



Auf dem Naturgut Köllnitz arbeiten Fischer, Gärtner und Koch Hand in Hand. Diese enge und in Berlin und Brandenburg einzigartige Zusammenarbeit bringt Stefan Ziegenhagen, unser Küchenchef, kreativ und mit viel Liebe in der Köllnitzer Hofküche auf den Teller. Dabei wird der fangfrische Fisch aus unseren Gewässern zum Star. Unser Restaurant liegt mitten im Naturschutzgebiet des Naturparks Dahme-Heideseen, das in Zusammenarbeit mit der Heinz-Sielmann-Stiftung von uns gepflegt wird.

Wir führen eine über 800 Jahre alte Tradition in Fischfang und -verarbeitung mit Verantwortung und Leidenschaft weiter. Die Groß Schauener Seenkette wird von uns extensiv und nachhaltig bewirtschaftet. Dabei verlassen wir uns auf die natürliche Produktivität unseres Gewässers und hegen unseren Fischbestand mit gezielten Maßnahmen wie Besatz, Laichnestern, Schonzeiten, abgestimmtem Fanggerät.

Darüber hinaus versuchen wir vom Teller rückwärts auf den Acker zu denken und vorwärts vom Feld auf den Teller. Wir bauen das an, was unsere Köche für ihre Töpfe und Pfannen brauchen und gleichzeitig richtet das Kochteam seine Küche danach aus, was unsere Felder, die Region und die Jahreszeit hergeben.





# Weihnacht's Naturgut-Menü



## 3 Gänge zum Teilen (ab 2 Personen)

Genießen Sie gemeinsam ein kommunikatives, abwechslungsreiches und interaktives Essen. Wir verarbeiten dafür vorwiegend Produkte aus eigener Fischerei und regionaler Landwirtschaft und Tierzucht.

Wir servieren unser Menü bis eine Stunde vor Küchenschluss.

**Menü für 2 Personen 98,00€ (jede weitere Person 49,00€)**

Kinder (4 bis 14 Jahre) zahlen 23,00€

### Vorspeisen

Bete | Meerrettich | Saibling  
Burrata | Kürbis | Sauerteig  
Entenbrust | Pastinake | Quitte  
Blattsalat | Blaubeere | Kerne



### Hauptgänge

Enten Rillettes | Rotkohl  
Zander | Linsencurry  
Bombolelli | Pilzrahm | Kräuter  
Kartoffelklöße

### Süßer Abschluss

Baiser | Birne-Zimt | Quark  
Stollen Clafoutis  
hausgemachtes Winterliches Eis



### Weinempfehlungen

#### Der Sommer war sehr groß

Riesling, QbA, trocken  
Franzen, Mosel  
saftig und frisch mit herrlichen Aromen exotischer Früchte

0,75 l

**38,00 €**

#### St. Laurent

St. Laurent, QbA, trocken  
Weingut Bischel, Rheinhessen/Appenheim  
kraftvoll mit der frischen Frucht von Sauerkirschen und  
reifen Waldfrüchten belebt er die Zunge.

**29,00 €**



## Vorspeisen

### Entenbrust | Rosenkohl | Quitte

hausgeräucherte Entenbrust, Rosenkohlsalat, Pastinakencreme, Quitten Chutney

17,50 €

### Burrata | Kürbis | Sauerteig

cremiger Burrata, gerösteter und eingelegter Kürbis, knuspriges Sauerteigbrot



17,00 €

### Bete | Saibling | Meerrettich

geräucherter Saibling, marinierte Bete, Meerrettichcreme, Petersilienöl

17,00 €

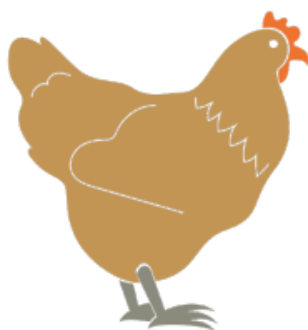
### Blattsalat | Blaubeere | Kerne

marinierter Blattsalat, Blaubeer Dressing, geröstete Kerne



10,00 €

Auf Wunsch bereiten wir gern auch vegetarische Speisen zu, spreche Sie uns gern an.



Informationen über eventuelle Allergene, erhalten Sie von unserem Servicepersonal, bitte sprechen Sie uns gerne an.



## Hauptgänge

**Coq au Vin | Wurzelgemüse | Kartoffel****29,00 €**

Ragout von geschmorten Hähnchenkeulen, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

**Zander | Linse | Sauerkirsche | Kokos****31,00 €**

gebratenes Lachsfilet, Linsencurry, Kokosmilch, marinierte Sauerkirsche

**Bombolotti | Pilz | Kräuter****23,50 €**

hausgemachte Pasta, Pilzrahm, Kräuter

**Rinderfilet | Schwarzwurzel | Kartoffel****36,00 €**

Rinderfilet, getrüffelte Schwarzwurzel, Kartoffelgratin

**Hirschhaxe | Rotkohl | Serviettenknödel****33,00 €**

geschmorte Haxe vom Gut Hirschaue, hausgemachter Rotkohl, Serviettenknödel

**PS:** Für ein ganz persönliches Köllnitz- Highlight sprechen Sie uns gerne an. Wir bereiten Ihnen gerne Zander in der Salzkruste, einen Rinderbraten für die ganze Familie, Chateaubriand und viele weitere individuelle Köstlichkeiten zu.





## Süsser Abschluss

### Pavlova

Baiser, Birnen- Zimtragout, Quarkcreme

9,50 €

### Crème Brûlée

gebrannte Vanille Creme, marinierte Früchte, Sorbet

9,50 €

### Topfenknödel

hausgemachte Topfenknödel, Zwetschgenröster, Spekulatius Crumble

9,50 €



### Weinempfehlung Süßer Abschluss

0,2 l

0,75 l

### Lergenmüller

7,00 €

22,00 €

Gelber Muskateller, QbA, feinherb

aromatisch mit der charakteristischen Frucht von Holunder und Litschis im zarten Schmelz. Langer fruchtiger Abgang.



# Aperitif

<b>Prosecco</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kir Köllnitz</b>	<b>5,30 €</b>
Genießen sie ein erfrischendes Glas Prosecco auf hausgemachten Sirup. Fragen Sie gern nach dem aktuellen Sortiment.	
<b>Festival Sekt</b>	<b>27,00 €</b>

## Cocktails & Longdrinks

<b>Aperol Spritz</b>	<b>9,30 €</b>
Aperol   Prosecco   Soda   Orange	
<b>Rose Spritz</b>	<b>9,30 €</b>
Holunderblütensirup   Rose Wein   Soda	
<b>Lillet Wild Berry</b>	<b>9,30 €</b>
Lillet   Wild Berry   Beeren   Minze	
<b>Campari Orange</b>	<b>9,30 €</b>
Campari   Orangensaft	
<b>Hugo</b>	<b>9,30 €</b>
Holunderblütensirup   Prosecco   Soda   Limette   Minze	
<b>Gin Tonic</b>	<b>9,30 €</b>
Tanqueray Gin   Thomas Henry Tonic Water	
<b>Vodka Lemon</b>	<b>9,30 €</b>
Ketel One Vodka   Thomas Henry Bitter Lemon	
<b>Cuba Libre</b>	<b>9,30 €</b>
Havanna Club   Coca-Cola   Limette	
<b>Caipirinha</b>	<b>9,30 €</b>
Rum   Ginger Ale   Limette   Rohrzucker	



# alkoholfrei

## alkoholfreie Cocktails

**Prosecco** 4,50 €

**Kir Köllnitz** 5,30 €

Genießen sie ein erfrischendes Glas alkoholfreien Prosecco auf hausgemachten Sirup. Fragen Sie gern nach dem aktuellen Sortiment.

**Orange Spritz** 8,80 €

Orange Spritz | alkoholfreier Prosecco | Soda | Orange

**Hugo** 8,80 €

Holunderblütensirup | alkoholfreier Prosecco | Soda | Limette | Minze

**Pink Berry** 8,80 €

Freikopf Pink Gin | Wild Berry

**Virgin Caipirinha** 8,80 €

Ginger Ale | Limette | Rohrzucker

## alkoholfreier Wein

### Spanien

**Sangre de Toro White** 22,00 €

Moscato, trocken

Miguel Torres, Katalonien

blumige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten, Aromatisch und leicht vollmundig

**Sangre de Toro Rose** 22,00 €

50% Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah, trocken

Miguel Torres, Katalonien

Aromen von roten Früchten, vollmundig mit einem frischen und angenehmen Abgang

**Sangre de Toro Red** 22,00 €

50% Garnacha Tintera, 50% Syrah, trocken

Miguel Torres, Katalonien

Intensiv mit Noten von schwarzen Früchten, Vollmundig und aromatisch



# Getränke

## alkoholfrei

### Viva con Aqua

Laut oder Leise

0,33 l

3,80 €

0,75 l

6,50 €

### Bio-Säfte

0,2 l

0,5 l

Orangensaft

3,80 €

5,60 €

Apfelsaft Naturtrüb

3,80 €

5,60 €

Sauerkirschnektar

3,80 €

5,60 €

Bananensaft

3,80 €

5,60 €

Kiba

3,80 €

5,60 €

Johannisbeersaft

3,80 €

5,60 €

Rhabarbersaft

3,80 €

5,60 €

Saftschorle nach Wahl

3,80 €

5,60 €

### Thomas Henry

Tonic Water

3,50 €

5,00 €

Bitter Lemon

3,50 €

5,00 €

Ginger Ale

3,50 €

5,00 €

Wild Berry

3,50 €

5,00 €

### Limonaden

Coca-Cola

3,00 €

5,00 €

Coca-Cola Light

3,00 €

5,00 €

Spezi

3,00 €

5,00 €

Fanta

3,00 €

5,00 €

Sprite

3,00 €

5,00 €

Hausgemachte Limonade

3,00 €

5,00 €

Neuzeller Himmelspforte

5,50 €







# Wein

## Weiß

### Deutschland

0,2 l

0,75 l

#### Riesling R3

8,90 €

28,50 €

Riesling, QbA, trocken, Bio

Dr. Corvers-Kauter, Rheingau

Rieslingduft mit einem Straß von Aromen -

erinnernd an gelbes Steinobst, knackige Äpfel und Zitrusfrucht

#### Weißer Burgunder

8,90 €

28,50 €

Weißburgunder, QbA, trocken

Bernhard Pawis, Saale-Unstrut

herrlich filigran mit der Frucht reifer Banane, Birne und sanfter Honigmelone

im zarten Schmelz, leicht Buttrich mit einem hauch Karamell

#### Grauburgunder Juwel

9,00 €

29,00 €

Grauburgunder, Gutswein, trocken

Juliane Eiler, Rheinhessen

saftig und elegant mit Aromen von Mango, Ananas

und Aprikose

#### Lergenmüller

7,00 €

22,00 €

Gelber Muskateller, QbA, feinherb

Lergenmüller, Pfalz - Deidesheim

aromatisch mit der charakteristischen Frucht von

Holunder und Litschis mit zartem Schmelz

#### Der Sommer war sehr groß

38,00 €

Rieling, QbA, trocken

Franzen, Mosel

saftig und frisch mit herrlichen Aromen

exotischer Früchte

### Neuseeland

#### Nobody's Hero

36,00 €

Sauvignon Blanc, trocken

Franingham, Marlborough

animierende Aromen von Zitrone, Grapefruit, Kiwi,

Stachelbeere & Birne. Am Gaumen verbinden sich

die Aromen von gelber Paprika, Mango und Ananas



# Wein

## Rose

### Deutschland

0,2 l

0,75 l

#### Sophie Helene

7,00 €

22,00 €

Dornfelder/Cabernet Sauvignon, QbA, trocken

Hammel, Pfalz-Kirchheim

frisch und süffig mit dem anregenden Aromen von Beeren und Kirschen.

Leicht herb mit voller Frucht im langen Finale

## Rot

### Deutschland

#### St. Laurent

29,00 €

St. Laurent, QbA, trocken

Weingut Bischel, Rheinhessen/Appenheim

kraftvoll mit der frischen Frucht von Sauerkirschen und reifen

Waldfrüchten belebt er die Zunge.

### Frankreich

7,30 €

23,00 €

#### Tribu Montahu

Syrah, IGP, trocken

Le Domaine Cahmel & Joseph, Languedoc

kräftig und rund mit den vielsichtigen Aromen von reifen

Beerenfrüchten, Kirsche und Pflaume, Gewürze, Kräuter und ein

hauch Lakritze in einer Süßlichen Röstaromahle

28,50 €

#### Cotes du Rhone

Syrah, Grenade-Mourvedre, A.C., trocken

E: Guigal, Rhone

saftige und herzhaft Fruchtnoten von schwarzen Kirschen, reifen Waldbeeren und delikaten

Pflaumen verbinden sich mit den Noten von süßlichen Tannin

### Spanien

#### Tarima Selección Monastrell Syrah

7,00 €

22,50 €

90% Monastrell, 10% Syrah, D.O. Alicante, trocken

Bodegas Volver, D.O. Alicante

trocken, vollmundige dunkle Beeren, dunkle Schokolade, Vanille und Würze

treffen auf samtiges Holz und weiche Tanninen



# Heißgetränke

## Andraschko Kaffee

Café Crème	3,80 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino	4,20 €
Cappuccino groß	7,20 €
Chococcino	4,20 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,80 €
Café koffeinfrei	3,80 €
Heiße Schokolade	4,20 €

## Andraschko Tee

Bergkräuter	3,80 €
Kamille Blüte	3,80 €
Ingwer Limone	3,80 €
China Sencha	3,80 €
Vanille Rooibos	3,80 €
Rote Früchte	3,80 €
Mango Mambo	3,80 €
Earl Grey	3,80 €
India Assam	3,80 €
English Breakfast	3,80 €





# Spirituosen

## Spirituosen

	2 cl
Ketel One Vodka	4,00 €
Tanqueray London Dry Gin	4,00 €
Havanna Club White Rum	5,00 €
Bulleit Bourbon Whiskey	8,00 €

## Edelbrände & Liköre

Williamsbirne	4,00 €
Himbeergeist	4,00 €
Blutwurz Likör	4,00 €
Pflaumen Likör	4,00 €
Brombeer Likör	4,00 €
Schwarze Johannisbeere Likör	4,00 €
Oma Gitti Likör	4,00 €

## Bitter & Kräuter

Malteser	4,00 €
Köllnitzer Fischertropfen	3,80 €
Fischergeist	3,80 €

## Vermouth

	5 cl
Martini Dry	5,50 €
Martini Bianco	5,50 €





# Biere

## Fassbier

	0,3 l	0,5 l
Traunsteiner Pilsner	3,80 €	5,00 €
Traunsteiner Dunkel	3,80 €	5,00 €
Radler	3,80 €	5,00 €
Diesel	3,80 €	5,00 €

## Flaschenbier

Traunsteiner Helles alkoholfrei	5,00 €
Traunsteiner Weissbier	5,00 €
Traunsteiner Weissbier alkoholfrei	5,00 €
Berliner Kindl Weiße mit Schuss Himbeere / Waldmeister	3,80 €
Malzbier	3,80 €





# Köllnitz

H O F K Ü C H E

## Öffnungszeiten

Montag & Dienstag

Mittwoch, Donnerstag & Sonntag

Freitag, Samstag

Ruhetag

12 - 17 Uhr

12 - 20 Uhr

## Kontakt

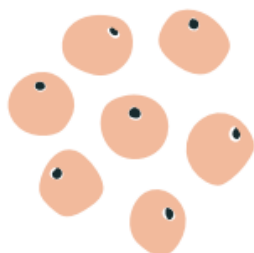
Telefon 033678 / 61084

E-Mail [gastro@koellnitz.de](mailto:gastro@koellnitz.de)

## Events

Telefon 0170 9708940

E-Mail [gastro@koellnitz.de](mailto:gastro@koellnitz.de)



[www.koellnitz.de](http://www.koellnitz.de)