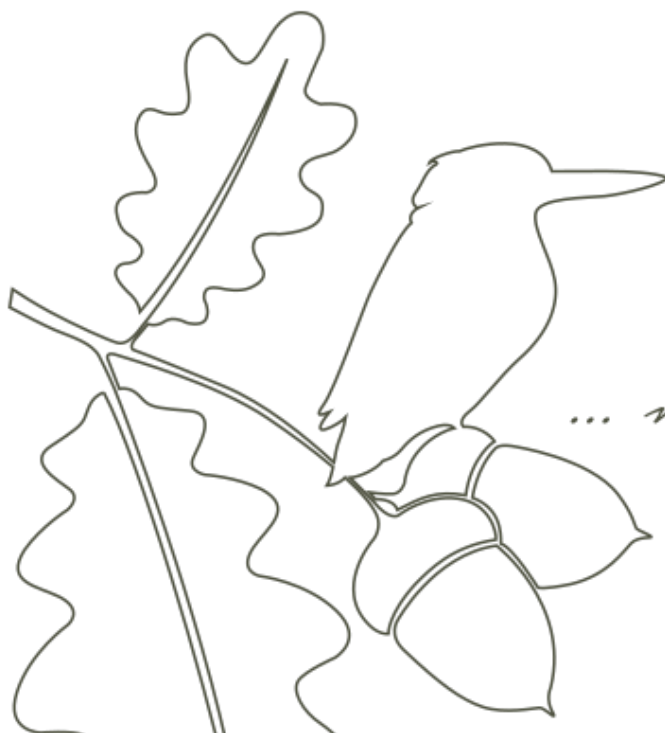


Herzlich Willkommen im Waldhotel Eiche

... dem ersten Biosphärenpartnerhotel im Herzen des Spreewaldes

Liebe Gäste,

*wir freuen uns Sie im Waldhotel Eiche
begrüßen zu dürfen, wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.*



*... mehr Natur
geht nicht.*

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

Vorspeisen

Kleiner wilder Salatteller

mit Paprikastreifen, Tomaten, Gurken und Rohkost,
an einem pikanten Kiwidressing ^{2, 9, 11, S}

6,00 €

Geräucherter Wildschinken

mit kaltgerührten Preiselbeeren,
an einem Salattöpfchen ^{1, 9, S}

Regional

8,60 €

Raabes Gurkenquartett

mit Salz-, Senf-, Honig- und Gewürzgurken ^{2, 9, 11, K, E}



6,20 €

Buchweizen Blinis

an einer „panierten“ Spreewälder Frischkäsekugel,
mit frischer Gartenkresse, dazu Feigensenf
und Zweierlei von der Jamlitzer Forelle
(Forellenkaviar & geräuchertes Forellenfilet) ^{7, 2, 9, 5}



10,20 €

Aus der Suppenküche

Heiße Hühnersuppe

verfeinert mit Ei und Gemüsestreifen ^{3, 9, 11}

5,30 €

Warme Spreewälder Senfgurkensuppe

abgerundet mit frischer Gartenkresse ^{1, 2, 7, 9, 11, S}



5,40 €

Minz-Erbesen-Cremesüppchen

serviert an Matjestartar mit frischer Affillakresse ^{1, 7, 9, 11}


6,30 €



WALDHOTEL

»Eiche«

Leichtes zum Fit werden

Wildsülze an Apfelchutney	974 kcal	
dazu sautierter Feldsalat mit Pinienkernen 7, 2, 8, 5, 11		 10,20 €
Omelett mit einer Gemüse-Pilzfüllung	935 kcal	
abgerundet mit Rahm, an einem Salatbukett 3, 7, 9, 11, 4		12,80 €
Rote Beete Gnocchi	473 kcal	
mit Zucchini, in Rosmarin abgeschwenkt 7, 9, 11, 8		12,60 €
	<i>halbe Portion</i>	8,30 €

Kalte Gerichte

Jägerbrett „Auf Eiche“ Regionale Wildspezialitäten Leberwurst, Jagdwurst & Salami (vom Wildschwein & Reh), Hirschknacker & geräuchertes Forellenfilet, dazu Meerrettich, Butter, Schmalz, Spreewälder Gurken & eine Auswahl an Brot, dazu gibt es einen 2cl Verdauungsschnaps 2, 4, 5, 7, 8, 9, 11		 15,50 €
Spreewälder Kräuterquark Sahnequark mit Kräutern an einer Folienkartoffel, dazu Spreewälder Gurken, Leinöl & Zwiebeln 2, 4, 7, 8, 9		 11,60 €
Großer Salatteller mit buntem Gemüse und wildem Salat, an hausgemachtem Sauerrahm-Knoblauchdressing, wahlweise mit gebratenem Schweinefiletscheiben <u>oder</u> Hirtenkäse 7, 9, 11, 8		11,00 €
Büffelmozzarella mit mariniertem Tomatensalat und heiß geräuchertem Lachs, dazu Olivenöl-Baguette 1, 7, 9, 11		9,50 €

Aus Topf und Pfanne

„Zum unter die Decke gehen“

Schweinefiletstreifen und junges Gemüse,
abgelöscht mit Spreewaldbier,
im Brotlaib angerichtet 1, 2, 7, 8, 9, 11

Regional



12,80 €

Medaillons aus dem Mufflonrücken

angerichtet an Knoblauch-Tomaten aus dem Ofen,
dazu Kartoffelgratin 3, 7, 9, 11

18,00 €

Wildschweinkotelett

serviert auf einem Süßkartoffel-Granatapfelbett,
dazu Preiselbeerenschmand 7, 9, K

16,50 €

halbe Portion

10,20 €

Rinderhüftsteak 200 Gramm von der Deutschen Ferse

an einer Folienkartoffel und hausmariniertem Weißkrautsalat,
dazu reichen wir Spreewaldschmand 7, 9, 11

17,50 €

Perlhuhnbrust unter der Schwarzbrot-Käsehaube

an Waldbeerenjus,
gebettet auf Bulgur-Linsen-Gemüse 1, 7, 8, 9, 11

13,50 €

Aus den Flüssen und Meeren

Havelländer Zander auf der Haut gebraten

gebettet auf einem Rote Beete-Käse-Kartoffelpüree,
dazu Spreewaldpesto aus Leinöl 1, 3, 5, 7, 8, 9, 11

Regional



17,00 €

Gesottenes Karpfenfilet an Malzbiersauce

angerichtet auf einem Spreewälder Gemüsebett,
(Rettich, Schalotten und Porree)

dazu Topinambur 1, 2, 5, 7, 9, 11



15,80 €

halbe Portion

9,90 €

Gebratenes Filet vom Papageifisch

gebettet auf Gemüseudeln und Spaghetties,

dazu Pesto und Café-de-Paris-Butter 1, 3, 5, 7, 9, 11

17,20 €

Dessert

Baileysbecher

Zartschmelzendes Amarena-Cream Eis,
mit Sahne und Baileys 1,3,7

4,90 €

Grüne Fliege

1 Kugel Cashew Sauerrahmeis in Kresse paniert,
dazu geröstete Marshmallowcream und Schokoladen-Mikadostange 1,3,7

3,10 €

Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit beschwipsten Kirschen 1,7,8

5,60 €

Heißer Traum

Zartschmelzendes Vanilleeis,
mit heißen Kirschen und Sahne 1,3,7

4,90 €

Schoko Traum

Schokoladeneis mit Schokoladensauce,
mit Schokoladenraspel und Sahne 2,3

4,90 €

Buttermilchplins

gefüllt mit Apfelmus, heißen Kirschen oder Pflaumenmus,
dazu Schokoladeneis und Sahne 2,3,7,8

4,20 €



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.

Legende

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, Senferzeugnisse
- 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 Lupinen
- 11 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10mg/kg

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

Das Waldhotel Eiche - ein Haus mit Tradition ...

Das Waldhotel Eiche in Burg ist ein Haus mit Tradition. 1765 fand es erstmals Erwähnung in seiner ursprünglichen Gestalt als reetgedecktes spreewaldtypisches Blockhaus. Damals wurden alle Gebäude im Spreewald aus Holz gebaut. Es war der einzige Baustoff, den die Region hergab und welcher sich auch noch problemlos überall hin flößen ließ. Auch der „Alte Fritz“ soll hier einige Jahre später eingekehrt sein, um den sächsischen Kolonisten einen Besuch abzustatten.

Literarische Berühmtheit erlangte das Haus durch den Aufenthalt Theodor Fontanes im Jahre 1859. Er hatte das Gasthaus für eine Rast auserkoren. Das Lokal stand schon damals in dem Ruf, ein “von Frau Schenker in gutem Ansehen erhaltenes Wirtshaus” zu sein. Fontane kam hier voll auf seine Kosten. Die Spree und den Wald in seinem Rücken, das Haus im Blick, wurde damals unter einer mächtigen Linde getafelt. Die Linde existiert heute leider nicht mehr, aber unter alten Eichen sitzt es sich im Biergarten genau so gemütlich. Die Eichen gaben dem Gasthaus einst den Namen.

Der Sage nach ist der Spreewald ein teuflisches Werk. Durch ihn soll das Netz der vielen Flussarme entstanden sein. In ihnen gibt es Hecht, Zander, Karpfen, Barsch, Wels und Aal. Fisch gehörte natürlich auch zu Zeiten Fontanes auf die Speisekarte und es entstanden so manche heiteren Trinksprüche:

*„Die Leber ist von einem Hecht und nicht von einem Schleie,
der Fisch will trinken,
gibt ihm was, dass er vor Durst nicht schreie.“*

*„Die Leber ist von einem Hecht und nicht von einem Lachse,
Frau Schenker und ihr ganzes Haus, es lebe und es wachse.“*

Zweimal wurde das Haus umgebaut. Das erste Mal 1904. Mit der Anbindung des Spreewaldes an das Eisenbahnnetz kamen immer mehr Besucher in die Region und das Holzhaus wurde durch einen größeren Ziegelbau ersetzt. Der Lübbenauer Lehrer und Ortschronist Paul Fahlisch brachte an den Wochenenden viele Berliner hierher, um Ihnen die Schönheit des Spreewaldes während einer Kahnfahrt von Lübbenau nach Burg zu zeigen und um Ihnen vor allem den Burger Kirchgang nahe zu bringen.

Die Gastwirtschaft wurde über fünf Generationen von der Familie Roschke betrieben. Sie ließ auch 1990 das Gasthaus zum Waldhotel Eiche um- bzw. neu bauen. Nach der Erweiterung erinnern nur noch die zum Biergarten gelegene Backsteinfront und die nachgebauten Holzveranden an das alte Gasthaus.

Auf Prunk hat man verzichtet. In dem zweigeschossigen Gebäude erwarten Sie 61 gemütliche Zimmer und Suiten. Für eine aktive Erholung stehen Ihnen eine Sauna, Dampfbad, Fitnessraum, Paddelboote und Fahrräder zur Verfügung - und natürlich der rings ums Hotel liegende Spreewald.

Auch das leibliche Wohl kommt nicht zu kurz. Als Gast kann man zwischen dem rustikalen Spreewaldrestaurant, dem stilvollen biedermeierhaft eingerichteten Fontane-Restaurant oder dem Wintergarten wählen. Auch ein gemütlicher Grillabend auf der Gartenterrasse ist möglich.

*Einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt
wünscht das gesamte Team vom Waldhotel Eiche!*

Regionalität schmecken

... erleben Sie die Spreewälder Gastlichkeit mit allen Sinnen

Als Partnerhotel der Biosphäre Spreewald legen wir viel Wert auf die Natürlichkeit, die Regionalität und die Frische unserer Produkte.

In Anerkennung auf unsere Verwendung von überwiegend regionalen Zutaten und unseren Leistungen in Servicequalität, Ambiente und Umweltschutz, dürfen wir daher als Qualitätssiegel die „Dachmarke Spreewald“ für unsere Restaurants nutzen.

Die Dachmarke Spreewald

*Geprüfte Qualität aus der Region –
darauf können Sie vertrauen*



Die Einzigartigkeit des Spreewaldes spiegelt sich auch in seiner Küche wider. Für den authentischen Geschmack sorgen neben traditionellen Rezepten vor allem Zutaten aus dem Wirtschaftsraum Spreewald, die nach strengen Qualitätskriterien und jährlich durch neutrale Kontrolleure zertifiziert werden.



WALDHOTEL

»Eiche«

Einige unserer Partner aus der Region sind...

Vetschauer Wurstwaren

Hinter der Wort- und Bildmarke „Spreewaldfarm“ verbirgt sich die Vetschauer Wurstwaren GmbH – der Produzent der original Spreewälder Fleisch- und Wurstwaren. Diese Spreewälder Gaumenfreuden basieren auf den Erfahrungen einer jahrzehntelangen erprobten und bewährten Verarbeitungsrezeptur. Mit den heimischen Gewürzen wie Zwiebel, Knoblauch, Gurke, Kümmel und Majoran wird das Fleisch aus kontrollierten Betrieben fein abgestimmt und mit dem zum Räuchern verwendeten Buchenholz abgerundet.



Wild Forst

Die Firma WildForst Jankowski aus Staakow stellt feine Wildprodukte von Rot-, Schwarz- und Rehwild her. Das Fleisch stammt dabei aus dem eigenem Revier - den Wäldern des Schlaubetals. Zu dem vielfältigen Angebot an Wildspezialitäten zählen u.a. WildWiener, WildSmokie, WildSchinken, selbstkreierte WildForst-BBQ-Soße und Wildbratenfleisch.



Spreewald Feldmann

Der Anbau von Gurken hat im Spreewald Tradition. Seit Jahrhunderten wird hier die hohe Kunst des Gürkeneinlegens praktiziert. Und bis vor wenigen Jahren hat hier praktisch jeder Haushalt seine Gurken selbst eingelegt. Der Produktionsstandort von Spreewald-Feldmann ist Lübben – ca. 100 km südöstlich von Berlin. Zum Sortiment gehören neben den klassischen Spreewälder Gurken eine Vielzahl von feinsauren Delikatessen, wie Rote Bete, Tomatenpaprika, Sellerie, Letscho, Mixed Pickles u. v. m.



Spreewald Rabe

Konservenherstellung seit 1898 – in fünfter Familiengeneration. Traditionell verarbeitet Spreewald Rabe das frische Gemüse aus der Region, dort wo es wächst. Kurze Wege von der Ernte zur Verarbeitung sind ein entscheidendes Kriterium für die Qualität der Produkte. Auf modernen Produktionsanlagen werden die erntefrischen Gurken und anderes Gemüse mit frischen Kräutern aus dem eigenen Anbau zubereitet. Grundlage des Geschmacks sind die behüteten Familienrezepturen und die langjährige Erfahrung in der Konservenherstellung.

