

Köllnitz

NATURGUT



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 den Köllnitzer Fischerstuben 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."

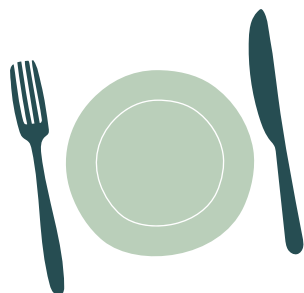
Werke für die Köllnitzer Fischerstuben:

Als kunst- und kulturraffines Unternehmen setzt sich Artprojekt, Betreiber der Köllnitzer Fischerstuben 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 Traditions-Fischerei 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.

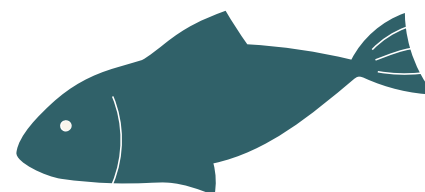
Im Menü verarbeitete Produkte:

Feldsalat, rote Bete, Sellerie, Chicoree, Lauch, Karotten, Kartoffeln, Freiland Eier, Saibling, Zander, Wiesen Rind vom Hof Busch, Köllnitzer Bruder-Hahn, Spinat, Äpfel, Lorbeer, Rhabarber und Quark

59€ für 2 Personen | jede weitere Person 29€

Vorspeisen

Chicoree | Ziegenkäse | Honig | Orange
Rote Bete | Saibling | Meerrettich
Feldsalat | Nuss Crunch
Sellerie | Petersilie



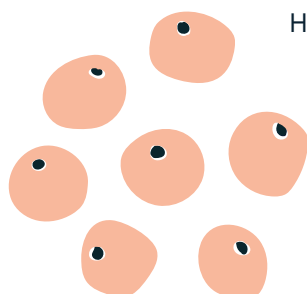
Hauptgang

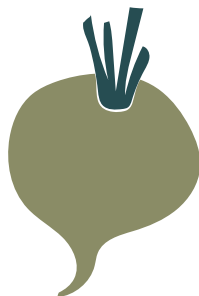
Glasierte Rippchen von grasgefütterten Rindern vom Hof Busch
Roulade vom Köllnitzer Bruder-Hahn
Hausgemachte Zander Ravioli mit Bärlauch
Sellerie Brandade mit Apfelchutney
Cremiges Kartoffelpüree mit gebeiztem Eigelb und brauner Butter
Gebackene Pastinake
Geschmorte Karotten und Röstkartoffeln
Sautierter Blattspinat und gebratener Senfkohl

Dessert

Schokoladen Brownie mit salzigem Milchkaramell
Hausgemachtes Lorbeer Eis mit Karotten Reduktion und knusprigen Möhren
Baiser mit Quarkcreme und Rhabarber

Hausgemachte Friandise zum Kaffee





Vorspeisen

Feldsalat Nuss Crunch Rhabarber Rettich	9,5
marinierter Feldsalat, Rhabarber Vinaigrette, mariniertes Rettich, knusprige Nusshippe	
Ziegenkäse Chicoree Orange Storkower Blütenhonig	13
geschmorter Chicoree, mariniertes Ziegenkäse, Orangenreduktion	
Matjes Apfel Zwiebel Schmand Kartoffel	13
Matjesfilet, eingekochter Apfel, eingelegte Zwiebeln, Schmand, Röstkartoffeln	
Saibling rote Bete Meerrettich	13
geräucherter Saibling aus der Manufaktur, geröstete rote Bete, Meerrettichcreme	
Tafelspitz Sauce Gribiche Rettich Kartoffel	12
hausgemachte Tafelspitzsülze, Sauce Gribiche, mariniertes Rettich, knusprige Kartoffel	

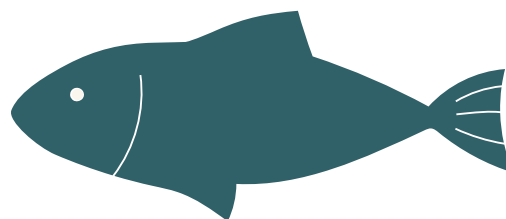
Suppen

Köllnitzer Fischpott	8,5
pikante Fischsuppe, Paprika, Wurzelgemüse, Schmand, gebratener Zander	
Sellerie Rauch Aal Apfel	8,5
Sellerieschaumsuppe, mariniertes Räucheraal aus der Manufaktur, eingelegter Apfel	



Hauptspeisen

Köllnitzer Bruder Hahn Spinat Pastinake	19,5
Roulade von der Brust, sautierter Blattspinat, gebackene Pastinake, Selleriecreme	
Weiderind vom Hof Busch Senfkohl Kartoffel Karotte	22,5
zart geschmorte Rippchen, glasierter Senfkohl, geröstete Karotten, Kartoffelmoussline	
Köllnitzer Zander Bärlauch Eigelb	19,5
hausgemachte Zander Ravioli, Bärlauchschaum, gebeiztes Eigelb	
Köllnitzer Zander Wildkräuter Kartoffel Feldsalat	23,5
gebratenes Zanderfilet, Wildkräuter Butter, Röstkartoffeln, mariniertes Feldsalat	
Heiß geräucherter Lachs a.d. Manufaktur Lauch Meerrettich	21
Lachsfilet, Lauchsud, Lauchcreme, knusprige Kartoffel, frischer Meerrettich	
Aal Kartoffel Gurke Rettich	23
gebratener Aal, Röstkartoffeln, mariniertes Rettich und Gurke	
Wiesen-Hühnerei Lauch Senf	17,5
pochiertes Hühnerei, geschmorte Lauch, Lauch Crumble, Senfschaum	
Sellerie Apfel Walnuß Petersilie	18,5
gebackene Sellerie Brandade, Apfelmilch, Apfel Chutney, Walnuss Crumble, Petersilienöl	



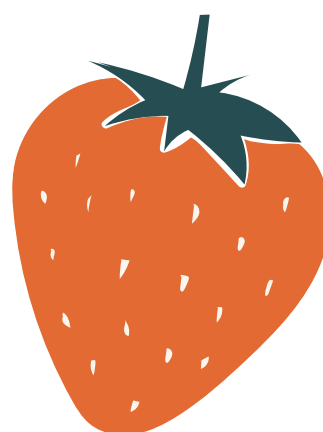
PS: Für ein ganz persönliches Köllnitz-Highlight sprich uns gerne persönlich an. Wir bereiten Dir gerne Zander in der Salzkruste, einen Rinderbraten für die ganze Familie, Chateaubriand und viele weitere individuelle Köstlichkeiten zu.



Dessert

Süßes Ende

Pavlova Baiser, eingelegter Rhabarber, Quarkcreme, Minze	8
Brownie Fudge Brownie, salziges Milchkaramell, hausgemachtes Joghurt Eis	8
Parfait Karotten Parfait, Sirup von Karottengrün, Karottenchips, warmer Schokoladen Schaum	8





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	0,75l
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	0,75l
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 Muskatteller	4	7,5	24
QbA, fruchtsüß Lorenz & Söhne, Nahe Schlank, mit feiner, sehr fruchtiger Struktur, tolle Balance & viel Charme			



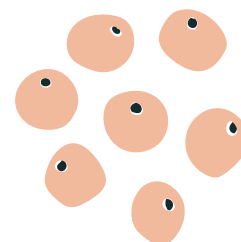
Wein

Rosé

	0,1l	0,2l	0,75 l
2021er 'Wunderschön'	4,00	7,50	24,00
Rosé, trocken St. Antony, Rheinhessen Duftig, fruchtig & leicht, der perfekte Sundowner			

Rotwein

	0,1l	0,2l	0,75 l
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, Pffannebecker, 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

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

Flaschenbiere

	0,33l	0,5l
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	

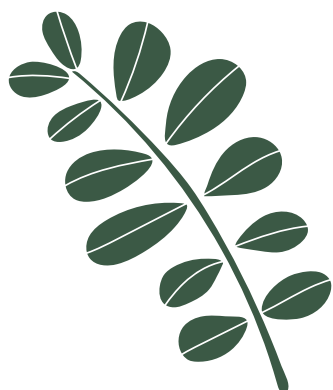




Getränke

alkoholfrei

Rheinsberger Preussenquelle	0,33l	0,75
Medium oder Still	3,5	6
Säfte von Vaihinger		
Orangensaft	0,2l	3,2
Apfelsaft Naturtrüb	0,2l	3,2
Sauerkirschnektar	0,2l	3,2
Bananennektar	0,2l	3,2
Johannisbeersaft	0,2l	3,2
Tomatensaft	0,2l	3,2
Rhabarbersaft	0,5l	3,2
Saftschorle nach Wahl		5,5
Thomas Henry		
Tonic Water ^{2,7}	0,2l	3,5
Bitter Lemon ^{2,5,7}	0,2l	3,5
Ginger Ale ⁷	0,2l	3,5
Limonaden		
	0,2l	0,5l
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





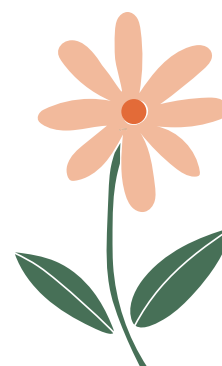
Heißgetränke

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

Tee

	Glas 0,3 l
Schwarzer Tee	3
Grüner Tee	3
Früchte Tee	3
Kamille	3
Minze	3





Spirituosen

Ketel One Vodka	2 cl	4
Tanqueray London Dry Gin	2 cl	4
Havanna 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
Blutwurzel 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
Fischergeist	2 cl	3



Köllnitzer Fischerstuben

Freitag, Samstag: 11:00 - 20:00 Uhr

Mittwoch, Donnerstag, Sonntag 11:00 - 17:00 Uhr

Montag, Dienstag: Ruhetag

Telefon: 033678 61084

E-Mail: restaurant@koellnitz.de

Events

Anfragen über 030 786 006 920

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.