

# *Abendkarte*

## *Vorspeisen*

Gurkenteller aus dem Fass mit unseren original Königsgurken <sup>(12)</sup>  
4,90 EUR

Vesper – Kahn  
(Kräuterschmalz & hausgemachte Leberwurst, Hausbrot und Königsgurken) <sup>(5,7,9,2,D,H,F)</sup>  
6,90 EUR

Spreewälder Vorspeisenteller  
(Hirschsalami, Griebenschmalz, Königsgurken, Kräuterquark,  
Hausbrot und Meerrettich) <sup>(5,7,9,12)</sup>  
11,90 EUR

Vitello Tonnato vom Wildschweintrücken  
mit feiner Thunfisch – Kapern – Sauce <sup>(4,7,F,H)</sup>  
15,90 EUR

## *Salat*

Gurken – Dill – Salat <sup>(4,7)</sup>  
5,90 EUR

Strauchtomaten mit Mozzarella, Rucola, Oliven, Balsamico und Basilikum <sup>(5,6,9,13)</sup>  
10,90 EUR

Medaillons vom Zanderfilet auf verschiedenen Blattsalaten  
mit Kürbiskernkrokant und Kräutervinaigrette <sup>(2,4,5,6,9,13)</sup>  
11,90 EUR

## *Suppen*

Senfgurkensuppe <sup>(4,5,7,9,F,H)</sup>  
5,90 EUR

Rote – Bete - Kirschsuppe <sup>(4,5,7,9,F,H)</sup>  
5,90 EUR

Tagesuppe <sup>(4,5,7,9,F,H)</sup>  
5,90 EUR

vegan

Ofenkartoffel gefüllt mit Ratatouille – Gemüse (5,G,F,H)

9,90 EUR

vegetarisch

Gnocchi mit Pesto, Rucola und Kirschtomaten und Parmesanspänen (1,4,9,11)

11,90 EUR

Pappardelle mit Pilzen, Knoblauch, Kräutern und Pinienkernen

12,90 EUR

kräftig, deftig und spreewaldtypisch

Kräuterquark mit Lübbenauer Leinöl und Ofenkartoffel (4,H)

8,90 EUR

Hausgemachte Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf (4,7,9,F,H)

11,90 EUR

Rindfleisch in Wurzelgemüse gekocht  
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Rote – Bete – Salat (4,5,7,9)

13,90 EUR

nach Omas Rezept

Matjesfilet in Kräutertunke  
mit kaltgeschlagenem Leinöl und kleinen gebratenen Kartoffeln (4,7,F,H)

13,90 EUR

## Abus der Pfanne

### Bowl

(Hähnchenbruststreifen auf Bulgursalat mit verschiedenen Blattsalaten) (1,4,9)

14,90 EUR

### Schnitzel aus der Schweinekeule

mit Kartoffel – Meerrettich – Senfstampf und Blattsalate (1,5,7,9,H)

15,90 EUR

### Argentinisches Rib – Eye – Steak

mit Blattsalaten und gefüllter Ofenkartoffel (4)

21,90 EUR

## Wildspezialitäten aus eigener Jagd

Bolognese vom Wild mit Spagetti und Parmesanspänen (1,4,5,9)

11,90 EUR

Tranche vom Spreewälder Wild mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen (1,4,5,7,9,F,H)

15,90 EUR

### Steak vom Spreewälder Rothirschrücken

mit Pilzen und Kartoffelstampf (4)

19,90 EUR

## Fischspezialitäten

### Starick`s Fischeintopf

mit Zanderfilet, Welsfilet, hausgemachten Fischklößchen, Gemüse und Kartoffeln (2,4,5,9)

12,90 EUR

### Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit geschmortem Gurken – Dill – Gemüse und Kartoffel – Meerrettich – Senfstampf (2,4,9)

17,90 EUR

Forelle gebraten mit Blattsalaten und Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark (4,7,9)

17,90 EUR

## Kalte Spezialität

### Fährmannstulle

(Bauernbrot, Butter, Senf, Gewürzgurken, Braten und Sahnemeerrettich) <sup>(4,9,12)</sup>

9,90 EUR

## Für unsere kleinen Gäste

### Fischstäbchen mit Kartoffelstampf

6,90 EUR

kleine Bolognese vom Wild mit Spagetti und Parmesanspänen

6,90 EUR

kleines Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelstampf<sup>(1,4,5,7,9,12,F)</sup>

6,90 EUR

## Dessert

Bourbon – Vanille – Parfait mit Mandelkrokant und Beeren <sup>(1,4,9,E,H)</sup>

6,90 EUR

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,

Vanilleeis und Kirschen <sup>(1,4,9,E,H)</sup>

6,90 EUR

Spreewälder Festtagsplinsen

(Buttermilchplinsen gefüllt mit Früchten, Vanilleeis und Sahne) <sup>(1,4,8,9)</sup>

7,90 EUR

## Kaffee- und Teespezialitäten

Tasse Kaffee <sup>(A)</sup>	€ 2,90
Tasse Milchkaffee <sup>(4,A)</sup>	€ 3,90
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 2,90
Eiskaffee <sup>(4,13A)</sup>	€ 5,90
Espresso <sup>(A)</sup>	€ 2,60
Cappuccino <sup>(4,A)</sup>	€ 3,50
Caffee Latte Macchiato <sup>(4,A)</sup>	€ 3,90
Heiße Schokolade <sup>(4)</sup>	€ 3,90
Eisschokolade <sup>(4)</sup>	€ 5,90
Glas Tee <sup>(B)</sup>	€ 3,60
Glas Heiße Zitrone	€ 3,60
Glas Tee mit Rum <sup>(B)</sup>	€ 6,10
Glas Glühwein <sup>(7)</sup>	€ 5,90
Glas Grog <sup>(Rum 4 cl)</sup>	€ 5,90

## Aperitif

	Glas 0,1l	Glas 0,2l
Sekt „Hotelanlage Starick“ halbtrocken	€ 4,90	
Sekt „Hotelanlage Starick“ extra trocken	€ 4,90	
Prosecco Live Brune ‘S’ IGT Spumante, Cantine Maschio	€ 5,90	
Prosecco Live Brune ‘S’ Rosé IGT Spumante, Cantine Maschio	€ 5,90	
Champagne Jacquart Brut Mosaique	€ 9,90	
Martini (Bianco, Extra Dry)	€ 5,90	
Sandeman Sherry	€ 5,90	
Hugo		€ 7,90
Aperol Spritz		€ 7,90
Campari (Soda, Orange)		€ 6,90

## Getränkkekarte

### *Fass - Biere*

Freiberger Pils	0,3 l	€ 3,70
Freiberger Pils	0,4 l	€ 4,90
Radeberger Pils	0,3 l	€ 3,70
Radeberger Pils	0,4 l	€ 4,90
Lübbenauer Babben Bier naturtrüb	0,4 l	€ 4,90
Alster	0,3 l	€ 3,70
Alster	0,4 l	€ 4,90
Potsdamer	0,3 l	€ 3,70
Potsdamer	0,4 l	€ 4,90
Diesel -Bier/Cola (koffeinhaltig)	0,3 l	€ 3,70
Diesel -Bier/Cola (koffeinhaltig)	0,4 l	€ 4,90

### *Flaschenbiere*

Hefeweizen (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,50 l	€ 5,90
Berliner Weiße (rot, grün)	0,33 l	€ 3,90

### *Alkoholfreie Biere*

Clausthaler Classic	0,33 l	€ 3,90
Karamalz	0,33 l	€ 3,90
Alster alkoholfrei	0,33 l	€ 3,90

## *Pelters & Tafelwasser*

BONAQA Tafelwasser	0,3 l	€ 3,60
Selters Mineralwasser (spritzig, medium, still)	0,75 l	€ 6,90

## *Alkoholfreie Getränke*

Apfelsaft	0,3 l	€ 3,60
Kirschsft	0,3 l	€ 3,60
Tomatensaft	0,3 l	€ 2,90
Traubensaft	0,3 l	€ 3,60
Orangensaft	0,3 l	€ 3,60
Grapefruitsaft	0,3 l	€ 3,60
Bananensaft	0,3 l	€ 3,60
Himbeerbrause	0,3 l	€ 3,60
Coca-Cola (koffeinhaltig)	0,3 l	€ 3,60
Coca-Cola light (koffeinhaltig)	0,3 l	€ 3,60
Fanta	0,3 l	€ 3,60
Sprite	0,3 l	€ 3,60
Bitter Lemon (chininhaltig)	0,3 l	€ 3,60
Tonic Water(chininhaltig)	0,3 l	€ 3,60
Ginger Ale (chininhaltig)	0,3 l	€ 3,60
Spezi (koffeinhaltig)	0,3 l	€ 3,60
Apfelschorle	0,3 l	€ 3,60
Vio Rhabarberschorle	0,33l	€ 3,90
Vio Johannisbeerschorle	0,33l	€ 3,90
Tomatensaft	0,5 l	€ 4,80
alle anderen alkoholfreien Getränke	0,5 l	€ 5,90

## *Roséweine*

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
2020 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé Miguel Torres, Chile (Cabernet Sauvignon)	€ 6,90	€ 26,90
2020 "Cuvée Rosé" Qualitätswein trocken Weingut Klumpp, Baden, Bioanbau (50% Lemberger, 20% Spätburgunder, 20% St. Laurent, 10% Cabernet Sauvignon))	€ 6,90	€ 26,90

## *Sekt / Champagner*

<i>Sekt &amp; Prosecco</i>	Glas 0,1l	Piccolo	Flasche 0,75l
Sekt „Hotelanlage Starick“ halbtrocken	€ 4,90	€ 8,90	€ 26,90
Sekt „Hotelanlage Starick“ extra trocken	€ 4,90	€ 8,90	€ 26,90
Prosecco Live Brune 'S'	€ 5,90		€ 35,90
IGT Spumante, Cantine Maschio			
Prosecco Live Brune 'S' Rosé	€ 5,90		€ 35,90
IGT Spumante, Cantine Maschio			

## *Champagner*

	Glas 0,1l	Flasche 0,75l
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial	€ 10,90	€ 79,90

## Weißweine

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
2019 Edition Johanna Lorenz, Muskateller, fruchtig	€ 6,90	€ 26,90
Weingut Lorenz & Söhne GbR Nahe, Qualitätswein		
2020 Riesling QbA halbtrocken	€ 6,90	€ 26,90
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz		
2020 Riesling Qualitätswein trocken	€ 6,90	€ 33,90
Weingut Geschwister Köwerich, Mosel		(1 Liter)
2020 Pinot Grigio delle Venezie	€ 6,90	€ 26,90
DOC, Bolla, Italien		
2020 Grüner Veltliner	€ 6,90	€ 33,90
Weingut Johann Topf, Kamptal		(1 Liter)

## Flaschenweine 0,75l

2019 Weißburgunder Kabinett trocken		€ 26,90
Weingut Koehler-Ruprecht, Pfalz		
2019 Grüner Silvaner QbA trocken		€ 26,90
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz		
2019 Chardonnay & Weißburgunder		€ 30,90
Weingut Knipser, Pfalz		
2019 Grauer Burgunder QbA		€ 30,90
Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz		

## Rotweine

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
2018 Dornfelder lieblich	€ 6,90	€ 26,90
Qualitätswein, Leoff, Pfalz		
2018 Dornfelder trocken	€ 6,90	€ 26,90
Qualitätswein, Leoff, Pfalz		
2017 Montepulciano d' Abruzzo	€ 6,90	€ 26,90
DOC, Fantini trocken, Abruzzen, Italien		
2018 Chianti Colli Senesi	€ 6,90	€ 26,90
DOCG, Guicciardini Strozzi trocken, Toskana, Italien		
2016 Primitivo "Piane del Levante"	€ 6,90	€ 26,90
Puglia IGT, Casa Vinicola Minini Trocken, Apulien, Italien		
2012 Museum Real Reserva Cigales DO	€ 10,90	€ 43,90
Bodegas Museum – Cigales, Spanien (91 Parker Punkte) (100% Tempranillo, 2 Jahre neue Barriques, 1 Jahr Flaschenreife)		

## Flaschenweine

2015 „Aliotto“ Toscana IGT		€ 26,90
Tenuta Podernovo, Toskana, Italien (60% Sangiovese, 40% Merlot & Cabernet, 12 Monate im Barrique)		
2015 "Perlita" by DiamAndes Malbec - Syrah		€ 30,90
Valle de Uco Mendoza, Argentinien (Cuvée aus Malbec und Syrah)		
2015 „Torcicoda“ Rosso Primitivo Salento IGT		€ 39,90
Tormaresca, Apulien, Italien (100% Primitivo, 10 Monate in Fässern, weitere 8 Monate in der Flasche)		

## Spirituosen

### *Weinbrände*

Wilthener Goldkrone	2 cl	€ 3,50
Chantré	2 cl	€ 3,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,50

### *Cognac*

Hennessy VSOP Cognac	2 cl	€ 5,00
Remy Martin Cognac	2 cl	€ 5,00

### *Trinkbranntweine / Edelbrände*

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€ 3,90
Russischer Wodka	2 cl	€ 3,90
Birne Scheibel	2 cl	€ 3,90
Aprikose Scheibel	2 cl	€ 3,90
Himbeere Scheibel	2 cl	€ 3,90
Altes Pflümle Scheibel	2 cl	€ 3,90
Ziegler Williams	2 cl	€ 5,90
Ziegler Wildkirsch Nr. 1	2 cl	€ 12,90

### *Malteser / Grappa*

Malteser Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 3,90
Linie	2 cl	€ 3,90
Grappa	2 cl	€ 3,90

### *Rum aus Guatemala*

Ron Zacapa Centenario 23, 23 Jahre, Gran Reserva	2 cl	€ 12,90
Ron Zacapa Centenario XO, 25 Jahre, Gran Reserva Espec.	2 cl	€ 13,90

### *Liköre*

Eierlikör „Scharfes Gelb“	2 cl	€ 3,50
Sauerkirschlikör	2 cl	€ 3,50
Amaretto di Saronno	2 cl	€ 3,50
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 3,50

### *Kräuterliköre*

Spreewaldbitter	2 cl	€ 3,50
Kuemmerling	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50
Underberg	2 cl	€ 3,90

## Fußnoten

1 Eier, 2 Fisch, 3 Schalentiere, 4 Milch, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxid und Sulphite, 8 Erdnüsse, 9 Glutenhaltiges Getreide, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere

A Coffein, B Teein, C Nitrit – Pökeln – Salz, D Süßungsmittel, E Säuerungsmittel, F Antioxidationsmittel, G Farbstoffe,

H Konservierungsstoffe, I Geschmacksverstärker, J Gewachst, K Phosphat, L Phenglalaninquelle