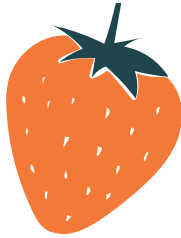


Köllnitz

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.

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.



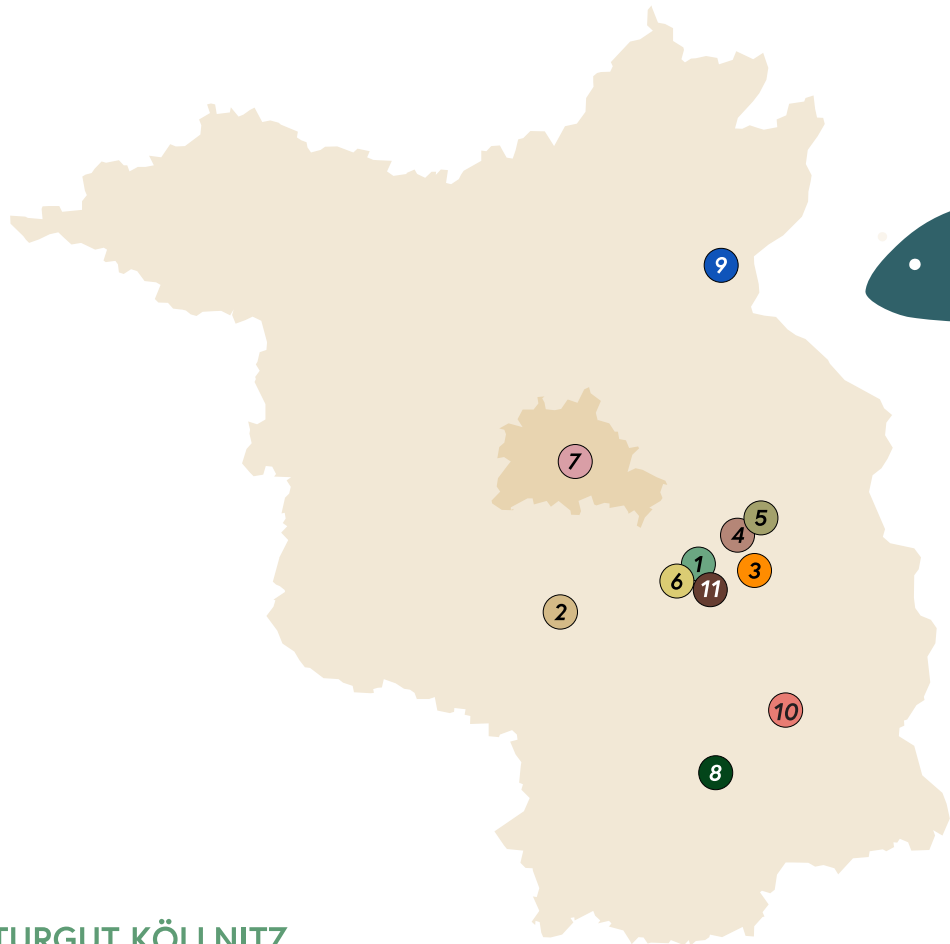
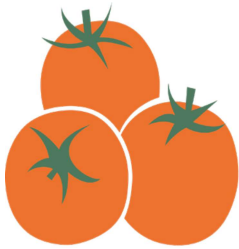
Unsere Lieferanten: Qualität aus der Region



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
Gemüse, Kräuter, Obst

2 HEIDE MÜHLE KUMMERSDORF

Mehl

3 GUT HARTENSDORF

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

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 Fischerei und regionaler Landwirtschaft und Tierzucht.

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

Kinder (4 bis 14 Jahre) zahlen 23,00€

Vorspeisen

Saibling | Mairübchen | Senfcreme
Vitello Tonnato | Salbeiblüte
Karpfenschinken | Spargel | Erdbeere
Frühlingssalat | Rhabarber | Buchweizen



Hauptgänge

Rinderfilet | Sommergemüse | Pfeffer Jus
Wels | Linsencurry
Bombolotti | Tomate | grüner Spargel
Kartoffelgratin
Röstkartoffeln

Süßer Abschluss

Chicoree | Ziegenkäse | Orange
Fudge Brownie | Milchkaramell | Meersalz
Schnittlauch Eis | weiße Schokolade



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 €

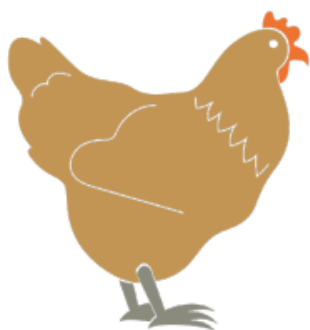


Vorspeisen

Karpfenschinken Spargel Erdbeere Karpfenschinken aus eigener Manufaktur, gerösteter Spargel, marinierte Erdbeeren	15,00 €
Saibling Mairübchen Senfcreme Schnittlauch geräucherter Saibling, geschmorte Mairübchen, Senfcreme, Schnittlaucheis	15,00 €
Matjes Apfel Schmand Kartoffel Matjesfilet, Schmandcreme, Apfelchutney, gebratener Kartoffelriegel	15,00 €
Vitello Tonnato Kapern Salbeiblüte rosa gegarter Kalbsrücken, Thunfischsauce, Kapernäpfel, eingelegte Salbeiblüten	15,00 €
Frühlingssalat Wildkräuter Buchweizen marinierter Wildkräutersalat, Rhabarber Dressing, gerösteter Buchweizen	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.

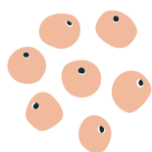


Hauptgänge

Osso Bucco Sommergemüse Kartoffel	29,00 €
Ragout von geschmorten Rinderbeinscheiben, Sommergemüse, Kartoffelgratin	
Wels Linse Rhabarber Kokos	27,00 €
gebratenes Welsfilet, Linsen Curry, Kokosmilch, mariniert Rhabarber	
Bombolotti Tomate grüner Spargel	21,00 €
hausgemachte Pasta, Tomatensugo, gerösteter Spargel 	
Aal Sommerwirsing Trauben Kartoffel	29,00 €
gebratener Köllnitz Aal, cremiger Wirsing, marinierte Trauben, Röstkartoffeln	
Rinderbratwurst Krautsalat Senf Kartoffelriegel	23,00 €
hausgemachte Bratwürste, mariniert Spitzkohl, Senfcreme, gebratener Kartoffelriegel	
Köllnitzer Hofküchen Burger	19,00 €
Rindfleisch vom BIO Hof Busch, Senfcreme, Bacon Jam, mariniertes Kraut, Heumilchkäse vom Hof Marienhöhe und Brioche Bun	
wahlweise mit Pommes frites	4,00 €
Köllnitzer Spargeltopf	15,00 €
Spargel, Kartoffel, Kräuter, Morcheln 	
wahlweise mit gebratenen Garnelen	5,00 €



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 Gremolata, Sesam Eis

Crème Brûlée

9,00 €

gebrannte Vanille Creme, marinierte Beeren, Sorbet

Brownie

9,00 €

hausgemachter Chocolate Fudge Brownie, salziges Milchkaramell, Sanddorn Eis

Panna Cotta

9,00 €

Erdbeer Panna Cotta, Waldmeister Eis, Pistazien-Schokoladen Crumble



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

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 €
Holunderblütensirup Rose Wein Soda	
Lillet Wild Berry	9,30 €
Lillet Wild Berry Beeren Minze	
Campari Orange	9,30 €
Campari Orangensaft	
Hugo	9,30 €
Holunderblütensirup 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 €

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

Rheinsberger Preussenquelle

medium oder still

0,33 l

3,80 €

0,75 l

6,50 €

Bio-Säfte von Voelkel

0,2 l

0,5 l

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 €

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 €

Rixdorfer Kräuterfassbrause

3,80 €

5,50 €

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 €
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 & Mittwoch

Donnerstag & Sonntag

Freitag, Samstag

Ruhetag

12 - 17 Uhr

12 - 20 Uhr

Kontakt

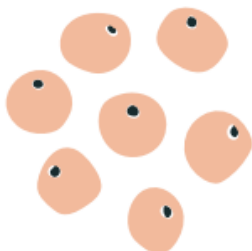
Telefon 033678 / 61084

E-Mail gastro@koellnitz.de

Events

Telefon 0170 9708940

E-Mail gastro@koellnitz.de



www.koellnitz.de