



Köllnitz
H O F K Ü C H E



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.





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.

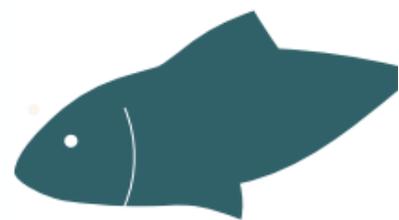
Wir servieren unser Menü bis eine Stunde vor Küchenschluss.

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

Kinder (4 bis 14 Jahre) zahlen 23,00€

Vorspeisen

Kürbis | Sojabohne | Aal
Perlhuhn | Karotte | Kefir
Bresaola | Topinambur | Sauerkirsche
Blattsalat | Kirsche | Kerne



Hauptgänge

Kalbsrücken | Kräuterkruste | Bohnengemüse
Zander | Linsencurry
Bomboleotti | Pilzrahm | Kräuter
Kartoffelgratin

Süßer Abschluss

Chicoree | Ziegenkäse | Orange
Fudge Brownie | Milchkaramell | Meersalz
Himbeer Sorbet | Sesamcrunch



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.

32,00 €

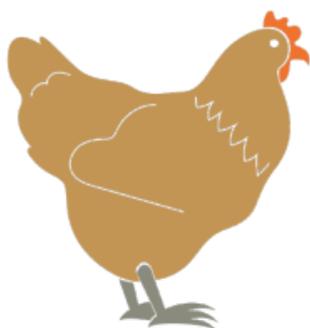


Vorspeisen

Bresaola Topinambur Sauerkirsche Rinderschinken aus eigener Manufaktur, gerösteter Topinambur, Sauerkirsch Chutney	15,00 €
Perlhuhn Karotte Kefir Perlhuhn Roulade, marinierte Karotte, Kefir Sud	15,00 €
Matjes Apfel Schmand Kartoffel Matjesfilet, Schmandcreme, Apfelchutney, gebratener Kartoffelriegel	15,50 €
Kürbis Aal Sojabohne lauwarmer Kürbissalat, geräucherter Aal, marinierte Sojabohne	15,00 €
Blattsalat Kirsche Kerne marinierter Blattsalat, Sauerkirsch Dressing, geröstete Kerne	9,00 €



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.

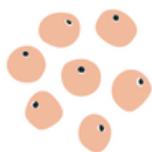


Hauptgänge

Coq au Vin Wurzelgemüse Kartoffel	27,00 €
Ragout von geschmorten Hähnchenkeulen, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree	
Zander Linse Sauerkirsche Kokos	29,00 €
gebratenes Zanderfilet, Linsencurry, Kokosmilch, marinierte Sauerkirsche	
Bombolotti Pilz Kräuter	21,00 €
hausgemachte Pasta, Pilzrahm, Kräuter	
Saibling Blumenkohl Kartoffel	27,00 €
confiertes Saiblingsfilet, Blumenkohltexturen, Röstkartoffeln	
Wildbratwurst Krautsalat Senf Kartoffelriegel	23,50 €
Bratwurst von "Wilde Wurst", mariniertes Spitzkohl, Senfcreme, gebratener Kartoffelriegel	
Köllnitzer Hofküchen Burger	17,50 €
Rindfleisch vom BIO Hof Busch, Senfcreme, Zwiebel Jam, mariniertes Kraut, Bergkäse und Brioche Bun	
wahlweise mit Pommes frites	4,00 €
Köllnitzer Fischsoljanka	16,00 €
Würziger Fischsoljanka, Köllnitzer Hecht, Köllnitzer Zander, Schmand, Wurzelgemüse	

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

Ziegenkäse	9,00 €
geschmorter Chicoree, Ziegenkäse, Orangen Creme, Verbene Eis	
Crème Brûlée	9,00 €
gebrannte Vanille Creme, marinierte Waldbeeren, Sorbet	
Kirsch Trifle	9,00 €
hausgemachter Chocolate Fudge Brownie, Mascarponecreme, marinierte Kirschen	



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

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

Cocktails & Longdrinks

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



alkoholfrei

alkoholfreie Cocktails

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

alkoholfreier Wein

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



Getränke

alkoholfrei

Viva con Aqua	0,33 l	0,75 l
Laut oder Leise	3,80 €	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 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 €
Weißer Burgunder 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 €
Grauburgunder Juwel Grauburgunder, Gutswein, trocken Juliane Eiler, Rheinhessen saftig und elegant mit Aromen von Mango, Ananas und Aprikose	9,00 €	29,00 €
Lergemüller Gelber Muskateller, QbA, feinherb Lergemüller, Pfalz - Deidesheim aromatisch mit der charakterischen Frucht von Holunder und Litschis mit zartem Schmelz	7,00 €	22,00 €
Der Sommer war sehr groß Rieling, QbA, trocken Franzen, Mosel saftig und frisch mit herrlichen Aromen exotischer Früchte		38,00 €
Neuseeland		
Nobody's Hero 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 €





Spirituosen

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 €
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 €
Kölnitzer Fischertropfen	3,80 €
Fischergeist	3,80 €

Vermouth

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





Biere

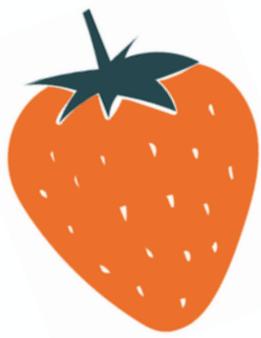
Fassbier

	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

Mittwoch & Sonntag

Donnerstag, Freitag, Samstag

Ruhetag

12 - 17 Uhr

12 - 21 Uhr

Kontakt

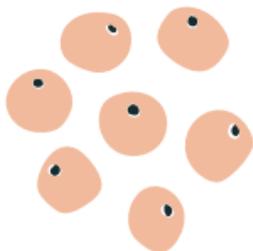
Telefon 033678 / 61084

E-Mail gastro@koellnitz.de

Events

Telefon 0170 9708940

E-Mail gastro@koellnitz.de



www.koellnitz.de