

## VORSPEISEN / starters

		<i>Gewicht / Größe</i>	<i>Euro</i>
<b>VR</b>	<b>Hausgemachte Spreewälder „Schüttel Zucchini“</b> mit Hausbrot und Meerrettich-Bio Quark  <i>spice zucchini / bread / horseradish-curd</i>	120 g	9.50
<b>VR</b>	<b>Luckauer Ziegen-Frisch-Käse</b> mit Weinbergpfirsich, Tomaten, Rollgerste, Rucola und geröstetet Brotwürfel  <i>goat cheese / peach / barley / beetroot chutney / cashews</i>		14.80
	<b><u>Zusatzoption</u> / option</b>		
	Gebratene Black Tiger Garnelen / <i>prawn</i>	2 Stck.	4.80
	<b>Sashimi von Roastbeef</b> – gebeizt & kurz gebraten <i>Roast beef sashimi</i>	90g	7.60
	<b>Rinds-Tatar „Ratskeller“</b> mit eingelegten Zucchini nach „Spreewälder Art“, und Meerrettich-Frischkäse, serviert mit Hausbrot und Butter  <i>beef tartar / zucchini / horseredish / bread</i>	70 g 140 g	15.90 22.70
	<b><u>Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch:</u> <i>preparation</i></b>		
	<i>mild, rassig, scharf oder mit Spreewälder Meerrettich / mild, medium, hot or with horseradish</i>		
<b>R</b>	<b>Spreewälder Fischtöpfchen</b> Welsfilet mit Schmorgurken, Kartoffel, Senf, Dill und Käse überbacken serviert mit Toast und Zitrone  <i>catfish / potatoes / cucumber / cheese</i>	200 g	12.40



vegane Gerichte



vegetarische Gerichte





Regional

Bei Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,20 € Aufschlag



LUCKAU

## AUS DEM SUPPENTOPF / *soup*

		<i>Gewicht</i>	<i>Euro</i>
	<b>Suppe von gerösteten Tomaten,</b> mit Melone und Tortillachips  <i>tomatoes / melon / tortilla chips</i>		8.50
	<b>Leicht pikante grüne Curry-Kokos-Suppe</b> mit Austernpilz, Limettenblätter, Bohnen und Brokkoli serviert mit gebackenen Gemüse-Reis-Bällchen  <i>coconut / green curry / beans / mushrooms / ricelballs</i>		8.90

## SOMMERLICHER SALAT-TELLER MIT .... / *fitness plate*

	<b>Romanasalat</b> mit Caesar's-Dressing, gehobelten Parmegiano reggiano und Knoblauchkracker  <i>lettuce / parmesan / bread cubes</i>		11.50 ...
--	---	--	-----------

### Zusatzoption:


	<b>Mecklemburger Welsfilet</b> mit Rote Beete-Chutney  <i>catfish fillet / beetroot chutney</i>	140 g	12.50
	<b>Black Tiger Garnele</b> mit Jalapeño-Dip  <i>prawn / jalapeño dip</i>	140 g	15.20
	<b>Rosa gebratene Barabarie Entenbrust</b> mit Weinbergpfirsich  <i>duck breast / peach</i>	160 g	17.00
	<b>Gebratenes Rinderfilet</b> unter der Cafe de Paris Kruste  <i>beeffilet / cafe de paris</i>	150 g	22.50
	<b>Gebackene Gemüse-Reis-Bällchen</b> mit Melone  <i>rice balls / melon</i>	150 g	11.50



## VEGETARISCH & VEGAN / *vegetarian & vegan*

	<p><b>Bio Quark</b> mit Meerrettich, Leinöl von der Kanow Mühle in Sagritz, Zwiebeln, hausgemachten Zucchini nach „Spreewälder Art“ und Pellkartoffeln</p> <p><i>curd / flax seed oil / potatoes / onions / spice zucchini</i></p>	15.90
	<p><b>Luckauer Ziegen-Frisch-Käse</b></p> <p>auf Linguine mit sonnengetrockneten Tomaten, Basilikum-Pesto Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Rucola</p> <p><i>pasta / sun-dried tomatoes / basil / arugula / regional goat cheese</i></p>	21.00
	<p><b>Gebackener Blumenkohl</b></p> <p>auf sautierter Wassermelone, Chinakohl, Rollgerste und gerösteten Erdnüssen</p> <p><i>cloiflower / melon / chinese cabbage / peanut / rolled barley</i></p>	22.80

## SAISONALE FISCH- & FLEISCHGERICHTE / *main dishes*

	<i>Gewicht</i>	<i>Euro</i>
<div style="background-color: black; color: white; padding: 2px; display: inline-block; font-weight: bold;">URSPRUNG</div> 	<p><b>Gebratenes Filet vom Mecklenburger Wels</b></p> <p>Schmorgurken mit Kartoffel, Dill, körniger Senf und Schmand serviert mit jungen Möhren und Speckknusper</p> <p><i>catfish / potatoes / cucumber / carrots / bacon</i></p>	24.20
	<p><b>Sautierte Garnelen &amp; Chorizo,</b></p> <p>auf Linguine, Erbsen, Kirschtomaten, Knoblauch, Chilli, und Rucola</p> <p><i>prawns / chorizo / pasta / peas / garlic / chilli</i></p>	<p>120g / 50 g</p> <p>25.80</p>





	Gewicht	Euro
<b>Rosa gebratene und glasierte Barbarie Entenbrust</b> auf leicht pikantem grünem Curry mit Brokkoli, Bohnen, Austernpilze, Rollgerste und gerösteten Erdnüssen <i>duck breast / green curry / broccoli / beans / mushrooms / rolled barley / peanuts</i>	160 g	27.00
<b>Gebratene Schweinefiletmedaillons</b> auf Erbsen-Kartoffel-Stampf, Romanastreifen, Knoblauchchampignons und Speckknusper <i>pork fillet / garlic mushrooms / peas / potatoes / salad</i>		24.80
<b>R Paniertes Kalbsschnitzel nach Lausitzer Art</b> serviert mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat mit Leinöl von der Kanow Mühle und Blattsalate an Meerrettich-Dressing <i>veal escalope / horseradish / potato salad / lettuce</i>	65 g 130 g	19.90 25.70
<b>R «Lausitzer Gurkenfleisch»</b> <b>URSPRUNG</b> 30 Stunden geschmorter Braten von der Färsse, Gurken-Senf-Sauce, Kartoffelstampf mit Schmand und Speckchips hausgemachte Spreewälder „Schüttel Zucchini“ <i>30 hour cocked beef / potatos / spice zucchini</i>		23.70
<b>Gebratenes Rinderfiletmedaillon unter der Cafe de Paris-Kruste</b> Sherryjus, Kartoffel-Ragout mit Parmegiano reggino und saisonales Gemüse <i>beef fillet / wild garlic / potatoes with parmesan / vegetables</i>	150 g	35.80





## KÄSE / cheese



### Bio Käseteller nach Tagesangebot

mit hausgemachten Honignüssen,  
Feigen-Senf und Hausbrot

*cheese / honey nuts / fig-mustard / bread*

70 g

12.40

140 g

20.20



### Gebackene Camembert

mit Erbeer-Nuss-Topping, Romanasalat  
und Hausbrot

*backed cheese / nuts / strawberry / bread*

75 g

12.40

150 g

20.20

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM KÄSE / drink to the cheese

### Fendant Du Valais, AOC, trocken

Uvavins Cave de La Côte / Wallis / Chasselas / Gutedel

*Birne ~ Lindenblüten ~ weisse Johannisbeere*

0,75 l

28.00

### Riesling Spätlese „Wehlener Sonnenuhr“ fruchtsüß, JS 94, WA 94

Weingut Markus Molitor, Mosel

*Aprikosen ~ Pfirsich ~ Mango ~ getrockneten Früchte ~ Karamell ~ Vanille*

0,1 l

5.90

0,75 l

44.00

### Mouton Cadet Réserve, edelsüß, MV

Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux - Sauternes

*Pfirsich ~ Mirabelle ~ sanfte Gewürznoten ~ Süße in hervorragender Balance*

Fl. 0,375 l

28.00

### Opland Aquavit Edel Port, Norwegen

41,5%

2 cl

4.50



## NACHSPEISEN & EIS / *dessert*

	<i>Menge</i>	<i>Euro</i>
<b>Frische Sommerbeeren &amp; Weinbergpfirsich</b> mit Johannisbeer-Balsam und Bourbon Vanilleeis <i>strawberry / currant balm / vanille ice cream</i>		8.20
<b>R "Scharfer Hund "</b> Schweizer Felchlin Schokolade & Cottbusser Keks mit etwas Chili auf Amarenakirschen, Schmand, karamellisierte Walnüsse und Bourbon Vanilleeis <i>swiss chocolat &amp; cookies / amarena cherries / almond / vanilla ice cream</i>		9.50
<b>Ice &amp; Cake</b> kleine karamellisierte Cheese Cakes mit Johannisbeer-Pfirsich Eis und Beerenvariation <i>chees cake / currant peach ice / berrys</i>		9.30
<b>Crème Brûlée</b> mit Erdbeereis auf Cashew-Granola und frischer Erdbeere <i>creme brulee / strawberry ice / cashew</i>		9.20
<b>.... der hausgemachte Klassiker - ohne Pi Pa Po</b>		7.20
<b>R Spreewälder Hefepfannkuchen</b> mit Butter und Zucker serviert mit Bourbon Vanilleeis und Früchtégarnitur <i>regional crepe / bourbon vanilla ice / fruits</i>		7.80
<b>„Luckauer Eiskaffee“</b> Vanilleeis, kalter Kaffee, gezuckerte Kondensmilch, karamellisierten Walnüssen und Sahne <i>ice coffee / vanilla ice cream / sweeted condensed milk / walnuts</i>		6.80
<b><u>Zusatzoption:</u> / option</b>		
<b>FASSBIND traditional Kirsch 40%</b>	2 cl	4.00



## EISBECHER

<b>Eiszwerg</b>	6.00
1 Kugel Schokolade, 1 Kugel Vanille mit Sahne und Streusel	
<b>EIS-Espresso</b>	6.30
Einen Tasse Espresso mit 1 Kugel deiner Wahl und Früchte	
<b>Süßes Duo</b>	6.80
1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeere mit Früchten und Sahne	
<b>Kirsch Duett</b>	7.30
1 Kugel Amarena Crema, 1 Kugel Vanille mit Amarenakirschen und Sahne	
<b>Banana Choc</b>	8.00
2 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Banane, Schokosauce & Sahne	
<b>Daenemark</b>	8.50
3 Kugeln Vanille, warme Schokoladensauce und Sahne	
<b>Einfach Nuss</b>	8.90
1 Kugeln Tres Leches Macadamia, 1 Kugel Walnusseis, 1 Kugel Schokoeis, Nüsse, Karamellsauce und Sahne	
<b>Heißes Kirschen</b>	8.90
3 Kugeln Vanille auf heißen Kirschen mit Sahne	
<b>Heiße Himbeeren</b>	9.20
3 Kugeln Vanille auf heißen Himbeeren und Sahne	
<b>Schweden Eisbecher</b>	9.20
2 Kugeln Vanille, Apfelmus, 4cl Eierlikör, Sahne, ganiert mit Schokosauce	

MÖVENPICK EIS & SORBETS / *ice cream and sherbet*

Bourbon Vanille / *bourbon vanilla*  
 Tres Leches Macadamia / *milk macadamia*  
 Erdbeer / *strawberry cream*  
 Johannisbeer-Pfirsich / *currant peach*  
 Schokolade / *chocolate chips*

Pistazie / *cream pistachio*  
 Espresso Krokant / *espresso*  
 Ahornsirup-Walnuss / *maple walnuts*  
 Passionsfruchtsorbet / *passionsfruit sherbe*





## HERKUNFT &amp; DEKLARATION / origin &amp; declaration

Rindsfilet & Roastbeef:	Paraguay, Brasilien, Australien		(Aquakultur)	<b>URSPRUNG</b>
Rinderhüfte,-keule:	Deutschland	Hecht:	Kanada	
Rinderzunge:	Deutschland	Pulpo	Mittelmeer	
Rindskopfbäcken	Deutschland / Irland	Wolfsbarsch	Griechenland / Türkei	
Schweinefleisch:	Deutschland	Lachs:	Island	<b>URSPRUNG</b>
Lammhüfte:	Neuseeland	Karpfen:	Meckelmburg Vorpommern	
Kalbfleisch:	Deutschland, Niederlande	Magrovengarnele:	(Aquakultur)	<b>URSPRUNG</b>
Hahn / Huhn -Geflügel:	Deutschland / Frankreich		Vietnam (Aquakultur, ASC)	
Ente:	Frankreich			
Gans	Polen / Ungarn			
Entenleber	Frankreich			
Hirsch	Brandenburg / Neuseeland			
Wildschwein:	Brandenburg & Polen			
Wels:	Mecklenburg Vorpommern			

## Zeichen &amp; Symbole



Vegetarisch

Vegan

## URSPRUNG



nachhaltiger Genuss, mit Produkten der Transgourmet zertifizierte Bioprodukte Gericht und Produkte aus der Region

## INFORMATION ZU ALLERGENEN

Zur Umsetzung der Lebensmittelverordnung informieren wir Sie mittels unserer Online Speisen- & Getränkekarte über Zutaten, welche Allergene hervorrufen können. Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

## UNSER TEAM

Kennt ihr eigentlich die Menschen hinter dem Ratskeller?

**Hinter der kreativen Kulisse kochen und garnieren für Sie:**

Robert Herrmann & Gundula Fechtner

**Es servieren und beraten Sie:**

Stephan Göldner, Yvonne Heinrich & Milosz Haiduk

*Wir suchen Verstärkung*

*Sie haben Gastgeberqualitäten und würden gerne im Service arbeiten? Bitte melden Sie sich. Vorkenntnisse sind nicht zwingend erforderlich – alles kann angelernt werden und flexible Arbeitszeitmodelle sind auch möglich. – Ausstrahlung, Freude & Logistik mit Kick. Stell Dich einfach vor & maile uns Deine Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns darauf, Dich persönlich kennen zu lernen!*

## SOCIAL MEDIA

Für Neuigkeiten besuchen Sie uns auf unserer Website unter [www.ratskeller-luckau.com](http://www.ratskeller-luckau.com) oder auf Social Media bei:



Tripadvisor



Facebook



Google



Instagram

Um uns zu entwickeln nehmen wir Ihr Feedback gern entgegen. Das *Ratskellerteam*

