

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.



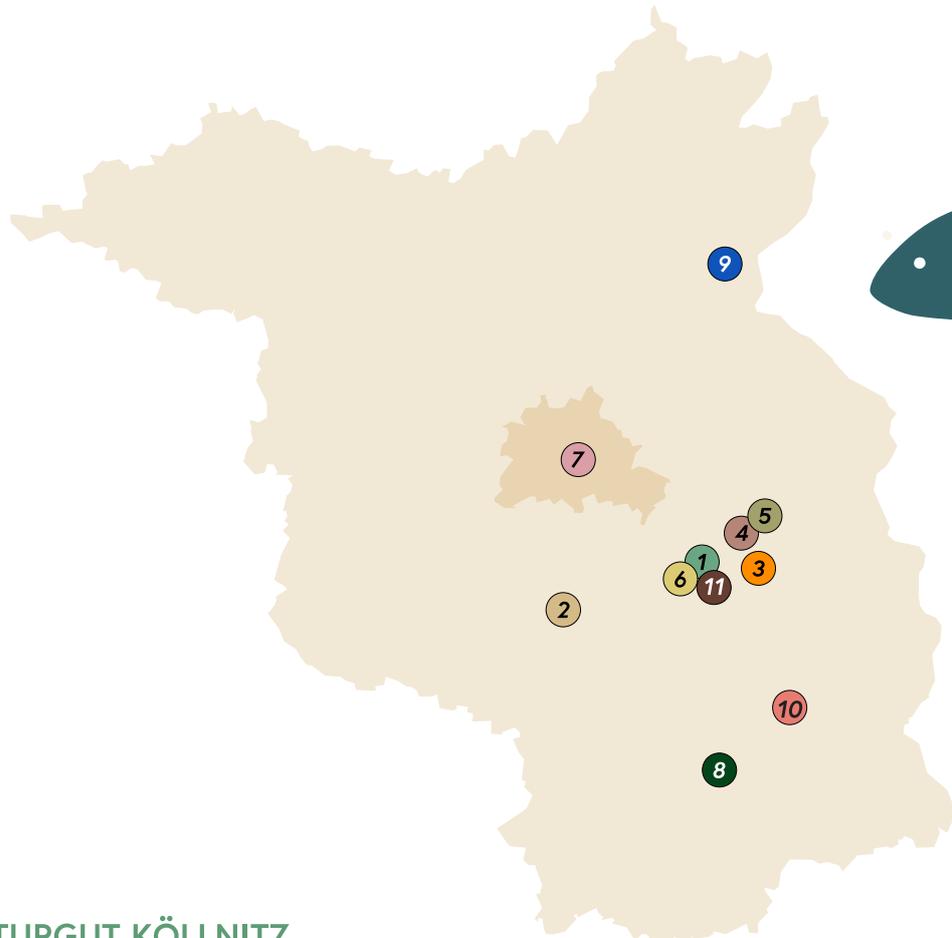
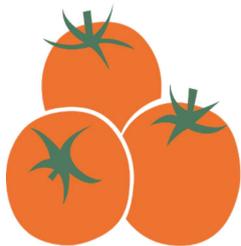
Unsere Lieferanten: Qualität aus der Region



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)

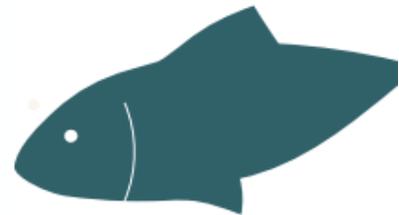
Genießen Sie gemeinsam ein kommunikatives, abwechslungsreiches und interaktives Essen. Wir verarbeiten dafür vorwiegend Produkte aus eigener Landwirtschaft, Fischerei und Tierzucht.

Menü für 2 Personen 88,00€ (jede weitere Person 44,00€)

Kinder (bis 14 Jahre) zahlen 2,00€ pro Lebensalter

Vorspeisen

Forelle | rote Beete | Meerrettich
rosa Rinderherz | Grünkohl | Kartoffel
Karpfenschinken | Quitte | Rosenkohl
Feldsalat | Wildkräuter | Buchweizen



Hauptgänge

Gänsekeule | Rotkraut | Marone
Zander | Rahmkraut | Petersilie
Graupen | Spinat | Blumenkohl
Kartoffelpüree | Eigelb | Butter
Röstkartoffeln

Süßer Abschluss

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



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 €

Ganz(s) Merlot

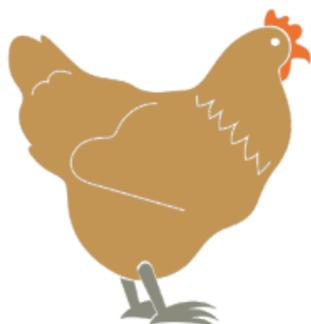
Merlot, QbA,
Karl Pfaffmann, Pfalz
Vollmundig, kräftig und dennoch weich im Geschmack

32,00 €



Vorspeisen

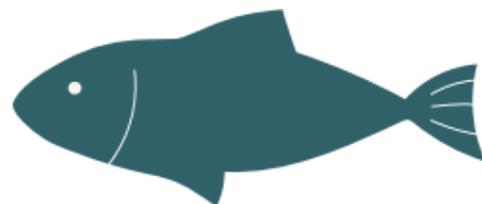
Karpfenschinken Quitte Rosenkohl Schwarze Nüsse Karpfenschinken aus eigener Manufaktur, eingelegte Quitten, Rosenkohlvariation	15,00 €
Forelle rote Bete Meerrettich Dill geräuchertes Forellenfilet, geschmorte rote Bete, Meerrettichcreme, Dillöl	14,00 €
Saibling Kartoffel Grünkohl gebeizter Saibling, Grünkohlsud, gebratener Kartoffelriegel	15,00 €
Feldsalat Wildkräuter Buchweizen marinierter Feldsalat, Wildkräutervinaigrette, gerösteter Buchweizen	9,00 €
Gänsebrust Feldsalat Sc. Clumberland Früchtebrot geräucherte Gänsebrust, Feldsalat, geröstetes Früchtebrot	15,00 €



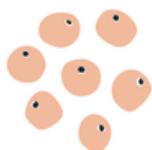


Hauptgänge

Hirschhaxe Süßkartoffel Feige	29,00 €
zart geschmorte Hirschhaxe, Süßkartoffel-Püree, eingelegte Feigen	
Zander Rahmkraut Trauben Speck	28,00 €
gebratenes Zanderfilet, Rahmkraut, marinierte Trauben, knuspriger Speck und Röstkartoffeln	
Graupen Blumenkohl Apfel Walnuss	21,00 €
cremiges Graupenrisotto, gebackene Blumenkohlkrapfen, eingelegter Apfel	
Hecht Pastrami Topinambur Kartoffel	25,00 €
gebratenes Hechtfilet, geräucherte Rinderbrust, confierter Topinambur, knuspriger Kartoffelriegel	
Gänsekeule Rotkohl Kartoffelkloß Maronen	27,00€
confierte Gänsekeule, Rotkohl, Kartoffelklöße, glasierte Maronen	
Köllnitzer Hofküchen Burger	18,00 €
Rindfleisch vom BIO Hof Busch, Tomatensalsa, Bacon Jam, marinierter Kürbis, Heumilchkäse vom Hof Marienhöhe und hausgemachter Brioche Bun	
- wahlweise mit Pommes frites	4,00 €
Köllnitzer Fischsoljanka	15,00 €
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.



Süßer Abschluss

Topfenknödel hausgemachte Topfenknödel, Zwetschgenröster, Spekulatiuscrumble	9,00 €
Crème Brûlée gebrannte Vanille Creme, Zitrusfruchtragout, Apfelsorbet	9,00 €
Brownie hausgemachter Chocolate Fudge Brownie, salziges Milchkaramell, Brombeer Sorbet	9,00 €



Weinempfehlung Süßer Abschluss	0,2 l	0,75 l
FETH Gewürztraminer	8,00 €	38,00 €
41 Norte, Trockenbeereauslese		
Bio Feth-Wehrhof, Rheinhessen intensiver Duft von reifen, süßen Früchten, getrockneten Datteln, Dörrobst, Honig, Karamell & goldenen Rosinen. Ölig, samtig & dickfüssig gleitet er über die Zunge, erinnert an reife Mango, Feigen & Honig. Die Säure gibt ihm zu der üppigen Süße die richtige Frische & Balance		



Aperitif

Prosecco 4,50€

Kir Köllnitz 5,00€

Genießen Sie ein erfrischendes Glas Prosecco auf hausgemachten Sirup. Fragen Sie gerne nach dem aktuellen Sortiment. Auch alkoholfrei erhältlich.

Festival Sekt 29,00€

Cocktails und Longdrinks

Aperol Spritz 9,00€

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Rosé Spritz 9,00€

Holunderblütensirup | Rosé Wein | Soda

Lillet Wild Berry 9,00€

Lillet | Wild Berry | Beeren | Minze

Campari Orange 9,00€

Campari | Orange

Campari Soda 9,00€

Campari | Mineralwasser

Hugo 9,00€

Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Limette | Minze

Gin Tonic 9,00€

Tanqueray Gin | Thomas Henry Tonic Water

Vodka Lemon 9,00€

Ketel One Vodka | Thomas Henry Lemon

Cubra Libre 9,00€

Havanna Club | Coca-Cola ¹³ | Limette

Caipirinha 9,00€

Rum | Ginger Ale | Limetten | Rohrzucker



alkoholfrei

alkoholfreie Cocktails

Orange Spritz Orange Spritz alkoholfreier Prosecco Soda Orange	8,00€
Hugo Holunderblütensirup alkoholfreier Prosecco Soda Limette Minze	8,00€
Virgin Caipirinha Ginger Ale Limetten Rohrzucker	8,00€

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 Rosé 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€



Wein

Weißwein

Deutschland	0,2 l	0,75 l
Riesling R3	8,60€	28,50€
Riesling, QbA, trocken, Bio Dr. Corvers-Kauter, Rheingau Rieslingduft mit einem Strauß 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 saftiger 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 den Aromen von Mango, Ananas und Aprikose		
Lergenmüller	7,00€	22,00€
Gelber Muskateller, QbA, trocken Lergenmüller, Pfalz - Deidesheim aromatisch mit der charakteristischen Frucht von Holunder und Litschies im zarten Schmelz.		
Der Sommer war sehr groß		38,00€
Riesling, QbA, trocken Franzen, Mosel saftig und frisch mit herrlichen Aromen exotischer Früchte		
Neuseeland		
Nobody's Hero		36,00€
Sauvignon Blanc, trocken Franningham, Marlborough animierende Aromen von Zitrone, Grapefruit, Kiwi, Stachelbeere & Birne. Am Gaumen verbinden sich die Aromen von gelber Paprika, Mango & Ananas.		



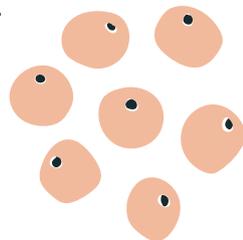
Wein

Rosé

	0,2 l	0,75 l
Sophie Helene	7,00€	22,00€
Dornfelder/Cabernet Sauvignon, QbA, trocken Hammel, Pfalz - Kirchheim frisch und süffig mit den anregenden Aromen von Beeren und Kirschen. Leicht herb mit voller Frucht im langen Finale.		
Rosé		26,00€
Spätburgunder, QbA, trocken Gebrüder Kauer, Nahe frisch und knackig mit den Anklängen reifer, gelber Früchte im perfekten Süße-Säure-Spiel. Kräftige Würznoten im leicht mineralischen Finale.		

Rotwein

	0,2 l	0,75 l
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 & Pflaume. Gewürze, Kräuter & ein Hauch Lakritze in einer süßlichen Röstaromahle		
Cotes du Rhone		28,50€
Syrah, Grenade-Mourvedre, A.C., trocken E. Guigal, Rhone saftige und herzhaft Fruchtnoten von schwarzen Kirschen, reifen Waldbeeren und delikatsten Pflaumen verbinden sich mit den Noten von süßlichem 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		





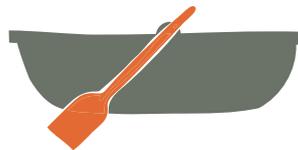
Biere

Fassbiere

	0,3 l	0,5 l
Traunsteiner Pilsner	3,50€	5,00€
Traunsteiner Schwarzbier	3,50€	5,00€
Radler Alster	3,50€	5,00€

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Traunsteiner Weissbier		5,00€
Traunsteiner Weissbier alkoholfrei		5,00€
Berliner Kindl Weiße mit Schuss	3,50€	
Himbeere ⁷ Waldmeister ^{3,7}		
Malzbier	3,50€	
Kindl Kraftmalz		

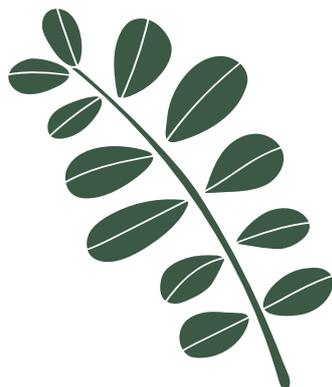




Getränke

alkoholfrei

Rheinsberger Preussenquelle	0,33 l	0,75
Medium oder Still	3,50€	6,00€
Bio-Säfte von Voelkel		
Orangensaft	0,2 l	3,50€
Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	3,50€
Sauerkirschnektar	0,2 l	3,50€
Bananennektar	0,2 l	3,50€
Johannisbeersaft	0,2 l	3,50€
Tomatensaft	0,2 l	3,50€
Rhabarbersaft	0,2 l	3,50€
Saftschorle nach Wahl	0,5 l	5,50€
Thomas Henry		
Tonic Water ^{2,7}	0,2 l	3,50€
Bitter Lemon ^{2,5,7}	0,2 l	3,50€
Ginger Ale ⁷	0,2 l	3,50€
Limonaden		
	0,2 l	0,5 l
Coca-Cola ^{1,3}	2,80€	5,00€
Coca-Cola Light ^{1,3,4}	2,80€	5,00€
Spezi ^{1,3}	2,80€	5,00€
Fanta ^{3,5}	2,80€	5,00€
Sprite ⁵	2,80€	5,00€
Rixdorfer Kräuterfassbrause ⁷	3,00€	5,00€
Neuzeller Himmelspforte		5,00€





Heißgetränke

Andraschko Kaffee

Café Crème	3,80€
Espresso	3,00€
Doppelter Espresso	3,80€
Cappuccino	4,20€
Chococcino	4,20€
Milchkaffee	4,50€
Latte Macchiato	4,80€
Café koffeinfrei	3,80€
Heiße Schokolade	3,80€

Andraschko-Tee

	Glas 0,3 l
Bergkräuter	3,50€
Grüner Tee	3,50€
Schwarzer Tee	3,50€
Rooibos	3,50€
Früchtetee	3,50€
Frischer Pfefferminztee	3,50€





Spirituosen

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

Edelbrände & Liköre der Brennerei Braun

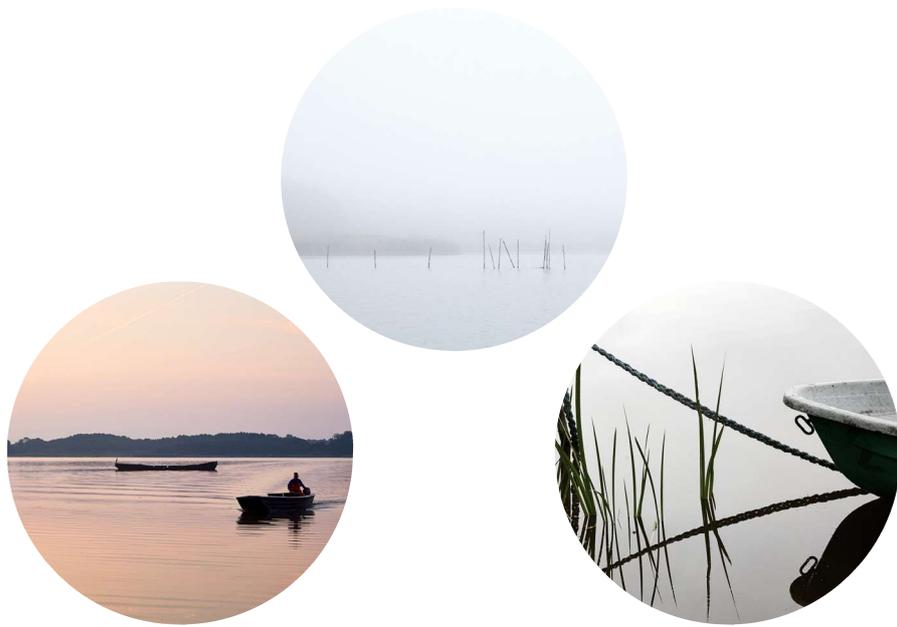
Malteser	2 cl	4,00€
Williamsbirne	2 cl	4,00€
Mirabellenwasser	2 cl	4,00€
Himbeergeist	2 cl	4,00€
Walnussgeist	2 cl	4,00€
Blutwurzeln Likör	2 cl	3,50€
Pflaumen Likör	2 cl	3,50€
Brombeer Likör	2 cl	3,50€
Schwarze Johannisbeere Likör	2 cl	3,50€

Vermouth

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

Bitter | Kräuter

Köllnitzer Fischertropfen	2 cl	3,00€
Fischergeist	2 cl	3,00€



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