

Köllnitzer Feld-See-Weide-zu-Tisch-Restaurant

Auf dem Naturgut Köllnitz arbeiten Fischer, Gärtner 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 der fangfrische Fisch aus unseren Gewässern zum Star. 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.

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.







Genießen Sie gemeinsam ein kommunikatives, abwechslungsreiches und interaktives Essen. Wir verarbeiten dafür vorwiegend Produkte aus eigener Fischerei und regionaler Landwirtschaft und Tierzucht.

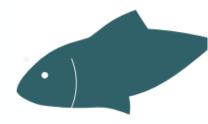
Wir servieren unser Menü bis eine Stunde vor Küchenschluss.

#### Menü für 2 Personen 92,00€ (jede weitere Person 46,00€)

Kinder (4 bis 14 Jahre) zahlen 23,00€

#### Vorspeisen

Bete | Meerrettich | Saibling Burrata | Kürbis | Sauerteig Entenbrust | Pastinake | Quitte Blattsalat | Blaubeere | Kerne



#### Hauptgänge

Rinderfilet | Schwarzwurzel | Trüffel Zander | Linsencurry Bombolotti | Pilzrahm | Kräuter Kartoffelgratin

#### Süsser Abschluss

Baiser | Birne-Zimt | Quark Fudge Brownie | Milchkaramell | Meersalz hausgemachtes Eis



Weinempfehlungen 0,75 l
Der Sommer war sehr groß 38,00 €

Riesling, QbA, trocken Franzen, Mosel saftig und frisch mit herrlichen Aromen exotischer Früchte

St. Laurent 32,00 €

St. Laurent, QbA, trocken Weingut Bischel, Rheinhessen/Appenheim kraftvoll mit der frischen Frucht von Sauerkirschen und reifen Waldfrüchten belebt er die Zunge.





## Vorspeisen

Entenbrust   Rosenkohl   Quitte hausgeräucherte Entenbrust, Rosenkohlsalat, Pastinakencreme, Quitten Chutney	15,50 €
Burrata   Kürbis   Sauerteig cremiger Burrata, gerösteter und eingelegter Kürbis, knuspriges Sauerteigbrot	15,00€
Matjes   Apfel   Schmand   Kartoffel Matjesfilet, Schmandcreme, Apfelchutney, gebratener Kartoffelriegel	15,50€
Bete   Saibling   Meerrettich geräucherter Saibling, marinierte Bete, Meerrettichcreme, Petersilienöl	15,00€
Blattsalat   Blaubeere   Kerne marinierter Blattsalat, Blaubeer Dressing, geröstete Kerne	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.





Coq au Vin   Wurzelgemüse   Kartoffel	27,00€
Ragout von geschmorten Hähnchenkeulen, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree	
Lachs   Linse   Sauerkirsche   Kokos	28,00€
gebratenes Lachsfilet, Linsencurry, Kokosmilch, marinierte Sauerkirsche	
Bombolotti   Pilz   Kräuter	21,00€
hausgemachte Pasta, Pilzrahm, Kräuter	
Zander   Lauch   Kartoffel	29,00€
gebratenes Zanderfilet, cremiger Lauch, Kartoffelpüree	
Hirschhaxe   Rotkohl   Serviettenknödel	29,50€
geschmorte Haxe vom Gut Hirschaue, hausgemachter Rotkohl, Serviettenknödel	
Köllnitzer Hofküchen Burger	17,50 €
Rindfleisch vom BIO Hof Busch, hausgemachte Burgersauce, Zwiebel Jam, mariniertes Kraut, Appeund Brioche Bun	nzeller
wahlweise mit <b>Pommes frites</b>	4,00€
Köllnitzer Fischsoljanka	17,00€

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.

Würzige Fischsoljanka, Köllnitzer Hecht, Köllnitzer Zander, Schmand, Wurzelgemüse





## Süsser Abschluss

Pavlova	9,00€
Baiser, Birnen- Zimtragout, Quarkcreme	
O New Profile	0.00.0
Crème Brûlée	9,00€
gebrannte Vanille Creme, marinierte Früchte, Sorbet	
Topfenknödel	9,00€
hausgemachte Topfenknödel, Zwetschgenröster, Spekulatius Crumble	



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 €
<b>Kir Köllnitz</b> Genießen sie ein erfrischendes Glas Prosecco auf hausgemachten Sirup. Fragen Sie ger dem aktuellen Sortiment.	<b>5,30 €</b> n nach
Festival Sekt	27,00€
Cocktails & Longdrinks	
Aperol Spritz	9,30€
Aperol   Prosecco   Soda   Orange	
Rose Spritz	9,30 €
Holunderblütensirup   Rose Wein   Soda	
Lillet Wild Berry	9,30 €
Lillet   Wild Berry   Beeren   Minze	
Campari Orange	9,30 €
Campari   Orangensaft	
Hugo	9,30 €
Holunderblütensirup   Prosecco   Soda   Limette   Minze	
Gin Tonic	9,30 €
Tanqueray Gin   Thomas Henry Tonic Water	
Vodka Lemon	9,30 €
Ketel One Vodka   Thomas Henry Bitter Lemon	
Cuba Libre	9,30 €
Havanna Club   Coca-Cola   Limette	
Caipirinha	9,30€

Rum | Ginger Ale | Limette | Rohrzucker



## alkoholfrei

### alkoholfreie Cocktails

Prosecco	4,50 €	
<b>Kir Köllnitz</b> Genießen sie ein erfrischendes Glas alkoholfreien Prosecco auf hausgemachten Sirup. Fragnach dem aktuellen Sortiment.	<b>5,30 €</b> en Sie gern	
Orange Spritz   alkoholfreier Prosecco   Soda   Orange	8,80€	
<b>Hugo</b> 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		
alkoholfreier Wein		
alkoholfreier Wein Spanien		
	22,00€	
Spanien	22,00€	
Spanien Sangre de Toro White Moscato, trocken Miguel Torres, Katalonien	22,00€	
Spanien Sangre de Toro White Moscato, trocken	22,00€	
Spanien Sangre de Toro White Moscato, trocken Miguel Torres, Katalonien	22,00 € 22,00 €	
Spanien Sangre de Toro White Moscato, trocken Miguel Torres, Katalonien blumige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten, Aromatisch und leicht vollmundig	·	
Spanien Sangre de Toro White Moscato, trocken Miguel Torres, Katalonien blumige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten, Aromatisch und leicht vollmundig Sangre de Toro Rose	·	
Spanien Sangre de Toro White Moscato, trocken Miguel Torres, Katalonien blumige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten, Aromatisch und leicht vollmundig  Sangre de Toro Rose 50% Cabarnet Sauvignon, 50 % Syrah, trocken	·	
Spanien Sangre de Toro White Moscato, trocken Miguel Torres, Katalonien blumige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten, Aromatisch und leicht vollmundig  Sangre de Toro Rose 50% Cabarnet Sauvignon, 50 % Syrah, trocken Miguel Torres, Katalonien	·	
Spanien Sangre de Toro White Moscato, trocken Miguel Torres, Katalonien blumige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten, Aromatisch und leicht vollmundig  Sangre de Toro Rose 50% Cabarnet Sauvignon, 50 % Syrah, trocken Miguel Torres, Katalonien Aromen von roten Früchten, vollmundig mit einem frischen und angenehmen Abgang	22,00€	
Spanien Sangre de Toro White Moscato, trocken Miguel Torres, Katalonien blumige Aromen mit Noten von Zitrusfrüchten, Aromatisch und leicht vollmundig  Sangre de Toro Rose 50% Cabarnet Sauvignon, 50 % Syrah, trocken Miguel Torres, Katalonien Aromen von roten Früchten, vollmundig mit einem frischen und angenehmen Abgang  Sangre de Toro Red	22,00€	



## Getränke

### alkoholfrei

Viva con Aqua	0,33 l	0,75 l
Laut oder Leise	3,80€	6,50€
Bio-Säfte	0.21	0.51
	<b>0,2 l</b>	0,5 l
Orangensaft Apfelsaft Naturtrüb	3,80 € 3,80 €	5,60 € 5,60 €
Sauerkirschnektar	3,80€	5,60 € 5,60 €
Bananensaft	3,80 €	5,60 € 5,60 €
Kiba	3,80€	5,60 € 5,60 €
Johannisbeersaft	3,80€	5,60 € 5,60 €
Rhabarbersaft	3,80 €	5,60 € 5,60 €
Saftschorle nach Wahl	3,80 €	5,60 € 5,60 €
Satischorle nach want	3,00 €	5,00 €
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€
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€
Lergenmüller Gelber Muskateller, QbA, feinherb Lergenmüller, 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 Franingham, Marlborough animierende Aromen von Zitrone, Grapefruit, Kiwi, Stachelbeere & Birne. Am Gaumen verbinden sich		36,00€

die Aromen von gelber Paprika, Mango und Ananas



## Wein

#### Rose

Deutschland

O,2 l

O,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

7,30 € 23,00 €

**Tribu Montahu** Syrah, IGP, trcken

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

auch Lakritze in einer Sublichen Rostaromanie 28,50 €

#### **Cotes du Rhone**

Syrah, Grenade-Mourvedre, A.C., trocken

E: Guigal, Rhone

saftige und herzhafte Fruchtnoten von schwarzen Kirschen, reifen Waldbeeren und delikaten

Pflaumen verbinden sich mit den Noten von süßlichen Tannin

#### **Spanien**

#### Tarima Selección Monastrell Syrah

90% Monastrell, 10% Syrah, D.O. Alicante, trocken Bodegas Volver, D.O. Alicante trocken, vollmindige dunkle Beeren, dunkle Schokolade, Vanille und Würze treffen auf samtiges Holz und weiche Tanninen 7,00€

22,50€



## Heißgetränke

### **Andraschko Kaffee**

Café Créme	3,80€
Espresso	3,00€
Doppelter Espresso	3,80€
Cappuccino	4,20 €
Cappuccino groß	7,20 €
Chococcino	4,20 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macciato	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€
Havanna Club White Rum	5,00€
Bulleit Burbon 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

5,50€



5 cl Martini Dry 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€





## Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Mittwoch, Donnerstag & Sonntag Freitag, Samstag Ruhetag 12 - 17 Uhr 12 - 20 Uhr

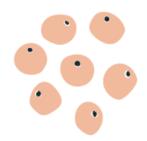
### Kontakt

Telefon 033678 / 61084 E-Mail gastro@koellnitz.de





Telefon 0170 9708940 E-Mail gastro@koellnitz.de





www.koellnitz.de