



# **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

Kartoffelbraten

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

