

# *Vetternwirtschaft*

*unsere Handwerker und wir empfehlen*

## *Suppe*

### *Lotts Erleuchtung*

*Suppe nach Lust und Laune des Chefkochs*

### *Malermeister Schulzes Farbtupfer*

*Spargelcremesuppe mit Petersilienpesto*

4,90 €

## *Susannes Wellnessprogramm*

*Spargelsalat mit frischen Erdbeeren, Rucola  
und weißer Balsamico*

8,90 €

*Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Blattsalat, mariniert mit  
unserem Hausdressing und Brotchips*

*kleiner Salat*

5,50 €

*großer Salat mit gebratener Hähnchenbruststreifen*

9,50 €

*großer Salat mit Hirtenkäse*

8,90 €

## *Für den kleinen Hunger*

### *Pittis Powerbrot*

6,90 €

*angeröstete Scheibe Mischbrot (Roggen-, Weizenmehl),  
Kochschinken, Spreewälder Sahne-Meerrettich  
(geschwefelt), Spreewälder Gewürzgurken (Senfkörner)  
und zwei Spiegeleier*

# *Vetternwirtschaft*

*unsere Handwerker und wir empfehlen*

## *Vegetarisch*

***Frau Warthemanns Kreation*** *10,90 €*  
*frische schwarze Tagliarini mit hausgemachtem Pesto,  
Kirschtomaten, Rucola und geriebenem Parmesan*

***Die Hübschmacherei schnittige Variation*** *11,90 €*  
*Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise  
im Brotteig (Weizenmehl) gebacken*

*oder mal nicht vegetarisch, sondern mit Kochschinken* *12,90 €*

## *Vom Wasser auf den Teller*

***Raumausstatterin Prietz Inspiration*** *14,90 €*  
*Frisch gebratenes Zanderfilet mit Senfschaum,  
Belugalinsen und Marktgemüse*

***Glasermeister Gessners Wohlfühlsteller*** *17,50 €*  
*Fischvariationen von gebratenen Edelfischen mit  
Kartoffel – Speckdressing, warmem Kartoffel – Gurkensalat  
und Salatbukett*

# *Vetternwirtschaft*

*unsere Handwerker und wir empfehlen*

## *Für den großen Hunger*

***Herdas Tischlermahlzeit*** **16,90 €**

*Schweinelachsschnitzel in Weizenmehl, Ei und Semmelmehl gebadet mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise (Butter, Ei) oder brauner Butter, dazu Schwenkkartoffeln*

***Klempnermeister Schreibers Gaumenschmaus*** **17,90 €**

*Tranche von Butterhähnchenbrust vom Schönmoorer Hof auf roten Jasmin- Curryreis und Ratatouille*

***Engelmanns Töpfermahlzeit*** **19,90 €**

*Rumpsteak nach Ihren Wünschen gebraten mit gerösteten Zwiebelringen und Kräuterbutter an Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln und einer Erdbeer – Chilisauce*

***Hans Salzmanns Spezialität*** **14,90 €**

*Schweinemedallions mit einer Kräuterkruste und Lausitzer Allerlei*

*Alle Speisen werden bei uns mit guter Butter oder Butterschmalz zubereitet*

*Unsere regionalen Lieferanten  
Fleisch- und Wurstwaren Golßen  
Bauernhof Tannenläufer*

# *Vetternwirtschaft*

*unsere Handwerker und wir empfehlen*

## *Etwas Süßes geht immer*

*weißes Schokoladenküchlein mit  
Vanilleeis und Mangosauce* 6,50 €

*Erdbeerparfait mit hausgemachtem Eierlikör* 5,90 €

*Liebe Gäste, wir bitten um ihr Verständnis, wenn es mal etwas  
länger dauern sollte, da unsere Speisen für Sie frisch  
zubereitet werden.*

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend in der  
Vetternwirtschaft*

*Familie Scholz und ihr Team*

*Über Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Speisen enthalten  
sind informieren Sie gerne unsere Team von Service und Küche*