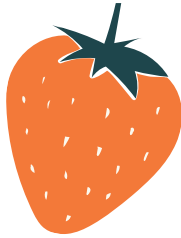


Köllnitz

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.



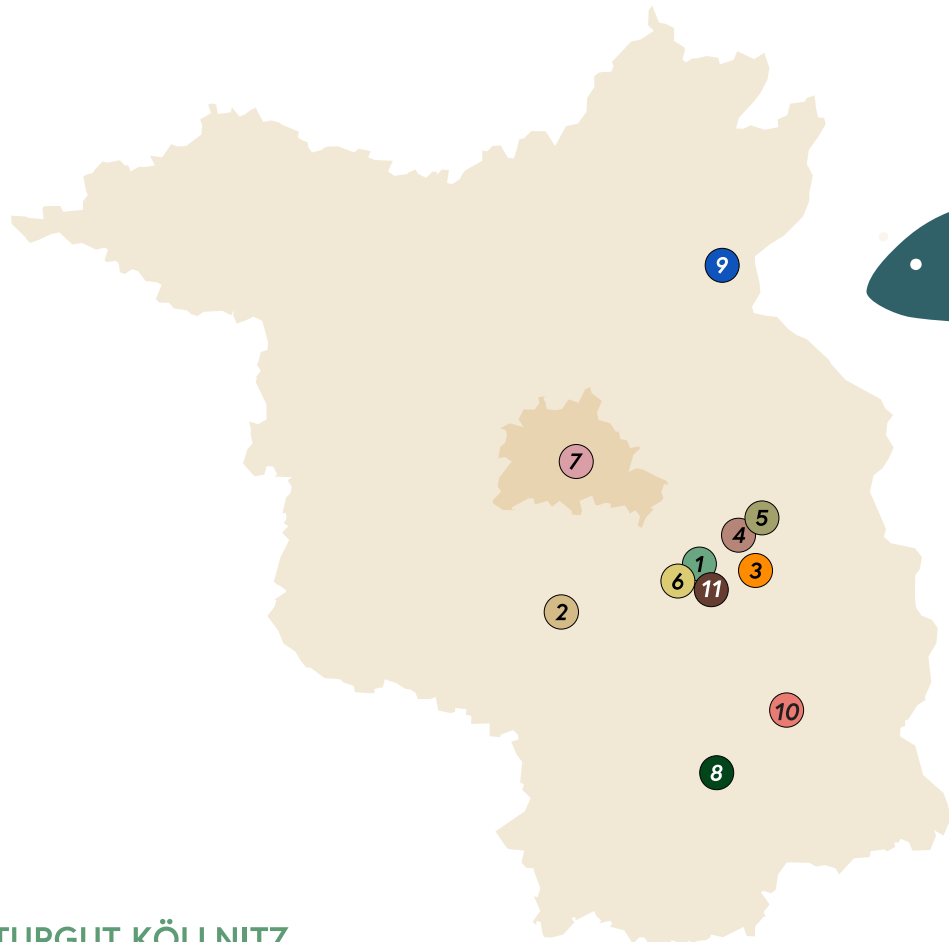
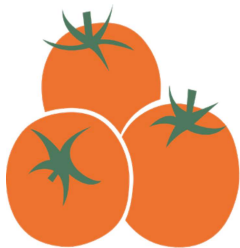
Unsere Lieferanten: Qualität aus der Region



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 92,00€ (jede weitere Person 46,00€)

Kinder (4 bis 14 Jahre) zahlen 23,00€

Vorspeisen

Lachs | Kohlrabi | Buttermilch
Roastbeef | Perlwiebel | Senfcreme
Karpfenschinken | Blumenkohl | Rhabarber
Frühlingsalat | Rhabarber | Buchweizen



Hauptgänge

Lammrücken | Bohnen | Sanddorn Jus
Hechtklößchen | rote Bete | Senfsauce
Bomboleotti | Kräuterschaum | Ackergemüse
Kartoffelpüree | Eigelb | Butter
Röstkartoffeln

Süßer Abschluss

Chicoree | Ziegenkäse | Orange
Fudge Brownie | Milchkaramell | Meersalz
Lorbeereis | Amaranth Crumble



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 €

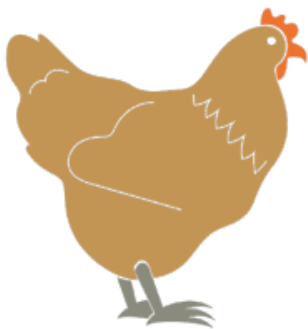


Vorspeisen

Karpfenschinken Blumenkohl Rhabarber Karpfenschinken aus eigener Manufaktur, Blumenkohl Texturen, Rhabarber	15,00 €
Lachs Kohlrabi Buttermilch Petersilie kalt geräucherter Lachs, mariniertes Kohlrabi, Buttermilch Sud, Petersilienöl	15,00 €
Zanderbacke Kamille Schalotte Karotte gebratene Zanderbacke, Kamillensud, marinierte Karotte, geschmorte Schalotte	15,00 €
Roastbeef Perlwiebeln Senf Bärlauch rosa gegarter Rinderrücken, eingelegte Perlzwiebeln, Senfcreme, Bärlauchis	15,00 €
Frühlingsalat 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..

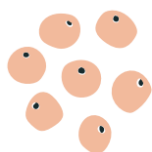


Hauptgänge

Lammkeule Bohnen Kartoffel	29,00 €
zart geschmorte Lammkeule vom Eichenhof Löpten, sautierte Bohnen, Kartoffelgratin, Sanddorn Jus	
Zander Linse Rhabarber Kokos	29,00 €
gebratenes Köllnitzer Zanderfilet, Linsen Curry, Kokosmilch, marinierter Rhabarber	
Bombolotti Kräuter Ackergemüse	21,00 €
hausgemachte Pasta, Kräuterschaum, gegrilltes Ackergemüse	
Hecht rote Bete Senf Kartoffel	24,00 €
Hechtklößchen, Senfsauce, marinierte rote Bete, Kartoffelstampf	
Entrecote Schalotten Röstkartoffeln	32,00 €
gebratenes Entrecote vom Biohof Busch, Portwein Schalotten, Röstkartoffeln, kleiner Salat	
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 Frühlingstopf	15,00 €
Spargel, Kartoffel, Gemüse, 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

geschmorter Chicoree, Ziegenkäse, Orangen Gremolata, Sesam Eis

9,00 €

Crème Brûlée

gebrannte Vanille Creme, marinierte Waldbeeren, Apfelsorbet

9,00 €

Brownie

hausgemachter Chocolate Fudge Brownie, salziges Milchkaramell, Sanddorn Eis

9,00 €



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 Genießen sie ein erfrischendes Glas Prosecco auf hausgemachten Sirup. Fragen Sie gern nach dem aktuellen Sortiment.	5,30 €
Festival Sekt	27,00 €

Cocktails & Longdrinks

Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda Orange	9,30 €
Rose Spritz Holunderblütensirup Rose Wein Soda	9,30 €
Lillet Wild Berry Lillet Wild Berry Beeren Minze	9,30 €
Campari Orange Campari Orangensaft	9,30 €
Hugo Holunderblütensirup Prosecco Soda Limette Minze	9,30 €
Gin Tonic Tanqueray Gin Thomas Henry Tonic Water	9,30 €
Vodka Lemon Ketel One Vodka Thomas Henry Bitter Lemon	9,30 €
Cuba Libre Havana Club Coca-Cola Limette	9,30 €
Caipirinha Rum Ginger Ale Limette Rohrzucker	9,30 €



alkoholfrei

alkoholfreie Cocktails

Prosecco	4,50 €
Kir Köllnitz Genießen sie ein erfrischendes Glas alkoholfreien Prosecco auf hausgemachten Sirup. Fragen Sie gern nach dem aktuellen Sortiment.	5,30 €
Orange Spritz Orange Spritz alkoholfreier Prosecco Soda Orange	8,80 €
Hugo Holunderblütensirup alkoholfreier Prosecco Soda Limette Minze	8,80 €
Pink Berry Freikopf Pink Gin Wild Berry	8,80 €
Virgin Caipirinha Ginger Ale Limette Rohrzucker	8,80 €

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 Rose 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 €



Getränke

alkoholfrei

Rheinsberger Preussenquelle	0,33 l	0,75 l
medium oder still	3,80 €	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 Kräuterkassbrause	3,80 €	5,50 €
Neuzeller Himmelspforte		5,50 €





Wein

Weiß

Deutschland	0,2 l	0,75 l
Riesling R3 Riesling, QbA, trocken, Bio Dr. Corvers-Kauter, Rheingau Rieslingduft mit einem Straß von Aromen - erinnernd an gelbes Steinobst, knackige Äpfel und Zitrusfrucht	8,90 €	28,50 €
Weißer Burgunder 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	8,90 €	28,50 €
Grauburgunder Juwel Grauburgunder, Gutswein, trocken Juliane Eiler, Rheinhessen saftig und elegant mit Aromen von Mango, Ananas und Aprikose	9,00 €	29,00 €
Lergemüller Gelber Muskateller, QbA, feinherb Lergemüller, Pfalz - Deidesheim aromatisch mit der charakterischen Frucht von Holunder und Litschis mit zartem Schmelz	7,00 €	22,00 €
Der Sommer war sehr groß Rieling, QbA, trocken Franzen, Mosel saftig und frisch mit herrlichen Aromen exotischer Früchte		38,00 €
Neuseeland		
Nobody's Hero Sauvignon Blanc, trocken Franningham, Marlborough animierende Aromen von Zitrone, Grapefruit, Kiwi, Stachelbeere & Birne. Am Gaumen verbinden sich die Aromen von gelber Paprika, Mango und Ananas		36,00 €



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

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 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 €
Tanquery 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 €
Blutwurzeln 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

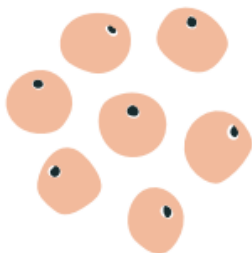
Telefon 033678 / 61084

E-Mail gastro@koellnitz.de

Events

Telefon 0170 9708940

E-Mail gastro@koellnitz.de



www.koellnitz.de