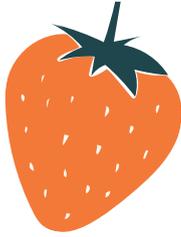


Köllnitz

H O F K Ü C H E



Herzlich Willkommen

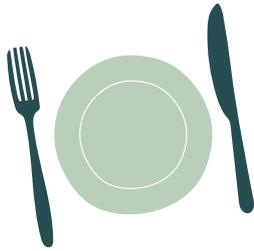
Köllnitzer Feld-See-Weide-zu-Tisch-Restaurant

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.





Naturgut-Menü

3 Gänge zum Teilen (ab 2 Personen)

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

39€ pro Person | Mindestens 2 Personen

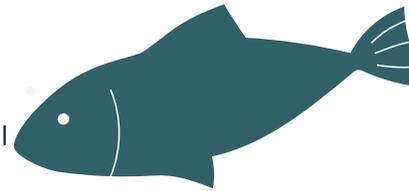
Kinder (bis 14 Jahre) zahlen 2€ pro Lebensalter

Vorspeisen

Salatherz | Zanderrogen | Sauerteigbrot
Rinderhüfte | Mairübchen | Senf
Karpfenschinken | Sellerie | Rhabarber
Chicoree | Orange | Ziegenkäse

Hauptgang

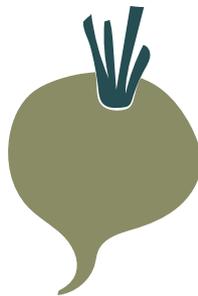
Rippe vom grasgefütterten Weiderind | Spitzkohl
Wels | Spargel | Gremolata
Karotten Ravioli | Haselnuß | Karottengrün
Kartoffelpüree | Eigelb | Butter
Röstkartoffeln



Dessert

Baiser | Quark | Waldbeeren
Fudge Brownie | Milchkaramell | Meersalz
Rhabarbereis | Amaranth Crumble

Hausgemachte Friandise zum Kaffee



Weinempfehlungen

2021er Riesling trocken, FETH

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

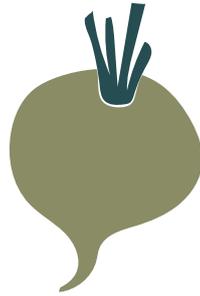
0,2l 0,75l
8€ 25€

2021er Rotweincuvée, trocken

„Ganz(s) oder gar nicht“, Weingut Lergenmüller, Pfalz

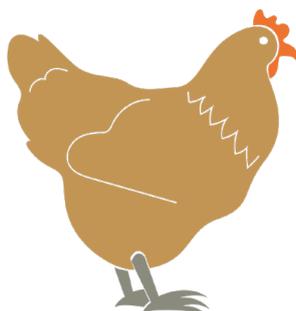
Aromen von dunkler, reifer Kirsche, wilden Waldbeeren, Mandel, Cassis, weißem Pfeffer und Lorbeer

7€ 23€



Vorspeisen

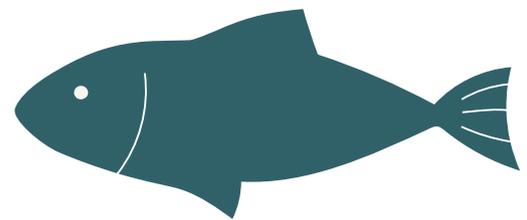
Karpfenschinken Rhabarber Sellerie Schnittlauch	15€
Karpfenschinken aus der Manufaktur, Selleriesud, geschmorter Rhabarber, Schnittlaucheis	
Aal Gurke Speck Meerrettich	16€
geräucherter Aal, Gurkennudeln, knuspriger Bacon, frischer Meerrettich	
Matjes Apfel Zwiebel Schmand Kartoffel	15€
Matjesfilet, eingekochter Apfel, eingelegte Zwiebeln, Schmand, Kartoffelriegel	
Salatherz Zanderrogen Sauerteigbrot	11€
gegrilltes Salatherz, getrockneter Zanderrogen, knuspriges Sauerteigbrot, Kaperncreme	
Kraftbrühe vom Bruderhahn	9€
Essenz vom Bruderhahn, Ravioli vom Aufbruch, Wurzelgemüse, Sherry	



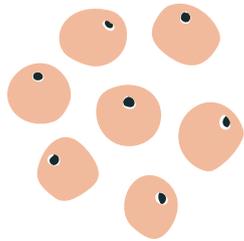


Hauptspeisen

BBQ Rippe Kartoffel Spitzkohl	27€
zart geschmorte Ochsenrippchen, gebratener Kartoffelriegel, mariniertes Spitzkohl, Sauerteigcroutons	
Wels Spargel Kartoffelcreme Gremolata	26€
gebratenes Welsfilet, Kartoffelcreme, gerösteter Spargel, Kräutergremolata, Schnittlauchöl	
Karpfen Kartoffel Frühlingsgemüse Sc. Tatar	24€
gebackenes Karpfenfilet, Frühlings-Kartoffelsalat, hausgemachte Sauce Tatar	
Karotten Ravioli Haselnuss Ziegenkäse	22€
glasierte Karottenravioli, Karottengrün Pesto, geröstete Haselnüsse, Ziegenkäse	
Köllnitzer Hofküchen Burger	19€
Rindfleisch vom BIO Hof Busch, Tomatensalsa, Bacon Jam, mariniertes Spitzkohl, Heumilchkäse	
- wahlweise mit Pommes frites	4€
Köllnitzer Fischpott	15€
pikante Fischsuppe, Paprika, Wurzelgemüse, Schmand, gebratenes Zanderfilet	



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

Pavlova

Baiser, marinierte Waldbeeren, Quark Espuma, Löwenzahnblüten Sirup

9€

Rhabarber

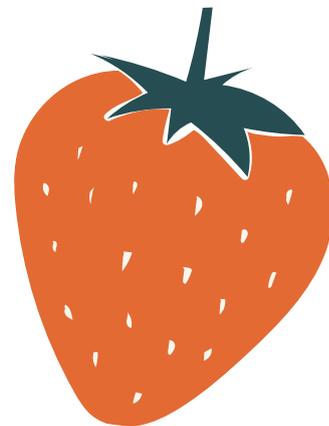
geschmorter Rhabarber, Rhabarbereis, Fudge Brownie, Rhabarber Crumble

9€

Ziegenkäse Crème Brûlée

gebrannte Ziegenkäse-Creme, eingelegte Birne, Walnuß, Verbene Eis

9€





Aperitif, Cocktails und Longdrinks

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



Wein

Schaumwein

	0,1l	0,75 l
Cuvée Tradition	5,5€	34€
Sekt bA, trocken Schloss Wackerbarth, Sachsen Riesling, Weißburgunder, Kerner & Elbling Klassische Flaschengärung, 12 Monate Reifung, feinfruchtig mit zarter Perlage		

Weißwein

	0,1l	0,2l	0,75 l
2021er „Josef Spreitzer“	4,6€	8,6€	28,5€
Riesling, QbA, trocken Spreitzer, Rheingau Harmonisch und frisch, feste Mineralik, rassig- spritzige Säure			
2021er Weißburgunder 'Im alten Rod'	4,6€	8,6€	28,5€
QbA, trocken, Spiess, Bechtheim, Rheinhessen Vollmundig und frisch, duftig floral und animierend			
2021er Sauvignon Blanc	4€	7,5€	24€
QbA, trocken Lergenmüller, Pfalz Belebend, erfrischend, komplex und harmonisch, etwas süße Frucht			
2021er Muskateller	4€	7,5€	24€
QbA, fruchtsüß Lorenz & Söhne, Nahe Schlank, mit feiner, sehr fruchtiger Struktur, tolle Balance & viel Charme			



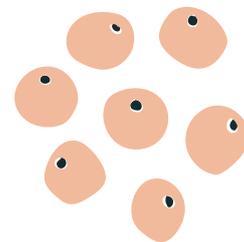
Wein

Rosé

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

Rotwein

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





Biere

Fassbiere

	0,3 l	0,5 l
Traunsteiner Pilsner	3,5€	5€
Traunsteiner Schwarzbier	3,5€	5€
Radler Alster	3,5€	5€

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Traunsteiner Weissbier Hell Alkoholfrei		5€
Helles alkoholfrei		5€
Berliner Kindl Weiße mit Schuss Himbeere ⁷ Waldmeister ^{3,7}	3,5€	
Malzbier Kindl Kraftmalz	3,5€	

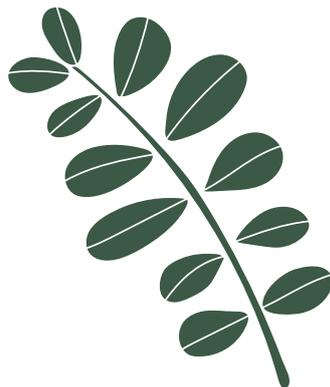




Getränke

alkoholfrei

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





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 0,3 l
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	4€
Tanqueray London Dry Gin	2 cl	4€
Havana Club White Rum	2 cl	5€
Bulleit Bourbon Whiskey	4 cl	8€

Edelbrände & Liköre der Brennerei Braun

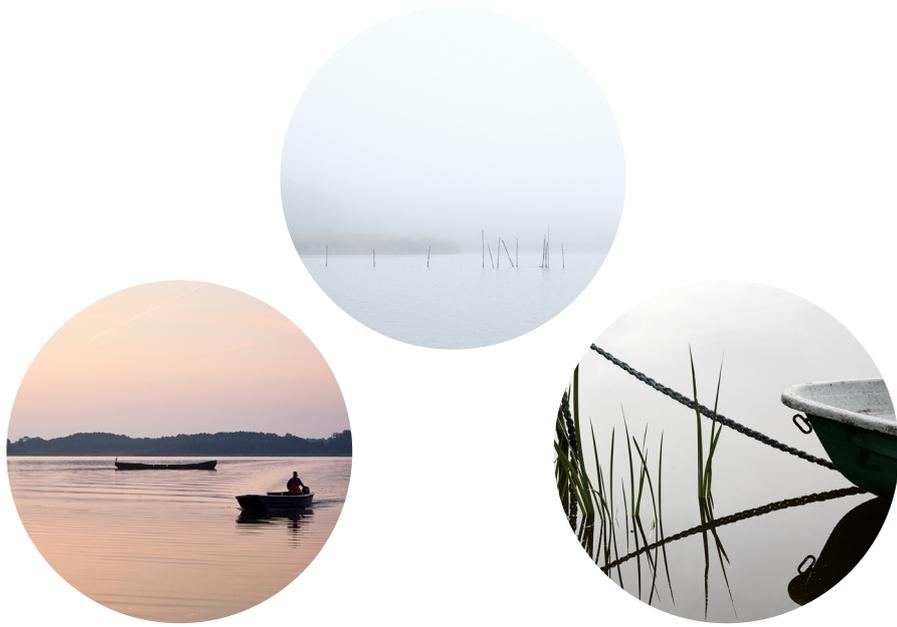
Malteser	2 cl	4€
Williamsbirne	2 cl	4€
Mirabellenwasser	2 cl	4€
Himbeergeist	2 cl	4€
Walnussgeist	2 cl	4€
Blutwurzeln Likör	2 cl	3,5€
Pflaumen Likör	2 cl	3,5€
Brombeer Likör	2 cl	3,5€
Schwarze Johannisbeere Likör	2 cl	3,5€

Vermouth

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

Bitter | Kräuter

Köllnitzer Fischertropfen	2 cl	3€
Fischargeist	2 cl	3€



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

Events

Anfragen über 0170 9708940

oder events@koellnitz.de

Groß Schauener Hauptstraße 31

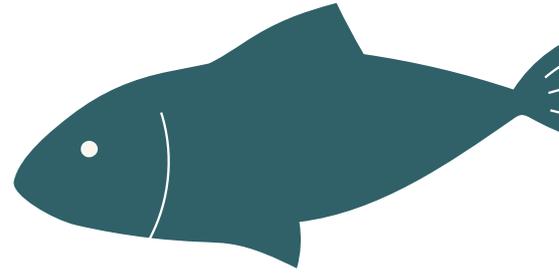
15859 Storkow (Mark)

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



Fischstäbchen

Gebackene Fischfiletstreifen mit frischem saisonalen Gemüse und Kartoffelstampf

8,5€

Nuggets

Panierte Hähnchenbrust mit Karottengemüse und Pommes Frites

8,5€

Bulette

Hausgemachte Bulette mit Kartoffelstampf und Ackergemüse

8,5€

Kinderbecher

Zwei Kugeln Eis nach Wahl, Sahne und Garnitur

5,5€

