

# 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.



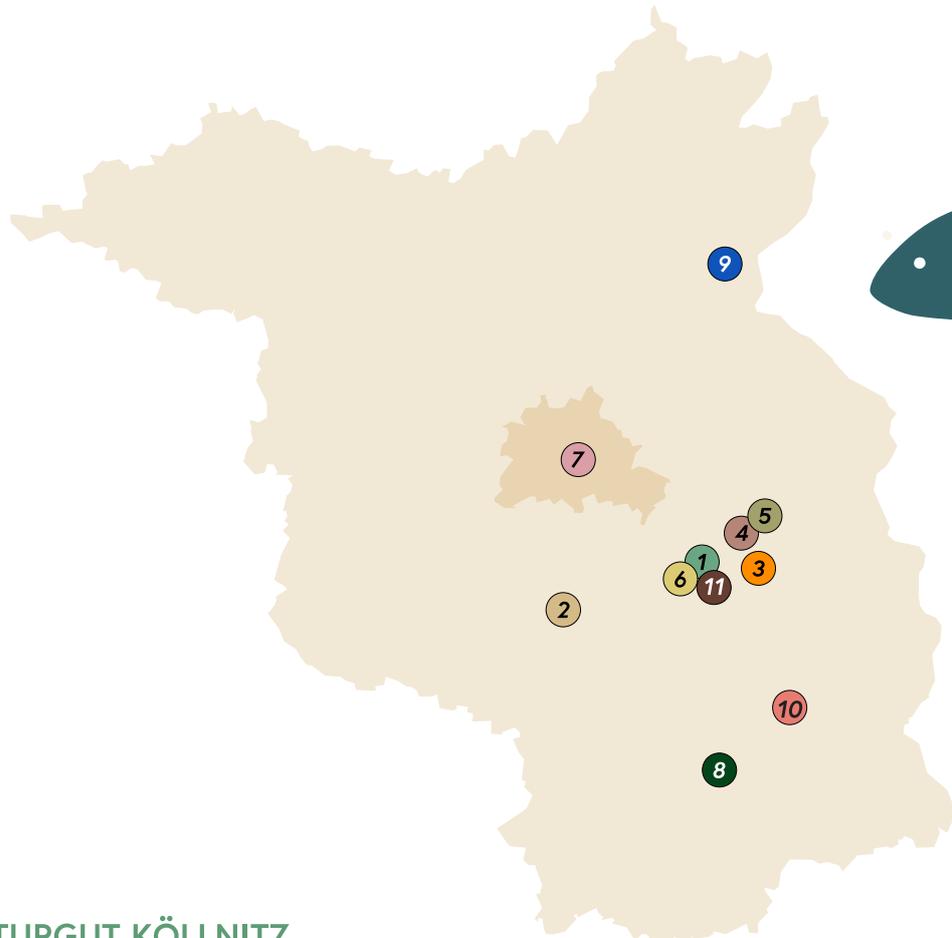
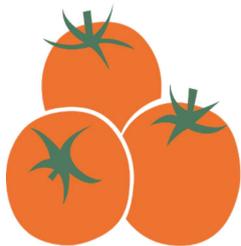
# Unsere Lieferanten: Qualität aus der Region



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 SCHLAUß

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

Büffelfleisch



# Naturgut-Menü



**3 Gänge zum Teilen (ab 2 Personen)**

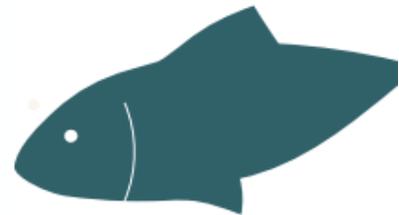
Genießen Sie gemeinsam ein kommunikatives, abwechslungsreiches und interaktives Essen. Wir verarbeiten dafür vorwiegend Produkte aus eigener Landwirtschaft, Fischerei und Tierzucht.

**Menü für 2 Personen 92,00€ (jede weitere Person 46,00€)**

Kinder (4 bis 14 Jahre) zahlen 23,00€

## Vorspeisen

Forelle | rote Bete | Meerrettich  
Roastbeef | Perlwiebel | Senfcreme  
Karpfenschinken | Quitte | Rosenkohl  
Feldsalat | Wildkräuter | Buchweizen



## Hauptgänge

Ochsenbrust | Meerrettich | Wurzelgemüse  
Zander | Sellerie | Traube | Speck  
Köllnitzer Senfei | Bete  
Kartoffelpüree | Eigelb | Butter  
Röstkartoffeln

## Süßer Abschluss

Topfenknödel | Zwetschgen | Spekulatius  
Fudge Brownie | Milchkaramell | Meersalz  
Lorbeereis | Amaranth Crumble



Hausgemachte Friandise zum Kaffee

## Weinempfehlungen

### Der Sommer war sehr groß

Riesling, QbA, trocken  
Franzen, Mosel  
aftig 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.

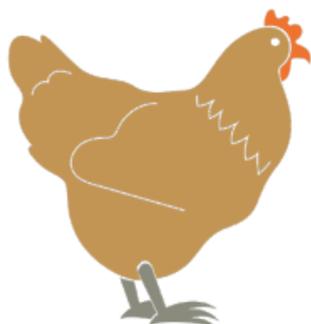
**32,00 €**



## Vorspeisen

<b>Karpfenschinken   Quitte   Rosenkohl   Schwarze Nüsse</b> Karpfenschinken aus eigener Manufaktur, eingelegte Quitten, Rosenkohlvariation	<b>15,00 €</b>
<b>Forelle   rote Bete   Meerrettich   Dill</b> geräuchertes Forellenfilet, geschmorte rote Bete, Meerrettichcreme, Dillöl	<b>14,00 €</b>
<b>Zanderbacke   Kamille   Schalotte   Karotte</b> geflämmte Zanderbacke, Kamillensud, marinierte Karotte, geschmorte Schalotte	<b>15,00 €</b>
<b>Roastbeef   Perlwibeln   Senf   Zwiebeleis</b> rosa gegarter Rinderrücken, eingelegte Perlzwiebeln, Senfcreme, Zwiebeleis	<b>15,00 €</b>
<b>Feldsalat   Wildkräuter   Buchweizen</b> marinierter Feldsalat, Wildkräutervinaigrette, gerösteter Buchweizen 	<b>9,00 €</b>

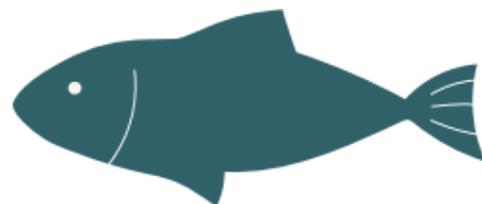
Auf Wunsch bereiten wir Dir gern auch Vegane Speisen zu, spreche uns gern darauf an.



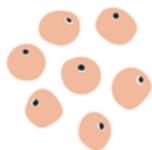


## Hauptgänge

<b>Hirschhaxe   Serviettenknödel   Rotkraut</b>	<b>29,00 €</b>
zart geschmorte Hirschhaxe, hausgemachtes Rotkraut, gebratene Serviettenknödel	
<b>Zander   Sellerie   Trauben   Speck</b>	<b>28,00 €</b>
gebratenes Zanderfilet, marinierte Trauben, knuspriger Speck, Sellerie- Kartoffelstampf	
<b>Köllnitzer BIO- Ei   Senf   Kartoffel   rote Bete</b>	<b>21,00 €</b>
weiches BIO Ei, Senfsauce, Kartoffelstampf, marinierte rote Bete 	
<b>Hecht   Gänsebrust   Topinambur   Kartoffel</b>	<b>25,00 €</b>
gebratenes Hechtfilet, geräucherte Gänsebrust, confierter Topinambur, Röstkartoffeln	
<b>Ochsenbrust   Meerrettich   Wurzelgemüse</b>	<b>25,00 €</b>
pochierte Ochsenbrust, Meerrettichsauce, glasiertes Wurzelgemüse, Kartoffelstampf	
<b>Köllnitzer Hofküchen Burger</b>	<b>19,00 €</b>
Rindfleisch vom BIO Hof Busch, Senfcreme, Bacon Jam, mariniertes Kraut, Heumilchkäse vom Hof Marienhöhe und hausgemachter Brioche Bun	
- wahlweise mit <b>Pommes frites</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Köllnitzer Wildgulasch</b>	<b>15,00 €</b>
geschmorte Rehkeule, Wurzelgemüse, Preiselbeere	



**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.**



## Süßer Abschluss

### Topfenknödel

hausgemachte Topfenknödel, Zwetschgenröster, Spekulatius Crumble

9,00 €

### Crème Brûlée

gebrannte Vanille Creme, marinierte Waldbeeren, Apfelsorbet

9,00 €

### Brownie

hausgemachter Chocolate Fudge Brownie, salziges Milchkaramell, Sanddorn Eis

9,00 €



### Weinempfehlung Süßer Abschluss

0,2 l

0,75 l

#### Lergemüller

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

## Cocktails & Longdrinks

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



# alkoholfrei

## alkoholfreie Cocktails

<b>Prosecco</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kir Köllnitz</b> Genießen sie ein erfrischendes Glas alkoholfreien Prosecco auf hausgemachten Sirup. Fragen Sie gern nach dem aktuellen Sortiment.	<b>5,30 €</b>
<b>Orange Spritz</b> Orange Spritz   alkoholfreier Prosecco   Soda   Orange	<b>8,80 €</b>
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup   alkoholfreier Prosecco   Soda   Limette   Minze	<b>8,80 €</b>
<b>Pink Berry</b> Freikopf Pink Gin   Wild Berry	<b>8,80 €</b>
<b>Virgin Caipirinha</b> Ginger Ale   Limette   Rohrzucker	<b>8,80 €</b>

## alkoholfreier Wein

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



# Getränke

## alkoholfrei

<b>Rheinsberger Preussenquelle</b>	<b>0,33 l</b>	<b>0,75 l</b>
medium oder still	3,80 €	6,50 €
<b>Bio-Säfte von Voelkel</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
Oranensaft	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 €
<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 €
Rixdorfer Kräuterkassbrause	3,80 €	5,50 €
Neuzeller Himmelsporte		5,50 €





# Wein

## Weiß

<b>Deutschland</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
<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>Weißer Burgunder</b> 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	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>Lergemüller</b> Gelber Muskateller, QbA, feinherb Lergemüller, Pfalz - Deidesheim aromatisch mit der charakterischen 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 Franningham, 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

#### 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

#### Tribu Montahu

7,30 €

23,00 €

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 €





# Heißgetränke

## Spirituosen

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

## Edelbrände & Liköre

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

## Bitter & Kräuter

Malteser	4,00 €
Kölnitzer 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 - Donnerstag & Sonntag

Freitag, Samstag

Ruhetag

12 - 17 Uhr

12 - 20 Uhr

## Kontakt

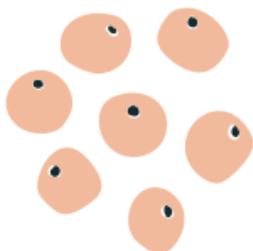
Telefon 033678 / 61084

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)