

SPEISEKARTE & GETRÄNKE

ABSCHIEDSWORT AN PELLKA

Jetzt schlägt deine schlimmste Stunde,
Du Ungleichrunde,
Du Ausgekochte, du Zeitgeschälte,
Du Vielgequälte,
Du Gipfel meines Entzückens.
Jetzt kommt der Moment des Zerdrückens.
Mit der Gabel! -- Sei stark!
Ich will auch Butter, Salz und Quark,
oder Kümmel, auch Leberwurst in dich stampfen.
Mußt nicht so ängstlich dampfen.
Ich möchte dich doch noch einmal erfreun,
soll ich Schnittlauch über dich streun?
Oder ist dir nach Hering zumut?
Du bist ein so rührend junges Blut.
Deshalb schmeckst du besonders gut.
Wenn das auch egoistisch klingt,
so tröste dich damit, du wundervolle Pellka,
daß du eine Edelknolle warst
und dass dich ein Kenner verschlingt.

... von Joachim Ringelnatz



Suppen

Tagessuppe / Baguettebrot

7,70 €

Kartoffelsuppe mit gebeiztem Lachs und Baguettebrot

7,70 €

Soljanka / Baguettebrot

7,70 €

Terrine Altdeutsche Kartoffelsuppe mit 2 Wiener

9,90 €

Salate

Rote Bete Salat

5,20 €

Kleiner gemischter Salat

5,90 €

Spreewälder Gurkenteller

5,95 €

Großer Salatteller

mit Wildkräutersalat, Tomate, Paprika und Gurke,
Hausdressing und Baguettebrot

... mit hausgebeiztem Lachs

14,95 €

... mit gebratenen Garnelen im Kartoffelnest

14,95 €

Hausgemachter Quark

mit Spreewälder Leinöl, dazu Kartoffeln vom Spreewaldbauern
und Salatgarnitur

11,50 €

Folienkartoffel

vom Spreewaldbauern mit hausgebeiztem Lachs und Sauerrahm

12,55 €

Kartoffelpuffer

Hausgemachter Kartoffelplins mit

... Apfelmus und Sahnetupfer

7,95 €

... Tomate und Balkankäse überbacken

10,95 €

... hausgebeiztem Lachs

13,70 €

Hausspezialitäten

Kartoffelbladen

je 15,65 €

... mit Blattspinat & Balkankäse überbacken

... mit Hackfleisch, Roten Bohnen & Tomaten (scharf!)

... mit Schmorgurken & Lachsfilet

... mit Hähnchenbrust, Pfirsich & Käse überbacken

Einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zusatzstoffe und Allergene!
Diese können Sie im Aushang oder einer Extrakarte einsehen
oder erkundigen sie sich beim Personal.



Knidleaufläufe mit Käse überbacken

Kartoffel - Hackfleisch - frische Champignon

13,95 €

Kartoffel - Lachs - Spinat

14,50 €

Süßkartoffelauflauf mit Tomatensoße

Gemüse und Hähnchen

14,25 €

Knidleklöße

Gefüllte Klöße mit Hackfleisch und Käsesoße

12,10 €

Kartoffelklöße

mit Wildgulasch vom heimischen Wild,

Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne

19,90 €

Bratknidle

Bratkartoffeln mit Spreewälder Sülze

& hausgemachter Remouladensoße

14,40 €

Bratkartoffeln mit Sauerfleisch,

Gewürzgurken und Zwiebelringen

14,40 €

Bauernfrühstück mit Gewürzgurken

12,10 €

Bauernfrühstück nach Art des Hauses

gefüllt mit Champignons und Käse, dazu Gurken

13,25 €

Pfannengerichte

Mexikanische Bohnenpfanne

Hackfleisch mit Zwiebeln, Roten Bohnen,

Balkangemüse und Kartoffelspalten

17,85 €

Gebratenes Schweinerückensteak

mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln

17,50 €

Fetakäse mit tournierten Kartoffeln, frische Champignons, Minitomaten,

Paprika und Zwiebeln gebacken in der Folie,

dazu Baguettebrot und Sauerrahm

17,50 €

Jägerpfanne

3 gebratene Schweinemedallions, Pfifferlinge,

Waldpilze und Bratkartoffeln

19,00 €

Hähnchenspieß gebraten mit Balkankäse überbacken

Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Schinken,

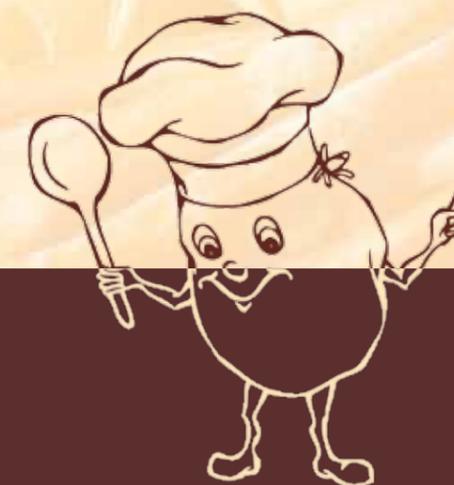
dazu Pommes frites & kleine Salatbeilage

18,65 €

Zwei Spreewälder Grützpingel auf Spreewälder Sauerkraut

mit Salzkartoffeln

14,80 €



Bratkartoffeln werden unglaublich knusprig,
wenn man sie beim Surfen im Internet in der Pfanne vergisst.

Pfannengerichte

Hamburger Schweineschnitzel,
Bratkartoffeln und kleine Salatbeilage

17,85 €

Gebratenes Meerrettichschnitzel
mit Bratkartoffeln und Rote Bete - Salat

19,00 €

Mit Gurken & Zwiebeln gefülltes Schnitzel
dazu Kartoffelspalten und Sauerrahm

19,00 €

Gebratene Forellenfilets
mit Spreewälder Schmorgurken
und Salzkartoffeln

19,90 €

Rumpsteak „Spreewälder Art“
mit Meerrettich dazu Zwiebelringe,
Bratkartoffeln und
Spreewälder Gurkenvariationen

28,65 €

Nachspeisen

Spreewälder Eierplins
mit Zucker und Butter

6,35 €

Spreewälder Eierplins
mit Apfelmus und Sahne

7,25 €

Kartoffelwaffeln
mit heißen Kirschen und Sahne

7,85 €

Kartoffelwaffeln
mit Vanilleeis und Sahne

7,85 €

3 Kugeln Eis
mit frischen Früchten und Sahne

7,85 €

3 Kugeln Eis
mit Nüssen, Eierlikör und Sahne

7,85 €

3 Kugeln Eis
mit Pfirsichen und Sahne

7,85 €



Alkoholfreie Getränke

Cola, Orange, 7up	0,20 l	3,10 €
Cola, Orange, 7up	0,40 l	4,70 €
Bad Liebenwerda spritzig	0,25 l	3,10 €
Bad Liebenwerda spritzig	0,75 l	6,90 €
Bad Liebenwerda naturell	0,25 l	3,10 €
Himbeerbrause	0,40 l	4,00 €
Bad Liebenwerda Ginger Ale	0,25 l	3,40 €
Bad Liebenwerda Tonic	0,25 l	3,40 €
Apfelschorle / Saftschorle	0,20 l	3,40 €
Apfelschorle / Saftschorle	0,40 l	4,70 €
Spreewälder Gurkenlimo	0,33 Fl.	4,85 €
Fürstlich Drehnaer Unkraut-Trunk	0,33 Fl.	4,85 €

Spreewaldmosterei Jank

Orangensaft	0,20 l	3,30 €
Kirschnektar	0,20 l	3,30 €
Apfelsaft	0,20 l	3,30 €
Bananen-Nektar	0,20 l	3,30 €
Tomatensaft	0,20 l	3,40 €
Johannisbeernektar	0,20 l	3,40 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crema	3,10 €
Pott Kaffee	4,60 €
grosser Milchkaffee	5,20 €
Cappuccino	3,95 €
Espresso	3,20 €
Latte Machiato	4,40 €
Glas „Pure-Tee“	3,40 €
Eiskaffee, saisonell	5,20 €
Eisschokolade	5,20 €



Bier

Oberbräu Helles vom Faß	0,30 l	4,20 €
Oberbräu Helles vom Faß	0,50 l	5,40 €
Herforder Pils vom Faß	0,25 l	3,50 €
Herforder Pils vom Faß	0,40 l	4,80 €
König Ludwig Schwarz vom Faß	0,30 l	4,20 €
Alkoholfreies Pils	0,33 l	4,20 €
Erdinger Weizen	0,50 l	5,20 €
Erdinger Dunkel	0,50 l	5,20 €
Erdinger AFG	0,33 l	4,20 €
Berliner Weiße, rot / grün	0,33 l	5,20 €
Alster, Potsdamer, Diesel	0,25 l	4,00 €
Alster, Potsdamer, Diesel	0,40 l	4,80 €
Schwarzbierbowle mit Erdbeeren	0,30 l	5,80 €

Spirituosen

Kartoffelschnaps	0,20 l	3,40 €
Kartoffelkraut	0,20 l	3,40 €
Feige Knolle	0,20 l	3,60 €
Spreewaldbitter	0,20 l	3,60 €
Kartoffelcreme	0,20 l	3,60 €
Kartoffel - Kürbis	0,20 l	3,60 €
Hauseigener Obstler Birne und Marille	0,20 l	4,75 €

„Was möchtest du essen?“
„Irgendwas mit Kartoffeln.“
„Pommes?“
„Nein, Wodka.“

Weine vom Weingut Horst Stübiger und Sohn
aus Leinsweiler Rheinland Pfalz

Weißweine

Riesling QbA trocken	0,25 l	6,80 €
Kerner QbA halbtrocken	0,25 l	6,80 €
Bacchus QbA lieblich, reich an Bukett	0,25 l	6,85 €
Spätburgunder Weißherbst, Rosé	0,25 l	6,85 €
Weinschorle	0,25 l	6,50 €

Rotweine

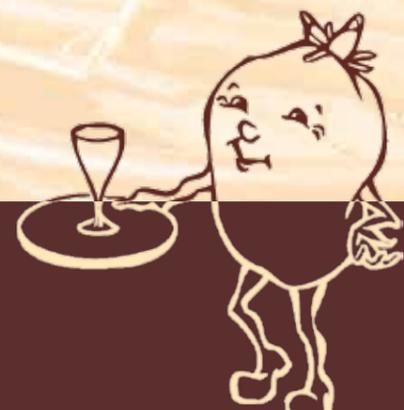
Merlot QbA trocken	0,25 l	7,50 €
Cuvee Twins Merlot & Spätburgunder	0,25 l	7,50 €
El Cortez XO, Spanien trocken	0,25 l	7,90 €

Sekt

Berndard Massard trocken	0,75 l	20,15 €
Berndard Massard halbtrocken	0,75 l	20,15 €

Aperol Spritz / Campari Orange /
Gin Tonic / Tocco Rossi

7,95 €



Die Kartoffel

...ist ein Knollengewächs aus der Familie der Nachtschattengewächse. Die aus dem Inkareich im Hochland von Peru stammende Pflanze wurde nach der spanischen Eroberung in Europa eingeführt. In Italien nannte man die Knollen wegen ihrer Ähnlichkeit mit Trüffeln „Tartuffoli“, woraus über Tartuffel im Deutschen „Kartoffel“ entstanden ist. In vielen deutschen Gebieten jedoch werden die Knollen auch als „Erdäpfel“ bezeichnet.

Louise Henriette, Gemahlin des Großen Kurfürsten, hat um 1659 die Kartoffel als Kulturpflanze nach Brandenburg gebracht. Um den Hungersnöten der Landbevölkerung entgegenzuwirken, sorgte König Friedrich der Grosse, auch der „Alte Fritz“ genannt, per Dekret für den Anbau der Kartoffel, denn freiwillig wollte im 18. Jahrhundert kaum ein Bauer das „üble Kraut“ anbauen.

Das Klischee der Kartoffel als Dickmacher - man denke an fettige Fritten - ist genauso überlebt wie das vom billigen Sattmacher. Feinste Variationen von Kartoffeln krönen den kulinarischen Hochgenuss. Eine der vielfältigsten und wandelbarsten Nahrungsmittel überhaupt hält Einzug in die Herzen der Genießer. Zudem ist die tolle Knolle in Zeiten von BSE bislang skandalfrei geblieben, sie genießt Hochachtung bei Nahrungswissenschaftlern, die den hohen Vitamin C Gehalt anpreisen.

Liebäugeln Sie mit der Varianz unserer tollen Knolle, tanken Sie Kraft und Lebensfreude und genießen Sie ein Ambiente, welches für wohlige Entspannung inmitten einer reizvollen Naturlandschaft sorgt.

„Currywust mit Pommes bitte.“
„Wir sind ein 4-Sterne-Restaurant.“
„Einmal Brät vom Schwein mit Stäbchen von der Kartoffel
an Tomaten-Curry-Jus.“



Kartoffelgasthaus & Pension „Knidle“
Lübbenau, Bahnhofstraße 26, Tel. 03542-405295

Besuchen Sie uns auch im



Gasthof „Mühle“
Lübbenau, Dammstraße 2a, Tel. 03542-8888740

