



## Herzlich willkommen

### Köllnitzer Feld-See-Weide-zu-Tisch-Restaurant

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.

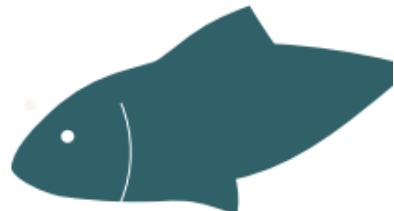
Wir servieren unser Menü bis eine Stunde vor Küchenschluss.

**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 Rillette | Rotkohl  
Zander | Linsencurry  
Bombolotti | Pilzrahm | Kräuter  
Kartoffelklöße



### Süßer Abschluss

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

### Weinempfehlungen

0,75 l

#### Der Sommer war sehr groß

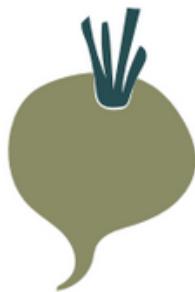
38,00 €

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

#### 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.



## Vorspeisen

### Entenbrust | Rosenkohl | Quitte

17,50 €

hausgeräucherte Entenbrust, Rosenkohlsalat, Pastinakencreme, Quitten Chutney



### Burrata | Kürbis | Sauerteig

17,00 €

cremiger Burrata, gerösteter und eingelegter Kürbis, knuspriges Sauerteigbrot



### Bete | Saibling | Meerrettich

17,00 €

geräucherter Saibling, marinierte Bete, Meerrettichcreme, Petersilienöl

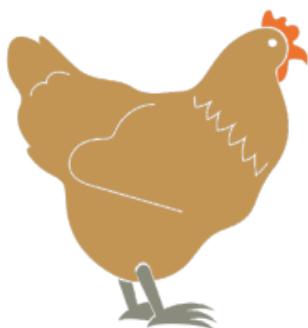


### Blattsalat | Blaubeere | Kerne

10,00 €

marinierter Blattsalat, Blaubeer Dressing, geröstete Kerne

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 €

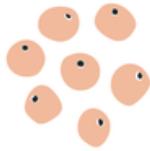
Rinderfilet, getrüffelte Schwarzwurzel, Kartoffelgratin

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

geschmorte Haxe vom Gut Hirschau, hausgemachter Rotkohl, Serviettenknödel

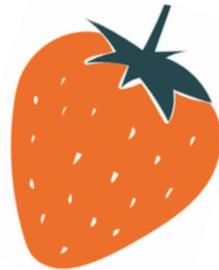
**PS: Für ein ganz persönliches Köllnitz- Highlight sprechen Sie uns gerne an. Wir bereiten Ihnen gerne Zander in der Salzkruste, einen Rinderbraten für die ganze Familie, Chateaubriand und viele weitere individuelle Köstlichkeiten zu.**





## Süßer Abschluss

<b>Pavlova</b>	<b>9,50 €</b>
Baiser, Birnen- Zimtragout, Quarkcreme	
<b>Crème Brûlée</b>	<b>9,50 €</b>
gebrannte Vanille Creme, marinierte Früchte, Sorbet	
<b>Topfenknödel</b>	<b>9,50 €</b>
hausgemachte Topfenknödel, Zwetschgenröster, Spekulatius Crumble	



<b>Weinempfehlung Süßer Abschluss</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Lergenmüller</b>	<b>7,00 €</b>	<b>22,00 €</b>
Gelber Muskateller, QbA, feinherb aromatisch mit der charakteristischen Frucht von Holunder und Litschis im zarten Schmelz. Langer fruchtiger Abgang.		



## Aperitif

**Prosecco** 4,50 €

**Kir Köllnitz** 5,30 €

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

**Festival Sekt** 27,00 €

## Cocktails & Longdrinks

**Aperol Spritz** 9,30 €

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

**Rose Spritz** 9,30 €

Holunderblüten Sirup | Rose Wein | Soda

**Lillet Wild Berry** 9,30 €

Lillet | Wild Berry | Beeren | Minze

**Campari Orange** 9,30 €

Campari | Orangensaft

**Hugo** 9,30 €

Holunderblüten Sirup | Prosecco | Soda | Limette | Minze

**Gin Tonic** 9,30 €

Tanqueray Gin | Thomas Henry Tonic Water

**Vodka Lemon** 9,30 €

Ketel One Vodka | Thomas Henry Bitter Lemon

**Cuba Libre** 9,30 €

Havanna Club | Coca-Cola | Limette

**Caipirinha** 9,30 €

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 €

Holunderblütsirup | 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

	0,33 l	0,75 l
<b>Viva con Aqua</b>		
Laut oder Leise	3,80 €	6,50 €
<b>Bio-Säfte</b>	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 €
Saftchorle nach Wahl	3,80 €	5,60 €
<b>Thomas Henry</b>		
Tonic Water	3,50 €	5,00 €
Bitter Lemon	3,50 €	5,00 €
Ginger Ale	3,50 €	5,00 €
Wild Berry	3,50 €	5,00 €
<b>Limonaden</b>		
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
<b>Riesling R3</b> Riesling, QbA, trocken, Bio Dr. Corvers-Kauter, Rheingau Rieslingduft mit einem Straß von Aromen - erinnernd an gelbes Steinobst, knackige Äpfel und Zitrusfrucht	8,90 €	28,50 €
<b>Weißenburgunder</b> Weißenburgunder, 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	8,90 €	28,50 €
<b>Grauburgunder Juwel</b> Grauburgunder, Gutswein, trocken Juliane Eiler, Rheinhessen saftig und elegant mit Aromen von Mango, Ananas und Aprikose	9,00 €	29,00 €
<b>Lergenmüller</b> Gelber Muskateller, QbA, feinherb Lergenmüller, Pfalz - Deidesheim aromatisch mit der charakteristischen Frucht von Holunder und Litschis mit zartem Schmelz	7,00 €	22,00 €
<b>Der Sommer war sehr groß</b> Rieling, QbA, trocken Franzen, Mosel saftig und frisch mit herrlichen Aromen exotischer Früchte		38,00 €
<b>Neuseeland</b>		
<b>Nobody's Hero</b> 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		36,00 €



# 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

<b>St. Laurent</b>	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

<b>Tribu Montahu</b>	7,30 €	23,00 €
Syrah, IGP, trocken		
Le Domaine Cahmel & Joseph, Languedoc		
kräftig und rund mit den vielsichtigen Aromen von reifen		

### Cotes du Rhone

Syrah, Grenade-Mourvedre, A.C., trocken	28,50 €
E: Guigal, Rhone	
saftige und herzhafte Fruchtnoten von schwarzen Kirschen, reifen Waldbeeren und delikaten	

Pflaumen verbinden sich mit den Noten von süßlichen Tannin

### Spanien

<b>Tarima Selección Monastrell Syrah</b>	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		



# 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 €
Tanquery London Dry Gin	4,00 €
Havanna Club White Rum	5,00 €
Bulleit Bourbon Whiskey	8,00 €

### Edelbrände & Liköre

Williamsbirne	4,00 €
Himbeergeist	4,00 €
Blutwurzel 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

Ruhetag

Mittwoch, Donnerstag & Sonntag

12 - 17 Uhr

Freitag, Samstag

12 - 20 Uhr

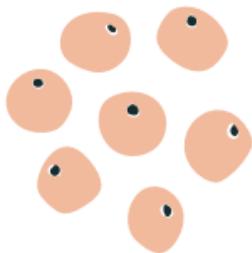
## Kontakt

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)