
dazu gibt es einen 2cl Verdauungsschnaps_{1,2,7,9,11,F,K}

15,50 €

Quark & Leinöl

Sahnequark mit Kräutern,
dazu Spreewälder Leinöl & Raabes Gurken
serviert an einer Folienkartoffel_{2,4,7,9,11,K,F}



11,50 €

Nur für unsere Jüngsten

Gebackene Kartoffelstäbchen

Rot oder Weiß_{3,7,9,S}

2,90 €

Süßer Reisbrei

mit Sauerkirschen oder Zucker & Zimt_{1,7,9}

3,50 €

Kleines gebratenes Lachsfilet

an Rahmspinat & Kräuterkartoffeln_{1,5,7,9}

8,50 €

3 Fischstäbchen

mit Buttergemüse & Kartoffelschnee_{1,3,5,7,9}

7,50 €



Dessert

Apfelstrudel

mit Vanilleeis & Sahne ^{1,2,3}

3,90 €

Rote Grütze ^{2,3}

mit Vanilleeis und Sahne

4,00 €

Buttermilchplins ^{1,2,3}

gefüllt mit Apfelmus, heißen Kirschen

oder Pflaumenmus dazu Schokoladeneis & Sahne

4,10 €

Schwedeneisbecher ^{1,2,3}

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör & Sahne

4,90 €

Vanilleeis

mit heißen Schattenmorellen & Sahne ^{2,3}

4,90 €

Hausgemachtes Fruchtsorbet

in Rotkäppchensekt ^{5,6}

4,90 €

„Schoko Traum“ ^{2,3}

Schokoladeneis, Schokoladensauce,

Schokoladenraspel & Sahne

4,90 €

„Heidelbeer Traum“ ^{2,3}

Heidelbeereis & Vanilleeis auf Früchten

mit Sahne & Fruchtsauce

5,50 €

Eisbecher Waldhotel „Eiche“ ^{2,3,15}

Mangoeis, Yoghurteis auf Früchten

mit Pfefferminzlikör & Sahne

6,60 €

„Sunny Car“ Nur für unsere Jüngsten! ²

Vanilleeis, Schokoladeneis & ein Auto zum Mitnehmen

4,50 €



Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i> _{1,3}	1,90 €
<i>Pott Kaffee</i> _{1,3}	2,90 €
<i>Kännchen Kaffee</i> _{1,3}	3,70 €
<i>Espresso</i> ₁	2,30 €
<i>Doppelt</i> ₁	3,30 €
<i>Macchiato</i> _{1,3}	2,60 €
<i>Cappuccino</i> _{1,3}	3,20 €
<i>Milchkaffee</i> _{1,3}	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i> _{1,3}	3,50 €

Heißgetränke

<i>Heiße Schokolade</i> _{3,5}	3,20 €
<i>Heiße Schokolade mit Rum</i> _{3,5}	5,00 €
<i>Irish Coffee</i> _{1,3}	5,30 €
<i>Omas Glühwein</i>	3,70 €
<i>Grog</i>	3,70 €
<i>Heiße Zitrone</i>	2,30 €

Tee von Ronnefeldt

<i>Im Teeglas</i> ₂	2,20 €
<i>Darjeeling</i>	<i>Peppermint</i>
<i>English Breakfast</i>	<i>Camomille</i>
<i>Classic Green</i>	<i>Rose Hip</i>
<i>Lemon Sky</i>	
<i>Im Teekännchen</i> ₂	4,50 €
<i>Darjeeling Summer Gold</i>	<i>Assam Bari</i>
<i>Pai Mu Tan & Melon</i>	<i>Morgentau</i>
<i>Earl Grey</i>	<i>Vanilla Rooibos</i>

Legende

Liebe Gäste...

Da wir auf Grund von Produktionsabläufen Kreuzkontaminationen nicht ausschließen können, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal. Zusammen stimmen wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Gericht ab.

Zusatz- und Konservierungsstoffe

- A Antioxidationsmittel
- E Emulgator
- F Farbstoff
- GV Geschmacksverstärker
- K Konservierungsmittel
- S Säuerungsmittel
- ST Stabilisator
- V Verdickungsmittel

Allergene Stoffe

- 1 Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Senf
- 3 Eier und Eierzeugnisse
- 4 Sesam
- 5 Fisch, Krebstiere, Weichtiere
- 6 Soja und Sojaerzeugnisse
- 7 Milch und Milcherzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte (Nüsse), Pistazien
- 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10 Senferzeugnisse
- 11 Lupinen
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10mg/kg

*Bei Sonderwünschen und Umbestellungen unserer Gerichte,
berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 Euro!*