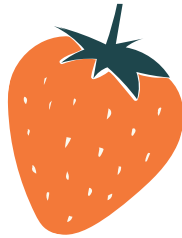


# Köllnitz

H O F K Ü C H E



## Herzlich Willkommen

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

Auf dem Naturgut Köllnitz arbeiten Gärtner, Bauer, Fischer 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 das Köllnitzer Biogemüse zum heimlichen Star. Dazu gibt es fangfrischen Fisch aus unseren Gewässern, Weiderind und Fleisch von unseren Köllnitzer Wiesenhühnern. 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.

Unsere Gärtner und Bauern arbeiten nach den Prinzipien der biologischen Landwirtschaft. 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.



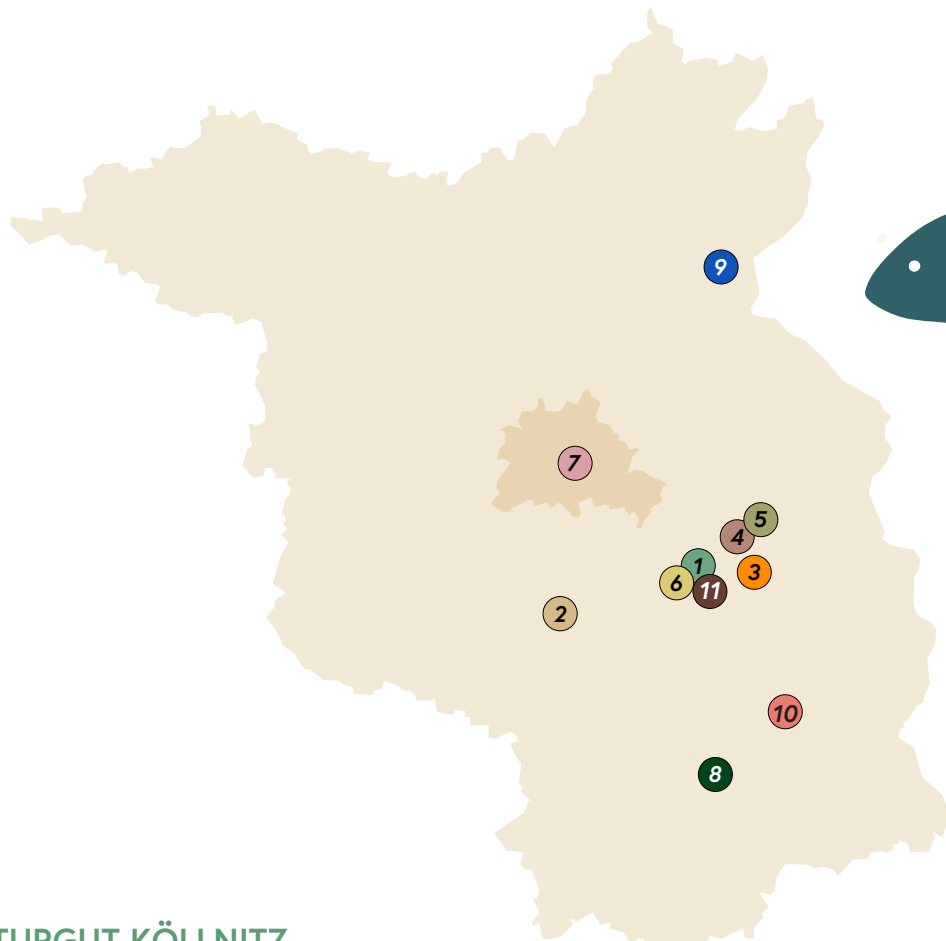
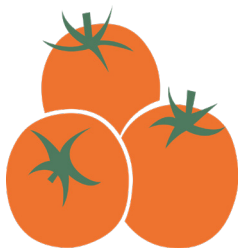
# Unsere Lieferanten: Qualität aus der Region



Wir freuen uns, Ihnen die Quelle unserer köstlichen Zutaten vorzustellen. Unsere Speisen werden mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet, dabei beginnt die Qualität bei unseren Lieferanten.

Für die Zubereitung unserer Gerichte vertrauen wir auf ausgewählte Partner aus der Region, die uns mit frischen, hochwertigen Produkten versorgen. Diese Zusammenarbeit basiert auf Vertrauen, Nachhaltigkeit und einem gemeinsamen Engagement für herausragende Qualität.

Wir beziehen unsere Zutaten von Bauernhöfen und Produzenten, die wir persönlich kennen und schätzen und verarbeiten die Zutaten auch zu Marmelade, Sirup, Brot und Gebäck.



## 1 NATURGUT KÖLLNITZ

Fisch (Zander, Aal, Wels, Barsch, Hecht, Karpfen)  
Räucherfisch, Karpfenschinken  
Fleisch (Rind, Kalb)  
Gemüse, Kräuter, Obst  
Eier

## 2 HEIDE MÜHLE KUMMERSDORF

Mehl

## 3 GUT HARTENS DORF

Gemüse, Obst und Früchte

## 4 MARIENHÖHE BAD SAAROW

Heumilchkäse

## 5 AMICERIA BAD SAAROW

Nudeln

## 6 IMKEREI SCHLAUB

Honig

## 7 WILDE WURST BERLIN

Wildbratwurst

## 8 SPREEWALD RABE LÜBBENAU

Meerrettich

## 9 FRISCHFISCH ANGERMÜNDE

Fisch (Saibling, Forelle, Aal, Lachsforelle)

## 10 AGRAFRISCH STEINHÖFEL

Milch, Naturjoghurt, Grillkäse

## 11 STORKOWER BURGBÜFFEL

Büffel Fleisch



# 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 Landwirtschaft, Fischerei und Tierzucht.

**Menü für 2 Personen 88,00€ (jede weitere Person 44,00€)**

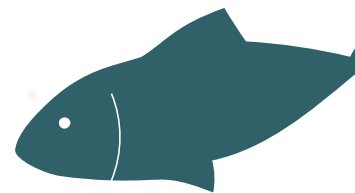
Kinder (bis 14 Jahre) zahlen 2,00€ pro Lebensalter

## Vorspeisen

Salatherz | Zanderrogen | Sauerteigbrot  
rosa Tafelspitz | Meerrettich | Radieschen  
Karpfenschinken | Gurkenkaltschale | Buchweizen  
Köllnitzer Tomaten | Burrata | Basilikum

## Hauptgang

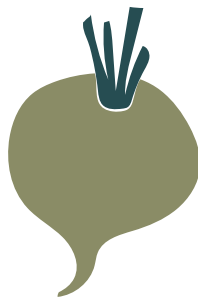
Rücken von grasgefütterten Weiderind | Waldpilze  
Zander | Spinatvinaigrette | Sommergemüse  
Bomolotti | Ratatouille | Pinienkerne  
Kartoffelpüree | Eigelb | Butter  
Röstkartoffeln



## Dessert

Baiser | Quark | Johannisbeeren  
Fudge Brownie | Milchkaramell | Meersalz  
Brombeereis | Amaranth Crumble

Hausgemachte Friandise zum Kaffee



## Weinempfehlungen

### Der Sommer war sehr groß

Riesling, QbA, trocken

Franzen, Mosel

saftig und frisch mit herrlichen Aromen exotischer Früchte

0,75 l  
38,00€

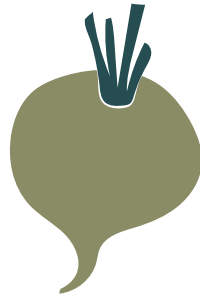
### St. Laurent

St. Laurent, QbA, trocken

Weingut Bischel, Rheinhessen/Appenheim

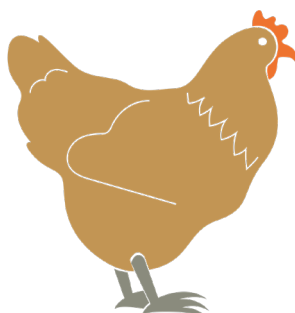
kraftvoll mit der frischen Frucht von Sauerkirschen und reifen Waldfrüchten belebt er die Zunge.

29,00€



## Vorspeisen

<b>Karpfenschinken   Gurke   Buchweizen</b>	<b>12,00€</b>
Karpfenschinken aus der Manufaktur, Gurkenkaltschale, gerösteter Buchweizen	
<b>Aal   Gurke   Speck   Meerrettich</b>	<b>16,00€</b>
geräucherter Aal, Gurkennudeln, knuspriger Bacon, frischer Meerrettich	
<b>Matjes   Apfel   Zwiebel   Schmand   Kartoffel</b>	<b>15,00€</b>
Matjesfilet, eingekochter Apfel, eingelegte Zwiebeln, Schmand, Kartoffelriegel	
<b>Salatherz   Zanderrogen   Sauerteigbrot</b>	<b>11,00€</b>
gegrilltes Salatherz, getrockneter Zanderrogen, knuspriges Sauerteigbrot, Kaperncreme	
<b>Tafelspitz   Meerrettich   Radieschen</b>	<b>15,00€</b>
rosa gebratener Tafelspitz, Meerrettichvinaigrette, eingelegte Radieschen	
<b>Köllnitzer Tomaten   Burrata   Basilikum</b>	<b>14,00€</b>
Köllnitzer Tomatensalat, mariniertes Burrata, frischer Basilikum	





## Hauptspeisen

**Rinds- und Wildbratwurst | Spitzkohl | Kartoffel** 25,00€

frische handgemachte Bratwürste, mariniertes Spitzkohl, Kalbsjus, gebratener Kartoffelriegel

**Zander | Gurke | Kartoffelcreme | Speck** 28,00€

gebratener Köllnitz Zander, Kartoffelcreme, Schmorgurken, knuspriger Speck

**Wels | Kartoffel | Sommergemüse | Sauce Tatar** 25,00€

gebackenes Welsfilet, Sommer-Kartoffelsalat, hausgemachte Sauce Tatar

**Bombolotti | Ratatouille | Ziegenkäse | Pinienkerne** 21,00€

handgemachte Bombolotti Pasta, eingekochtes Ratatouille, mariniertes Ziegenkäse und geröstete Pinienkerne

**Aal | Birne | Bohne | Speck | Graupen** 27,00€

gebratener Aal, glasierte Bohnen, Birnenmost, knuspriger Speck und cremige Schnittlauchgraupen

**Köllnitzer Hofküchen Burger** 19,00€

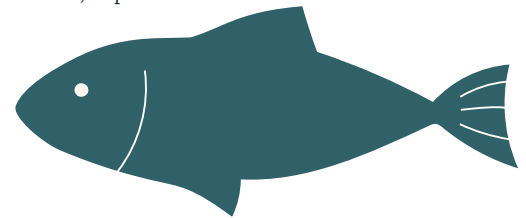
Rindfleisch vom BIO Hof Busch, Tomatensalsa, Bacon Jam, mariniertes Spitzkohl, Heumilchkäse vom Hof Marienhöhe und hausgemachter Brioche Bun  
- wahlweise mit **Pommes frites** 4,00€

**Köllnitzer Fischpott** 15,00€

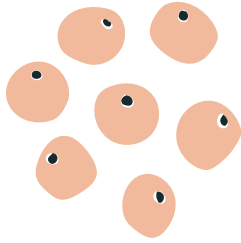
pikante Fischsuppe, Paprika, Wurzelgemüse, Schmand, gebratenes Zanderfilet

**Köllnitzer Rindertatar** 22,00€

handgeschnittenes Tatar mit Eigelb, Senf, Gewürzgurke, Schalotten, Kapern und geröstetem Landbrot



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



## Dessert

### Süßes Ende

<b>Pavlova</b> Baiser, marinierte Johannisbeeren, Quark Espuma, Löwenzahnblüten Sirup	9,00€
<b>Sommer Eisbecher</b> hausgemachtes Erdbeereis, weißer Schokoladenschaum, sommerliche Früchte, Melissensirup	9,00€
<b>Ziegenkäse Crème Brûlée</b> gebrannte Ziegenkäse-Creme, eingelegte Birne, Walnuß, Verbene Eis	9,00€
<b>Brownie</b> hausgemachter Chocolate Fudge Brownie, salziges Milchkaramell, Bananeis	9,00€



### Weinempfehlung Dessert

#### FETH Gewürztraminer

41 Norte, Trockenbeerenauslese, Bio  
Feth-Wehrhof, Rheinhessen

intensiver Duft von reifen, süßen Früchten, getrockneten Datteln, Dörrobst, Honig, Karamell & goldenen Rosinen. Ölig, samtig & dickflüssig gleitet er über die Zunge, erinnert an reife Mango, Feigen & Honig. Die Säure gibt ihm zu der üppigen Süße die richtige Frische & Balance.

0,2l 0,75l  
8,00€ 25,00€



# Aperitif

**Prosecco** 4,50€

**Kir Köllnitz** 5,00€

Genießen Sie ein erfrischendes Glas Prosecco auf hausgemachten Sirup. Fragen Sie gerne nach dem aktuellen Sortiment. Auch alkoholfrei erhältlich.

**Festival Sekt** 29,00€

## Cocktails und Longdrinks

**Aperol Spritz** 9,00€

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

**Rosé Spritz** 9,00€

Holunderblütensirup | Rosé Wein | Soda

**Lillet Wild Berry** 9,00€

Lillet | Wild Berry | Beeren | Minze

**Campari Orange** 9,00€

Campari | Orange

**Campari Soda** 9,00€

Campari | Mineralwasser

**Hugo** 9,00€

Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Limette | Minze

**Gin Tonic** 9,00€

Tanqueray Gin | Thomas Henry Tonic Water

**Vodka Lemon** 9,00€

Ketel One Vodka | Thomas Henry Lemon

**Cubra Libre** 9,00€

Havanna Club | Coca-Cola <sup>13</sup> | Limette

**Caipirinha** 9,00€

Rum | Ginger Ale | Limetten | Rohrzucker



# alkoholfrei

## alkoholfreie Cocktails

<b>Orange Spritz</b> Orange Spritz   alkoholfreier Prosecco   Soda   Orange	8,00€
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup   alkoholfreier Prosecco   Soda   Limette   Minze	8,00€
<b>Virgin Caipirinha</b> Ginger Ale   Limetten   Rohrzucker	8,00€

## alkoholfreier Wein

### Spanien

<b>Sangre de Toro White</b> Moscato, trocken Miguel Torres, Katalonien blumige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten. Aromatisch und leicht vollmundig.	22,00€
<b>Sangre de Toro Rosé</b> 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah, trocken Miguel Torres, Katalonien Aromen von roten Früchten, vollmundig mit einem frischen und angenehmen Abgang.	22,00€
<b>Sangre de Toro Red</b> 50% Garnacha Tintera, 50% Syrah, trocken Miguel Torres, Katalonien Intensiv mit Noten von schwarzen Früchten. Vollmundig und aromatisch.	22,00€





# Wein

## Weißwein

<b>Deutschland</b>	0,2 l	0,75 l
<b>Riesling R3</b>	<b>8,60€</b>	<b>28,50€</b>
Riesling, QbA, trocken, Bio Dr. Corvers-Kauter, Rheingau Rieslingduft mit einem Strauß von Aromen - erinnernd an gelbes Steinobst, knackige Äpfel und Zitrusfrucht.		
<b>Weißer Burgunder</b>	<b>8,90€</b>	<b>28,50€</b>
Weißburgunder, QbA, trocken Bernhard Pawis, Saale-Unstrut herrlich filigran mit der Frucht reifer Banane, Birne und saftiger Honigmelone im zarten Schmelz, leicht buttrich mit einem Hauch Karamell		
<b>Grauburgunder Juwel</b>	<b>9,00€</b>	<b>29,00€</b>
Grauburgunder, Gutswein, trocken Juliane Eiler, Rheinhessen saftig und elegant mit den Aromen von Mango, Ananas und Aprikose		
<b>Lergenmüller</b>	<b>7,00€</b>	<b>22,00€</b>
Gelber Muskateller, QbA, trocken Lergenmüller, Pfalz - Deidesheim aromatisch mit der charakteristischen Frucht von Holunder und Litschies im zarten Schmelz.		
<b>Der Sommer war sehr groß</b>		<b>38,00€</b>
Riesling, QbA, trocken Franzen, Mosel saftig und frisch mit herrlichen Aromen exotischer Früchte		
<b>Neuseeland</b>		
<b>Nobody's Hero</b>		<b>36,00€</b>
Sauvignon Blanc, trocken Franningham, Marlborough animierende Aromen von Zitrone, Grapefruit, Kiwi, Stachelbeere & Birne. Am Gaumen verbinden sich die Aromen von gelber Paprika, Mango & Ananas.		



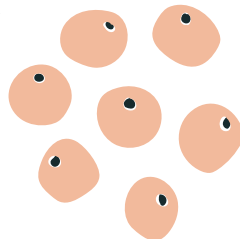
# Wein

## Rosé

	0,2 l	0,75 l
<b>Sophie Helene</b>	<b>7,00€</b>	<b>22,00€</b>
Dornfelder/Cabernet Sauvignon, QbA, trocken Hammel, Pfalz - Kirchheim frisch und süffig mit den anregenden Aromen von Beeren und Kirschen. Leicht herb mit voller Frucht im langen Finale.		
<b>Rosé</b>		<b>26,00€</b>
Spätburgunder, QbA, trocken Gebrüder Kauer, Nahe frisch und knackig mit den Anklängen reifer, gelber Früchte im perfekten Süße-Säure-Spiel. Kräftige Würznoten im leicht mineralischen Finale.		

## Rotwein

<b>Deutschland</b>	0,2 l	0,75 l
<b>St. Laurent</b>		<b>29,00€</b>
St. Laurent, QbA, trocken Weingut Bischel, Rheinhessen/Appenheim kraftvoll mit der frischen Frucht von Sauerkirschen und reifen Waldfrüchten belebt er die Zunge.		
<b>Frankreich</b>		
<b>Tribu Montahu</b>	<b>7,30€</b>	<b>23,00€</b>
Syrah, IGP, trocken Le Domaine Cahmel & Joseph, Languedoc kräftig und rund mit den vielsichtigen Aromen von reifen Beerenfrüchten, Kirsche & Pflaume. Gewürze, Kräuter & ein Hauch Lakritze in einer süßlichen Röstaromahle		
<b>Cotes du Rhone</b>		<b>28,50€</b>
Syrah, Grenade-Mourvedre, A.C., trocken E. Guigal, Rhone saftige und herzhaft Fruchtnoten von schwarzen Kirschen, reifen Waldbeeren und delikatsten Pflaumen verbinden sich mit den Noten von süßlichem Tannin		
<b>Spanien</b>		
<b>Tarima Selección Monastrell Syrah</b>	<b>7,00€</b>	<b>22,50€</b>
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		





# Biere

## Fassbiere

	0,3l	0,5l
<b>Traunsteiner Pilsner</b>	<b>3,50€</b>	<b>5,00€</b>
<b>Traunsteiner Schwarzbier</b>	<b>3,50€</b>	<b>5,00€</b>
<b>Radler   Alster</b>	<b>3,50€</b>	<b>5,00€</b>

## Flaschenbiere

	0,33l	0,5l
<b>Traunsteiner Weissbier</b>		<b>5,00€</b>
<b>Traunsteiner Weissbier alkoholfrei</b>		<b>5,00€</b>
<b>Berliner Kindl Weiße mit Schuss</b>	<b>3,50€</b>	
Himbeere <sup>7</sup>   Waldmeister <sup>3,7</sup>		
<b>Malzbier</b>	<b>3,50€</b>	
Kindl Kraftmalz		

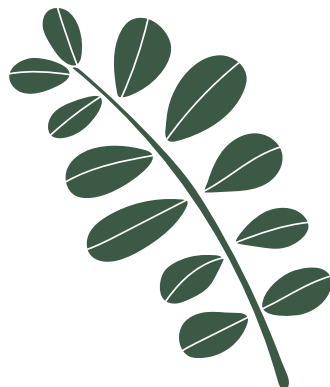




# Getränke

## alkoholfrei

<b>Rheinsberger Preussenquelle</b>	0,33 l	0,75
Medium oder Still	<b>3,50€</b>	<b>6,00€</b>
<b>Bio-Säfte von Voelkel</b>		
Orangensaft	0,2 l	<b>3,50€</b>
Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	<b>3,50€</b>
Sauerkirschnektar	0,2 l	<b>3,50€</b>
Bananennektar	0,2 l	<b>3,50€</b>
Johannisbeersaft	0,2 l	<b>3,50€</b>
Tomatensaft	0,2 l	<b>3,50€</b>
Rhabarbersaft	0,2 l	<b>3,50€</b>
Saftschorle nach Wahl	0,5 l	<b>5,50€</b>
<b>Thomas Henry</b>		
Tonic Water <sup>2,7</sup>	0,2 l	<b>3,50€</b>
Bitter Lemon <sup>2,5,7</sup>	0,2 l	<b>3,50€</b>
Ginger Ale <sup>7</sup>	0,2 l	<b>3,50€</b>
<b>Limonaden</b>		
	0,2 l	0,5 l
Coca-Cola <sup>1,3</sup>	<b>2,80€</b>	<b>5,00€</b>
Coca-Cola Light <sup>1,3,4</sup>	<b>2,80€</b>	<b>5,00€</b>
Spezi <sup>1,3</sup>	<b>2,80€</b>	<b>5,00€</b>
Fanta <sup>3,5</sup>	<b>2,80€</b>	<b>5,00€</b>
Sprite <sup>5</sup>	<b>2,80€</b>	<b>5,00€</b>
Rixdorfer Kräuterkassbrause <sup>7</sup>	<b>3,00€</b>	<b>5,00€</b>
Neuzeller Himmelspforte		<b>5,00€</b>





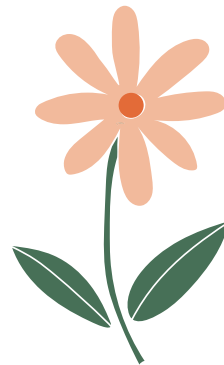
# Heißgetränke

## Andraschko Kaffee

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

## Andraschko-Tee

	Glas 0,3 l
Bergkräuter	3,50€
Grüner Tee	3,50€
Schwarzer Tee	3,50€
Rooibos	3,50€
Früchtetee	3,50€
Frischer Pfefferminztee	3,50€





## Spirituosen

Ketel One Vodka	2 cl	<b>4,00€</b>
Tanqueray   London Dry Gin	2 cl	<b>4,00€</b>
Havana Club White Rum	2 cl	<b>5,00€</b>
Bulleit Bourbon Whiskey	4 cl	<b>8,00€</b>

## Edelbrände & Liköre der Brennerei Braun

Malteser	2 cl	<b>4,00€</b>
Williamsbirne	2 cl	<b>4,00€</b>
Mirabellenwasser	2 cl	<b>4,00€</b>
Himbeergeist	2 cl	<b>4,00€</b>
Walnussgeist	2 cl	<b>4,00€</b>
Blutwurzeln Likör	2 cl	<b>3,50€</b>
Pflaumen Likör	2 cl	<b>3,50€</b>
Brombeer Likör	2 cl	<b>3,50€</b>
Schwarze Johannisbeere Likör	2 cl	<b>3,50€</b>

## Vermouth

Martini Dry	5 cl	<b>5,50€</b>
Martini Bianco	5 cl	<b>5,50€</b>

## Bitter | Kräuter

Köllnitzer Fischertropfen	2 cl	<b>3,00€</b>
Fischergeist	2 cl	<b>3,00€</b>



# Iwona Knorr in Köllnitz

## Über die Künstlerin

Iwona Knorr wurde 1963 in Posen geboren und lebt mit ihrer Familie in Bonn. Ihre Fotokunst entsteht allerdings wesentlich auf der Insel Rügen, wo sie mehrere Jahre an einer Identitätsstudie über Küstenfischer an der Ostsee arbeitete. Iwona Knorr fokussiert sich in ihrer Arbeit auf die Erforschung der Frage nach Heimat und Identität. Dafür taucht sie tief in fremde Mikrowelten ein, die sie in eine sensible und emotionale Bildsprache übersetzt.

**"Die absolute Stille, die unberührte Landschaft rundherum, das langsame Erwachen der scheuen Tierwelt hatten eine erdende Wirkung auf mich. Erwartungsvoll schaute ich durch meinen Sucher zu, wie Reusen aus dem Wasser gehoben werden und der Fang den Fischer erfreut."**

### Werke für die Köllnitzer Hofküche:

Als kunst- und kulturraffines Unternehmen setzt sich Artprojekt, Betreiber der Köllnitzer Hofküche und der dazugehörigen Fischerei, für die Förderung von Kunst und KünstlerInnen ein. Die Fotokünstlerin Iwona Knorr wurde 2019 eingeladen, in einem Jahreszyklus den Mikrokosmos von Köllnitz, das Leben der Fischer, die Großschauener Seenplatte und die Natur zu erkunden. Dabei entstanden in fünf Aufenthalten exklusive Impressionen aus der Traditionsfischerei und ihrem Umfeld.



**Iwona Knorr**

studio@iwona-knorr.de | www.iwona-knorr.de



### **Köllnitzer Hofküche**

Mittwoch - Sonntag: 11 - 20 Uhr

Montag, Dienstag: Ruhetag

Telefon: 033678 61084

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

### **Events**

Anfragen über 0170 9708940

oder [events@koellnitz.de](mailto:events@koellnitz.de)

---

**Groß Schauener Hauptstraße 31**

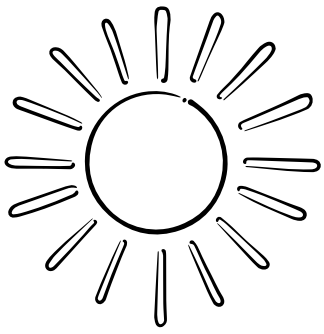
**15859 Storkow (Mark)**

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

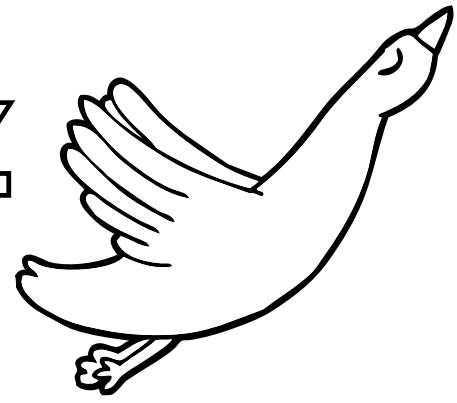
---

Alle Preise in Euro und inkl. der  
gesetzlichen MwSt. Bei Fragen zu  
Allergenen und Zusatzstoffen wende  
Dich bitte an unser Team.





# Köllnitz



## Käpt'n Köllnitz

8,50€

Gebackene Fischfiletstreifen mit frischem saisonalen Gemüse und Kartoffelstampf

## "Weiß ich doch nicht"

8,50€

Panierte Hähnchenbrust mit Karottengemüse und Pommes Frites

## "Ich habe keinen Hunger"

8,50€

Hausgemachte Bulette mit Kartoffelstampf und Ackergemüse

## "Süßes geht immer"

8,50€

Zwei Kugeln Eis nach Wahl, Sahne und Garnitur

