



# 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 Fischerei und regionaler Landwirtschaft und Tierzucht.

Wir servieren unser Menü bis eine Stunde vor Küchenschluss.

**Menü für 2 Personen 98,00€ (jede weitere Person 49,00€)**

Kinder (4 bis 14 Jahre) zahlen 23,00€

### Vorspeisen

Bauernsülze | Sauce Tatar  
Burrata | Spargel | Sauerteig  
Karpfenschinken | Lauchquiche  
Blattsalat | Rhabarber | Kerne



### Hauptgänge

Lammrücken | Bohnen  
Garnele | Linsencurry  
Bombolotti | Spargel | Kräuter  
Kartoffelgratin

### Süßer Abschluss

Ziegenkäse | Datteln  
hausgebackener Brownie | Salzkaramell  
hausgemachtes Eis



### Weinempfehlungen

#### Der Sommer war sehr groß

Riesling, QbA, trocken  
Franzen, Mosel  
saftig 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.

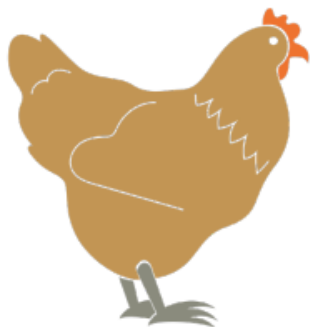
**29,00 €**



## Vorspeisen

<b>Karpfenschinken   Quiche   Meerrettich   Gurke</b> hausgemachter Karpfenschinken, Lauchquiche, Meerrettichcreme, Gurkeneis		<b>16,50 €</b>
<b>Burrata   Spargel   Sauerteig</b> cremiger Burrata, Spargelsalat, knuspriges Sauerteigbrot		<b>16,00 €</b>
<b>Bauernsülze   Sauce Tatar   Röstkartoffeln</b> hausgemachte Sülze mit Rinderzunge und Tafelspitz, Sauce Tatar Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln		<b>14,50 €</b>
<b>Blattsalat   Rhabarber   Kerne</b> marinierter Blattsalat, Rhabarber Dressing, geröstete Kerne		<b>9,00 €</b>
<b>Matjes   Apfel   Schmand   Röstkartoffel</b> frischer Matjes, Apfelchutney, Schmandcreme, geröstete Kartoffeln		<b>16,00 €</b>
<b>Köllnitz Fischsoljanka</b> würzige Fischsoljanka, Rauchfisch, Schmand, Wurzelgemüse wahlweise als <b>Hauptgang</b>		<b>11,00 €</b> <b>17,00 €</b>

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

<b>Coq au Vin   Wurzelgemüse   Kartoffel</b>	<b>27,00 €</b>
Ragout von geschmorten Hähnchenkeulen, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree	
<b>Bombolotti   Spargel   Kräuter</b>	<b>23,50 €</b>
hausgemachte Pasta, Spargel Ragout, Bärlauch	
wahlweise mit Garnelen	<b>8,00€</b>
<b>Garnelen   Linsencurry   Kokosmilch   Rhabarber</b>	<b>28,00 €</b>
gebratene Garnelen, Linsencurry, Rhabarbergel	
<b>Forelle   Kartoffel   Gemüse</b>	<b>26,50 €</b>
ganze gebratene Forelle, Kartoffelpüree, Frühlingsgemüse	
<b>Köllnitz Aal   Kartoffeln   Gurke</b>	<b>29,00 €</b>
gebratener Aal, Röstkartoffeln, Gurkensalat	
<b>Köllnitzer Hofküchen Burger</b>	<b>18,50 €</b>
Rindfleisch, Burgercreme, Zwiebel Jam, mariniertes Kraut, Appenzeller und Brioche Bun	
wahlweise mit <b>Pommes frites</b>	<b>4,00 €</b>

**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

<b>Pavlova</b> Baiser, Rhabarberragout, Quarkcreme	9,50 €
<b>Crème Brûlée</b> gebrannte Vanille Creme, marinierte Früchte, Sorbet	9,50 €
<b>Ziegenkäse   Datteln   Chicorre   Sorbet</b> Ziegenkäsecreme, Datteln, Chicorree, Preiselbeersorbet	9,50 €
<b>Hausgemachtes Eis</b> fragen Sie uns gern nach unserer Auswahl	2,50 €



<b>Weinempfehlung Süßer Abschluss</b>	0,2 l	0,75 l
<b>Lergemüller</b> Gelber Muskateller, QbA, feinherb aromatisch mit der charakteristischen Frucht von Holunder und Litschis im zarten Schmelz. Langer fruchtiger Abgang.	7,00 €	22,00 €



# Aperitif

<b>Prosecco</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kir Köllnitz</b> Genießen sie ein erfrischendes Glas Prosecco auf hausgemachten Sirup. Fragen Sie gern nach dem aktuellen Sortiment.	<b>5,30 €</b>
<b>Festival Sekt</b>	<b>27,00 €</b>

## Cocktails & Longdrinks

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



# alkoholfrei

## alkoholfreie Cocktails

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

## alkoholfreier Wein

<b>Spanien</b>	
<b>Sangre de Toro White</b> Moscato, trocken Miguel Torres, Katalonien blumige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten, Aromatisch und leicht vollmundig	<b>22,00 €</b>
<b>Sangre de Toro Rose</b> 50% Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah, trocken Miguel Torres, Katalonien Aromen von roten Früchten, vollmundig mit einem frischen und angenehmen Abgang	<b>22,00 €</b>
<b>Sangre de Toro Red</b> 50% Garnacha Tintera, 50% Syrah, trocken Miguel Torres, Katalonien Intensiv mit Noten von schwarzen Früchten, Vollmundig und aromatisch	<b>22,00 €</b>



# Getränke

## alkoholfrei

<b>Viva con Aqua</b>	<b>0,33 l</b>	<b>0,75 l</b>
Laut oder Leise	3,80 €	6,50 €
<b>Bio-Säfte</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
Orangensaft	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 €
<b>Thomas Henry</b>		
Tonic Water	3,50 €	5,00 €
Bitter Lemon	3,50 €	5,00 €
Ginger Ale	3,50 €	5,00 €
Wild Berry	3,50 €	5,00 €
<b>Limonaden</b>		
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 €
Neuzeller Himmelspforte		5,50 €





# Wein

## Weiß

<b>Deutschland</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Riesling R3</b> 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 €
<b>Weißer Burgunder</b> 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 €
<b>Grauburgunder Juwel</b> Grauburgunder, Gutswein, trocken Juliane Eiler, Rheinhessen saftig und elegant mit Aromen von Mango, Ananas und Aprikose	9,00 €	29,00 €
<b>Lergemüller</b> Gelber Muskateller, QbA, feinherb Lergemüller, Pfalz - Deidesheim aromatisch mit der charakterischen Frucht von Holunder und Litschis mit zartem Schmelz	7,00 €	22,00 €
<b>Der Sommer war sehr groß</b> Rieling, QbA, trocken Franzen, Mosel saftig und frisch mit herrlichen Aromen exotischer Früchte		38,00 €
<b>Neuseeland</b>		
<b>Nobody's Hero</b> 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 €
Blutwurzel Likör	4,00 €
Pflaumen Likör	4,00 €
Brombeer Likör	4,00 €
Schwarze Johannisbeere Likör	4,00 €
Oma Gitti Likör	4,00 €

## Bitter & Kräuter

Malteser	4,00 €
Köllnitzer 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

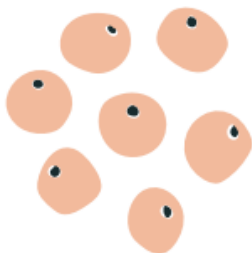
Telefon 033678 / 61084

E-Mail [gastro@koellnitz.de](mailto:gastro@koellnitz.de)

## Events

Telefon 0170 9708940

E-Mail [gastro@koellnitz.de](mailto:gastro@koellnitz.de)



[www.koellnitz.de](http://www.koellnitz.de)