

# Köllnitz

H O F K Ü C H E



## Herzlich Willkommen

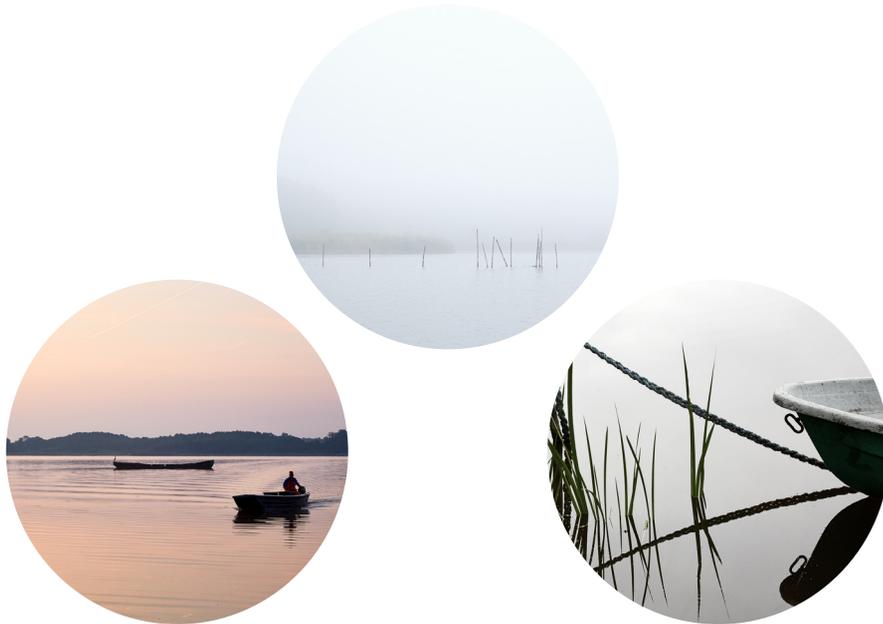
### Köllnitzer Feld-See-Weide-zu-Tisch-Restaurant

Auf dem Naturgut Köllnitz arbeiten Gärtner, Bauer, Fischer und Koch Hand in Hand. Diese enge und in Berlin und Brandenburg einzigartige Zusammenarbeit bringt Stefan, 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.





# 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



# Naturgut-Menü



## 3 Gänge zum Teilen (ab 2 Personen)

In unserem Hof-Menü servieren wir eine vielfältige Auswahl unserer Küchenphilosophie. Von vegetarischen Köstlichkeiten über Fisch- und Fleischgerichte, bietet unsere Hofküche für jeden Liebhaber das richtige Essen. Probiert es aus und lasst Euch von uns überzeugen, dass Nachhaltigkeit, Tradition und Umweltbewusstsein gepaart mit Kreativität, Experimentierfreudigkeit und Passion uns ALLE glücklich macht.

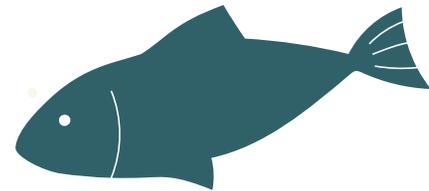
Genießt gemeinsam ein kommunikatives, abwechslungsreiches und interaktives Essen. Wir verarbeiten dafür vorwiegend Produkte aus eigener Landwirtschaft, Fischerei und Tierzucht.

**68€ für 2 Personen | jede weitere Person 34€**

Kinder (bis 14 Jahre) zahlen 1€ pro Lebensalter

### Vorspeisen

Köllnitzer Tomaten | Burrata | Basilikum  
Zander Ceviche | Erbsen | Eisenkraut  
Kirsch Gazpacho | Karpfen Schinken  
Ackersalat | Rettich | Buchweizen



### Hauptgang

Schmorbraten von grasgefütterten Rindern | Kohlrabi | Petersilie  
Köllnitzer Bulette | Solei | Radieschen  
Aal | Zucchini | Karotte | Balsamico  
Blumenkohlkrapfen | Apfel | Walnuss  
Kartoffelpüree | Eigelb | Butter  
Schmorgurken | Röstkartoffeln

### Dessert

Fudge Brownie | Milchkaramell | Meersalz  
Hausgemachtes Bananeneis | Amaranth Crumble  
Baiser | schwarze Johannisbeeren | Quark

Hausgemachte Friandise zum Kaffee

### Weinempfehlungen

**2021er Riesling** trocken, FETH

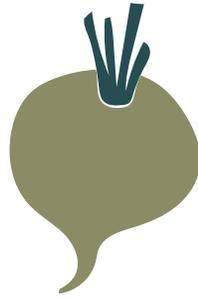
Klarer, mineralischer, fruchtbetonter Riesling. Sein Duft erinnert an Orangenschalen, knackigen Apfel und exotische Nuancen.

0,2l 0,75l  
8 25

**2020er Mineralstaub Rotwein** Cuvée, trocken, FETH

Spätburgunder, Dunkelfelder, Hegel und etwas Dornfelder bestimmen den Charakter dieser Cuvée. Der Duft ist geprägt von dunklen Beerenfrüchten, Holunder und einer herrlichen Mineralität.

7 23



## Vorspeisen

<b>Ackersalat   Buchweizen   Wildkräuter   Rettich</b>	<b>9,5</b>
marinierter Ackersalat, Wildkräuter Vinaigrette, eingelegter Rettich, gerösteter Buchweizen	
<b>Köllnitzer Tomatensalat   Burrata   Basilikum</b>	<b>13</b>
marinierte Tomaten aus dem eigenen Garten, Burrata, Basilikumöl	
<b>Matjes   Apfel   Zwiebel   Schmand   Kartoffel</b>	<b>13</b>
Matjesfilet, eingekochter Apfel, eingelegte Zwiebeln, Schmand, Röstkartoffeln	
<b>Zander   Erbse   Eisenkraut   Kartoffel</b>	<b>13</b>
Zander Ceviche, marinierte Erbsen, Erbsencreme, Eisenkraut Emulsion, Kartoffel Cracker	

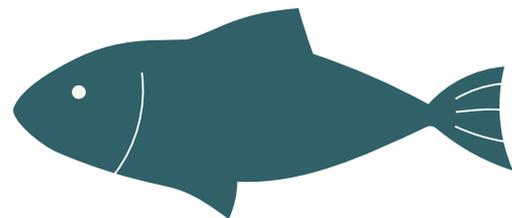
## Suppen

<b>Köllnitzer Fischpott</b>	<b>8,5</b>
pikante Fischsuppe, Paprika, Wurzelgemüse, Schmand, gebratener Zander	
<b>Kirsch Gazpacho   Karpfen Schinken   Balsam</b>	<b>8,5</b>
Kirsch Gazpacho, hausgemachter Karpfen Schinken, gereifter Balsamessig	



## Hauptspeisen

<b>Schmorbraten   Kohlrabi   Graupen   Petersilie</b>	<b>25</b>
Schmorbraten von grasgefütterten Rindern, Kohlrabi Ragout, Graupenrisotto, Petersilienöl	
<b>Fang des Tages</b>	<b>24,5</b>
Fangfrischer Fisch, Gartengemüse, Röstkartoffeln	
<b>Zander   Gurke   Kartoffel   Ackersalat</b>	<b>25</b>
gebratener Köllnitz Zander, Schmorgurken, Petersilienkartoffeln, Beilagensalat	
<b>Blumenkohl   Karotte   Apfel   Walnuss</b>	<b>16</b>
gebackene Blumenkohlkrapfen, glasierte Karotten, eingelegter Apfel, geröstete Walnüsse	
<b>Köllnitzer Hofküchen Burger</b>	<b>16</b>
Rindfleisch vom BIO Hof Busch, Zwiebelmarmelade, eingelegte Gurken, Ackersalat, Heumilch Käse	
- wahlweise mit <b>Pommes frites</b>	<b>3</b>



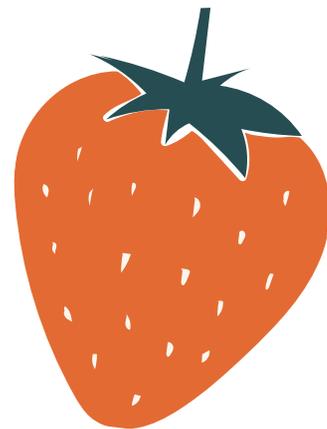
**PS:** Für ein ganz persönliches Köllnitz-Highlight sprich uns gerne persönlich an. Wir bereiten Dir gerne Zander in der Salzkruste, einen Rinderbraten für die ganze Familie, Chateaubriand und viele weitere individuelle Köstlichkeiten zu.



# Dessert

## Süßes Ende

<b>Pavlova</b> Baiser, marinierte schwarze Johannisbeeren, Quarkcreme, Minze	8,5
<b>Brownie</b> Fudge Brownie, salziges Milchkaramell, hausgemachtes Eis	8,5
<b>Panna Cotta</b> Himbeer Panna Cotta, weißer Schokoladenschaum, marinierte Himbeeren, karamellierte weiße Schokolade	8,5





# Aperitif, Cocktails und Longdrinks

<b>Aperol Spritz</b> Aperol <sup>2</sup> <sup>3</sup>   Prosecco   Soda   Orange	8
<b>Hugo</b> Prosecco   Holunderblütensirup   Soda   Limette   Minze	8
<b>Cubra Libre</b> Havana Club   Coca-Cola <sup>13</sup>   Limette	8
<b>Campari Orange</b> Campari <sup>3</sup>   Orange	8
<b>Gin Tonic</b> Tanqueray Gin   Thomas Henry Tonic Water	8
<b>Vodka Lemon</b> Ketel One Vodka   Thomas Henry Lemon	8



# Wein

## Schaumwein

	0,11		0,75 l
<b>Cuvée Tradition</b>	<b>5,5</b>		<b>34</b>
Sekt bA, trocken Schloss Wackerbarth, Sachsen Riesling, Weißburgunder, Kerner & Elbling Klassische Flaschengärung, 12 Monate Reifung, feinfruchtig mit zarter Perlage			

## Weißwein

	0,11	0,21	0,75 l
<b>2021er „Josef Spreitzer“</b>	<b>4,6</b>	<b>8,6</b>	<b>28,5</b>
Riesling, QbA, trocken Spreitzer, Rheingau Harmonisch und frisch, feste Mineralik, rassig- spritzige Säure			
<b>2021er Weißburgunder 'Im alten Rod'</b>	<b>4,6</b>	<b>8,6</b>	<b>28,5</b>
QbA, trocken, Spiess, Bechtheim, Rheinhessen Vollmundig und frisch, duftig floral und animierend			
<b>2021er Sauvignon Blanc</b>	<b>4</b>	<b>7,5</b>	<b>24</b>
QbA, trocken Lergenmüller, Pfalz Belebend, erfrischend, komplex und harmonisch, etwas süße Frucht			
<b>2021er Muskateller</b>	<b>4</b>	<b>7,5</b>	<b>24</b>
QbA, fruchtsüß Lorenz & Söhne, Nahe Schlank, mit feiner, sehr fruchtiger Struktur, tolle Balance & viel Charme			



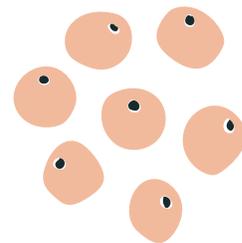
# Wein

## Rosé

	0,1l	0,2l	0,75 l
<b>2021er 'Wunderschön'</b>	<b>4</b>	<b>7,5</b>	<b>24</b>
Rosé, trocken St. Antony, Rheinhessen Duftig, fruchtig & leicht, der perfekte Sundowner			

## Rotwein

	0,1l	0,2l	0,75 l
<b>2019er Spätburgunder 'Vulkanlöss'</b>	<b>4</b>	<b>7,5</b>	<b>24</b>
QbA, trocken, Martin Schmidt, Baden Harmonisch, kirschtig mit leichtfüßigen Röstaromen			
<b>2018er 'Fass 23'</b>	<b>4,2</b>	<b>7,8</b>	<b>26</b>
Cuvée, trocken, Pfannebecker, Rheinhessen Cabernet Sauvignon & Merlot ein Jahr zusammen im Fass gereift Elegante Würze, geschmeidige Struktur			
<b>2020er Dornfelder</b>	<b>4</b>	<b>7,5</b>	<b>24</b>
QbA, halbtrocken, Dr. Köhler, Rheinhessen Angenehm würzig, samtiger Körper, rauchige Note			





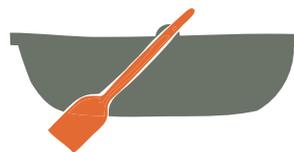
# Biere

## Fassbiere

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

## Flaschenbiere

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

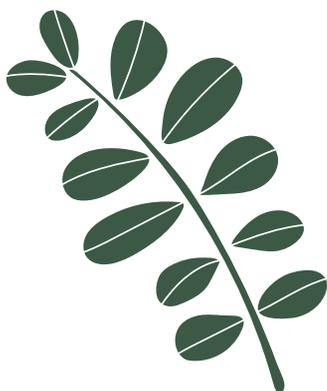




# Getränke

## alkoholfrei

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





# Heißgetränke

## Andraschko Kaffee

Café Crème	3,8
Espresso	3
Doppelter Espresso	3,8
Cappuccino	4,2
Chococcino	4,2
Milchkaffee	4,5
Latte Macchiato	4,8
Café koffeinfrei	3,8
Heiße Schokolade	3,8

## Althaus-Tee

	Glas 0,3l
Classic Herbs	3,5
Red Fruit Flash	3,5
Smooth Mint	3,5
Toffee Rooibush	3,5
Ginger Breeze	3,5
Grün Martinee	3,5
Royal Earl Grey	3,5
Sencha Senpai	3,5





## Spirituosen

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

## Edelbrände & Liköre der Brennerei Braun

Malteser	2 cl	<b>4</b>
Williamsbirne	2 cl	<b>4</b>
Mirabellenwasser	2 cl	<b>4</b>
Himbeergeist	2 cl	<b>4</b>
Walnussgeist	2 cl	<b>4</b>
Blutwurzeln Likör	2 cl	<b>3,5</b>
Pflaumen Likör	2 cl	<b>3,5</b>
Brombeer Likör	2 cl	<b>3,5</b>
Schwarze Johannisbeere Likör	2 cl	<b>3,5</b>

## Vermouth

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

## Bitter | Kräuter

KÖLLNITZER FISCHERTROPFEN	2 cl	<b>3</b>
Fischargeist	2 cl	<b>3</b>



### **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)**

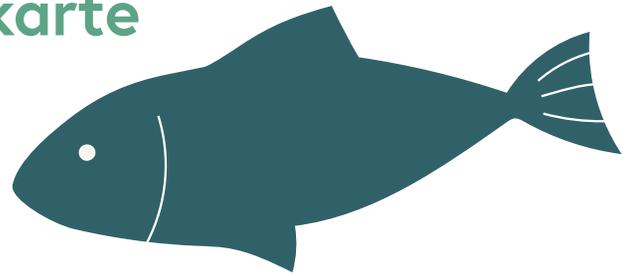
[www.koellnitz.de](http://www.koellnitz.de)

---

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



## Kinderkarte



<b>Fischstäbchen</b> Gebackene Fischfiletstreifen mit frischem saisonalen Gemüse und Kartoffelstampf	8,5
<b>Nuggets</b> Panierte Hähnchenbrust mit Karottengemüse und Pommes Frites	8,5
<b>Bulette</b> Hausgemachte Bulette mit Kartoffelstampf und Ackergemüse	8,5
<b>Kinderbecher</b> Zwei Kugeln Eis nach Wahl, Sahne und Garnitur	5,5

