

Lieber Gast,

wir kaufen nach Verfügbarkeit und Wirtschaftlichkeit unsere Produkte in der Region ein. Die Verarbeitung der in der Regel frischen Ware erfolgt handwerklich in unserer Küche durch gut ausgebildete Köche. Gerne können sie uns jederzeit nach Herkunft und Zusammensetzung unserer Speisen und Getränke fragen. Der Gesetzgeber hat alle Restaurants verpflichtet nicht nur Zusatzstoffe sondern auch Allergie und Unverträglichkeiten Auslösende Stoffe in der Speisekarte zu bezeichnen. Die Zuordnung zu den Fußnoten finden Sie im Folgenden:

Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können	Zusatzstoffe
a Eier	1 Farbstoff
b Fisch	2 Konservierungsstoff
c Krebstiere	3 Antioxidationsmittel
d Milch	4 Geschmacksverstärker
e Sellerie	5 Eisensalze
f Sesamsamen	6 Süßstoffe u. andere Süßungsmittel
g Schwefeldioxid / Sulfite	7 Phosphate
h Erdnüsse	8 Koffein
i Glutenhaltig	9 Chinin
j Lupine	10 Taurin
k Senf	11 Teein
l Sojabohne	
m Weichtiere	
n Schalenfrüchte	

Technologisch unvermeidbare Spuren können in allen Speisen und Getränken nicht ausgeschlossen werden

Wichtiger als diese Listen und Übersichten wäre mir persönlich die Forschung und Benennung der wahren Ursachen für die in den letzten Jahren so verstärkt auftretenden gesundheitlichen Probleme vieler Menschen. Das Vermeiden von Allergien und Unverträglichkeiten sollte mit einer frischen, wenig verarbeiteten und gesunden Ernährung im Vordergrund stehen.

Herzlichst Ihre
Familie Mertens und das
Team vom Landhotel Löwenbruch

Herzlich Willkommen

In unserem Restaurant

„Zum Galloway“

Liebe Gäste und Freunde vom Landhotel Löwenbruch

Eine kurze Geschichte unseres Hauses

Im Restaurant „Zum Galloway“ werden je nach Saison verschiedene Spezialitäten der Region angeboten. Einen Großteil von Obst und Gemüse beziehen wir vom Großhandel aus Groß Kreutz (Havel), Kartoffeln der Sorte Laura von der Agrargenossenschaft Groß Machnow eG, Spargel vom „Spargelhof Ehlers“ in Siethen, die berühmten Schnitzel und Wurstwaren von der Landfleischerei Lehmann aus Trebbin (hier werden Tiere aus der Region vor Ort geschlachtet und handwerklich verarbeitet), Teltower Rübchen aus "Teltow", Blumen aus Großbeeren (von der Gärtnerei Rathenow), Wild & Weihnachtsbäume aus Bardenitz von Partnern der Offenen Höfe (Fläming).

Unsere Familie ist seit langer Zeit mit Löwenbruch verbunden. Bereits vor 1900 waren einige Bauern in Lankwitz und Löwenbruch miteinander verwandt. Schon zu der Zeit lieferten die Bauern ihre Erzeugnisse auf die Märkte nach Berlin. Leinsamen wurde zur Neuköllner Ölmühle gebracht und zu Leinöl gepresst. Der Kontakt zwischen den Familien fand Anfang der fünfziger Jahre aus politischen Gründen ein abruptes Ende. Nach dem Mauerfall wurden die alten Verbindungen wiederbelebt und so kam es, dass Familie Mertens die Idee entwickelte, in Löwenbruch ein Landhotel zu bauen. Von der Idee im Winter 1991 bis zur Eröffnung am 11.11.1995 verging noch eine lange Zeit, in der viele Hürden überwunden werden mussten. Ein neues Haus mit schöner Aussicht in Märkischer Landschaft war das Ziel. Bei uns sind Sie auf dem Lande ob beim Wandern, Radfahren oder Skaten. Ein persönlich geführter Kosmetiksalon steigert Ihr Wohlbefinden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Frank Mertens

Öffnungszeiten – Warme Küche (Außer Gruppen-Reservierungen)

Mo RUHETAG

Di 17:00 – 21:00

Mi 17:00 – 21:00

Do 17:00 – 21:00

Fr 12:00 – 21:00

Sa 12:00 – 21:00

So RUHETAG

Feiertage 12:00 – 16:00

Schließzeiten Restaurant

Winter

01.01. – 13.01.2020

Sommer

05.07. – 20.07.2020

Galloway Zucht (Ökologische Freiland-Mutterkuhhaltung)



Genuss durch Herkunft

Unsere Galloway erhalten nur bestes hofeigenes Futter und durch Freilandhaltung ein natürliches Sozialverhalten. Wir garantieren höchste Qualität unserer Produkte, die durch hochwertige Verarbeitung gewährleistet ist.



Genuss durch Transparenz

Mit unseren Galloway-Erzeugnissen erhalten Sie ein Stück mehr Lebensqualität. Sie können sehen und erleben wo unsere Rinder aufwachsen und die Grundlage für Ihren Genuss gelegt wird.



Genuss durch Natürlichkeit

Mit dem Galloway Gourmet-Fleisch erhalten Sie Rindfleisch in seiner natürlichsten Art, mit reichhaltigen Omega 3 Fettsäuren für Ihr Wohlbefinden. Gentechnik kommt bei uns nicht zum Einsatz.

Herzhaftes vom Galloway – Tasty Galloway-Beef

Folgende Gerichte werden mit Galloway Genussfleisch aus eigener Ökologischer Freilandhaltung für Sie zubereitet.

Galloway-Roulade Löwenbruch

vom ausgewählten gereiften Galloway-Rind, herzhaft und mürbe
dazu Beilage sowie Gemüse der Saison

Galloway-Beef roulade served with fresh potatoes, and Vegetables of the season



14,90 €

Galloway-Braten Löwenbruch

vom ausgewählten gereiften Galloway-Rind, herzhaft und mürbe
dazu Beilage sowie Gemüse der Saison

Galloway-Beef roast served with fresh potatoes, and Vegetables of the season



14,30 €

Galloway-Gulasch Löwenbruch

vom ausgewählten gereiften Galloway-Rind, herzhaft und mürbe
dazu Beilage sowie Gemüse der Saison

Galloway-Beef roast served with fresh potatoes, and Vegetables of the season



13,50 €

Kräftiges Chili con Carne vom Galloway Rind, dazu Baguettebrot ^{2*_e,i}
Strong chili con carne from Galloway beef with baguette bread



10,90 €

Whisky / Whiskey	2 cl	4 cl
<i>Dimple Scotch 12 Year's old</i>	4,20 €	7,45 €
<i>Jack Daniels</i>	3,20 €	5,85 €
Rum	2 cl	4 cl
<i>Pott Rum (54%)</i>	2,60 €	4,90 €
BACARDI <i>Superior weiss (37%)</i>	2,45 €	4,65 €

Cocktail's ohne Alkohol - *Cocktails without alcohol*

<i>WHITE-GALLOWAY (Ipanema-Weiß)</i> <i>Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Crushed Ice</i>	6,00 €
<i>RED-GALLOWAY (Ipanema-Rot)</i> <i>Grenadinesirup, Orangensaft, Sahne, Crushed Ice</i>	6,00 €
<i>CAIPIRINHA – Non Alc</i> <i>Limetten, LimeJuice, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice</i>	6,00 €

Cocktail's - *Cocktails*

<i>CAIPIRINHA</i> ☐☐☐ <i>Limetten, LimeJuice, Rohrzucker, Rum, Crushed Ice</i>	7,00 €
<i>BLOND-GALLOWAY (Tequila Sunrise)</i> <i>Tequila, Grenadinesirup, Zitronensaft, Orangensaft, Crushed Ice</i>	7,00 €
<i>SEX ON THE BEACH</i> ☐☐☐ <i>Grenadinesirup, Pfirsichlikör, Wassermelonenlikör, Wodka, Orangensaft, Crushed Ice</i>	7,00 €

Spirituosen - spirituous

Klare Schnäpse

	2 cl	4 cl
Grappa	2,80 €	5,30 €
Linie Aquavit (41,5%)	2,80 €	5,30 €
Nordhäuser Doppelkorn (38%)	1,95 €	3,45 €
Moskovskaja Wodka, Absolut (40%)	2,20 €	3,60 €
Specht Williams Christbirne (40%)	2,20 €	3,60 €

Liköre

	2 cl	4 cl
Fläminger Holunder, alc. 15 % vol. Ganz nach Oma Liesa's Rezept - himmlisch fruchtig!	2,60 €	3,80 €
Bailey's Irish Cream	2,35 €	3,95 €



Kräuterliköre

	2 cl	4 cl
Zinnaer Klosterbruder	2,40 €	4,45 €
Ramazotti	2,40 €	4,45 €

Weinbrand

	2 cl	4 cl
Asbach Uralt	2,70 €	4,70 €

Aperitif



Bianco, extra dry, Rosso 15%

5 cl 2,80 €

Sandemann Sherry Medium Dry

5 cl 2,80 €

Long Drinks

Ramazotti Rosato Duo – Tonic Water

5 cl 5,20 €



WAS SONST ☐, Orange

4 cl 4,80 €



WAS SONST ☐, Tonic

4 cl 4,80 €

Moskovskaja Wodka – Orangensaft☐

4 cl 5,50 €

BACARDI - Kirsch ☐☐☐

4 cl 5,60 €

BACARDI - Cola ☐☐☐

4 cl 5,60 €

Cuba - Libre

4 cl 5,70 €

Jack Daniels - Cola ☐☐☐

4 cl 6,00 €

Batida de Coco - Kirsch ☐☐☐

4 cl 5,20 €

Sekt - champagne

Seinem feinen Bouquette und dem ausgewogenen Charakter
verdankt Rotkäppchen **Halbtrocken** seine Beliebtheit.



0,75 l 17,60 €

0,2 l 6,25 €

Seinem trockenen Bouquette und der spritzigen Eleganz
verdankt Rotkäppchen **Trocken** seine Beliebtheit.



0,75 l 17,60 €

Mineralwasser - mineral water

Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure
Natural mineral water with carbonic acid

Natürliches Mineralwasser ohne Zusatz von Kohlensäure
- Natural mineral water without carbonic acid



0,2 l 0,75 €

1,95 € 5,20 €

2,25 € 5,20 €

Suppen - Soups

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen frisches Baguettebrot

- Hausgemachte Soljanka** 4,30 €
*russisch scharf mit frischem Paprika^{1,2,3,6*d,e,i}*
Homemade Soljanka, russian hot soup with fresh paprika
- Kräftige Kraftbrühe vom Galloway** 4,50 €
mit Einlage der Saison^{a,e,i}
Strong Galloway beef broth with season inlay



Vorspeisen & Salate - Starters & Salads

- Kräftiges Chili con Carne vom Galloway Rind** 5,90 €
*dazu Baguettebrot^{2*e,i}*
Strong chili con carne from Galloway beef with baguette bread
- Würzfleisch vom Fläminger Landschwein mit Käse überbacken** 4,95 €
*dazu Baguettebrot^{1*a,d,e,l,i}*
Spicy meat with cheese au gratin with baguette bread
- 1 Paar zarte Galloway-Wiener** 3,85 €
*dazu Landbrot^{2*e,i}*
1 pair of delicate Galloway Wieners with country bread



Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen frisches Baguettebrot
auf Wunsch Joghurt-Dressing oder Essig & Öl.^{a,d,k,i}

- Steak-Salat** 12,35 €
mit zart gebratenen Streifen vom jungen Rinderrücken,
dazu Mais, Zwiebeln und kräftiger Galloway-Salami^{2,3,6}
Steak salad with tenderly fried strips of young back of beef, served with corn,
onions and Galloway-salami
- Salat mit Hähnchenbruststreifen** 9,95 €
Bunter gemischter Salat mit gebratener zarter Hähnchenbrust und Käsestreifen^d
Mixed salad with chicken breast strips and cheese strips
- Großer gemischter Salat** 7,70 €
Big mixed salad
- Kleiner gemischter Salat** 4,70 €
Small mixed salad



Ihren frischen Salat können Sie mit einem **halbtrockenen Portugieser**
vom Weingut Bastens von der Mosel wunderbar abrunden.

Flaschenweine- bottled wines

Rot - red	0,75 l
Cabernet Sauvignon trocken, QbA, Goldene Kammerpreismünze Kleinkarlbacher Kieselberg Vollmundiger Wein, Pfeffer, Paprika, Pfalz, Weingut Hahn-Pahlke	32,00 €
Frauenländchen, trocken, Rotwein Cuveè, Pfalz, Weingut Hahn-Pahlke in Battenberg	28,00 €
Dornfelder, feinherb, Rotwein, Pfalz, Weingut Hahn-Pahlke in Battenberg	24,00 €

Seit 1991 arbeitet Familie Pahlke nach den Grundsätzen des kontrolliert umweltschonenden Weinbaus. Ihr Ziel ist, die Weinberge so zu bewirtschaften, dass sie als Lebensraum für eine Vielzahl von Insekten und Pflanzen dienen. Alle Maßnahmen des Pflanzenschutzes, der Düngung und der Bodenbearbeitung (z.B. regelmäßige Bodenuntersuchungen, Begrünung, organische Düngung mit Mist oder Kompost, ökologisch sinnvoller Einsatz von Herbiziden, Verzicht auf Insektizide, nützlingsschonende oder biologische Pflanzenschutzmittel, und vieles mehr) sind hierauf ausgerichtet. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen unserer "guten Tropfen."

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir gerne den Folgejahrgang.

offene Weine - open wines

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Weiß - White			
Riesling Kabinett trocken, Bastens <i>Riesling semi-dry, Bastens</i>	3,60 €	5,95 €	19,45 €
Rosé - rosé			
Rotling lieblich bis halbtrocken, Bastens <i>Rotling sweet to semi-dry, Bastens</i>	3,95 €	6,95 €	19,95 €
Rot - red			
Portugieser trocken, Bastens <i>Portuguese semidry, Bastens</i>	3,95 €	6,95 €	19,95 €

Flaschenweine- bottled wines

Weiß - White	0,75 l
Scheurebe trocken, Pfalz, Weingut Hahn-Pahlke	26,50 €
Chardonnay „Mandelgarten“ trocken, Qualitätswein mit Prädikat, Vanillig-bananig, kräftig, ausdrucksstark, Pfalz, Weingut Hahn-Pahlke	32,00 €
Riesling Spätlese, Grasweg trocken, Pfalz, Weingut Hahn-Pahlke	32,00 €
Riesling, Kabinett feinherb, Pfalz, Weingut Hahn-Pahlke	32,00 €

Das Weingut liegt in Battenberg in der Pfalz am Haardt-Rand zwischen Grünstadt und Bad Dürkheim, ganz in der Nähe der Deutschen Weinstraße. Seit ca. 1850 betreibt Familie Pahlke hier Weinbau und immer war die Qualität der Weine und die freundliche, familiäre Atmosphäre das Aushängeschild des Weingutes.

Saftiges vom Rind – Juicy Beef

Folgende Steakgerichte werden mit Argentinisches Rodeo Steakfleisch für Sie zubereitet.

Unsere Steaks werden mit Kräuterbutter, einem frischen Salat mit Baguettebrot sowie Wedges serviert. ^{a,d,k,i}

We serve our steaks with herb butter, fresh salad, baguette bread and wedges.

Großes Rumpsteak ^{Argentinien} vom ausgewählten jungen Rind, 250g ^{RE} , kernig und zart <i>Large Rumpsteak 250g^{RE}</i>	23,50 €
Kleines Rumpsteak ^{Argentinien} ein erstklassiger Zuschnitt 180g ^{RE} , aus dem jungen Rinderrücken <i>Small Rumpsteak 180g^{RE}</i>	18,30 €

Zur Ergänzung empfehlen wir

Groß Machnower Bratkartoffeln mit Schmorzwiebeln aus der Pfanne ^{e,k,l}	4,95 €
Wedges / Kartoffelspalten mit hausgemachter Barbecue-Soße ^{e,k,l}	4,95 €
Pommes Frites / Fritten mit würzigem Tomatenketchup ^{e,k,l}	4,95 €
Homemade Barbecue-Sauce , kräftig und scharf ^{f,g*,e,k,l}	2,45 €
Frische Champignons in einer Rahmsoße ^{2*a,d,e,l} <i>Fresh mushrooms in a cream sauce</i>	4,60 €
Kräuterbutter ^d <i>herb butter</i>	2,20 €

^{RE} = Roheinwaage

Rindfleisch aus eigener Zucht

Wir verarbeiten Galloway Genuss-Fleisch aus eigener Aufzucht. Dies stellen wir Ihnen mit wechselnden Gerichten auf unserer Karte vor.



Schnitzel vom Fläminger Landschwein - Schnitzel

- Schnitzel „Holzfäller“** 11,85 €
mit frischen Schmorzwiebeln, Kartoffelspalten und BBQ-Soße ^{a,d,i}
Schnitzel "Lumberjack" with fresh braised onions, potato slices and sour cream
- Schnitzel „Jäger Art“** 11,65 €
mit frischen Rahmchampignons, dazu Kartoffelkroketten ^{2*a,d,e,i,l}
Schnitzel "Hunter Art" with fresh cream mushrooms, served with french fries
- Schnitzel „Hamburger Art“** mit Spiegelei, gemischter Salat 11,30 €
und hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2*a,d,i}
*Schnitzel "Hamburger Art" with fried egg, fresh buttered vegetable
and homemade fried potatoes with bacon and onions*
- Schnitzel „Wiener Art“** 10,90 €
dazu Pommes Frites sowie Salatbeilage ^{a,d,k,i}
Schnitzel "Viennese style" served with french fries and salad garnish

Zu Ihren Speisen vom Fläminger Landschwein empfehlen wir Ihnen ein frisches **Fläminger Pils –vom Fass**.

„Fleischerei Lehmann“ Die Regionalfleischerei aus dem Fläming

Hier ist Fleisch aus der Region der wichtigste Erfolgsfaktor.

Fleischerei Lehmann bieten nicht nur 5x Deutschland,

sondern gehen noch weiter und sagen 5x **Fläming**

Dies bedeutet, das Lebendvieh wurde geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt und verarbeitet im Fläming.

Die Schweine bezieht die Fleischerei Lehmann von der Saalower Mast GmbH die Spanferkel stammen von Landwirten aus dem Landkreis Teltow-Fläming. Die Lämmer werden von Schäfern aus der Umgebung bezogen. Die Rinder kommen ebenso aus der Umgebung von Trebbin. Nach einer großen Umbauphase und Errichtung eines neuen Schlachthauses, produzieren Sie seit dem Jahre 2009 als zugelassener EU-Betrieb (EU-BB 72009).

Lieber Gast, aus ökologischen Gründen haben wir unsere Verpackungen für die Mitnahme der Speisen gewechselt. Hierfür erheben wir ein Unkostenbeitrag von 1,--€.

Heiße Getränke - Hot drinks

	Tasse	Pott
Espresso ⁸ (Espresso Tasse)	2,10	3,85 €
Kaffee ⁸ , <i>Coffee</i>	2,10	3,55 €
Schümli, Café Crème ⁸		3,75 €
Café au lait ⁸		3,75 €
Cappuccino ⁸		3,75 €
Latte macchiato ⁸		3,75 €
Grog mit Rum (56%) ⁸ , <i>rog with rum</i>		3,75 €
Heiße Zitrone / Limette, Hot Lemon / Lime		3,75 €
Heiße Milch / Heiße Kakao ^{a, d, h, l} , <i>frische Trinkmilch mit Kakaoapulver</i> <i>Hot chocolate fresh milk with cocoa powder</i>		3,75 €

Alle unsere Kaffee-Spezialitäten ⁸ von  **Dallmayr**
werden für Sie frisch zubereitet.


Teespezialitäten - tea specialities



	Pott
Grün Matinee (Grüner Tee mit Sonnenblumenblüten, Rosenblüten ¹¹)	3,95 €
English Superior (Schwarzer Tee ¹¹)	3,95 €
Classic Herbs (Kräutertee mit Brombeer, Holunder, Fenchel, Brennessel ¹¹)	3,95 €
Milde Minze (Kräutertee mit Minze, Melisse, Ringelblumenblüten ¹¹)	3,95 €
Fancy Chamomile (Kräutertee ¹¹)	3,95 €
Fruit Berry (aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeer-Geschmack) ¹¹	3,95 €

Gern servieren wir Ihnen zu unseren Kaffee-, Kakao- oder Teespezialitäten
einen **Rum, Weinbrand oder Obstbrand**.

Biere vom Fass - draught beers

	0,2 l	0,4 l
fläminger Pils , alc.: 5,0 % vol, Regionaler Genuss, Braugerste von Niemegk		
<i>fläminger Pils, regional pleasure, brewer's barley from Niemegk</i>	1,95 €	3,15 €
fläminger Spezial , alc.: 5,3 % vol. bernsteinfarbenes, feinherbes Exportbier		
<i>fläminger Special, amber-coloured, fine bitter export beer</i>	1,95 €	3,15 €
Radler (Pilsner mit Fläminger-Zitrone)	2,25 €	3,45 €
Diesel (Pilsner mit Fläminger-Cola)	2,25 €	3,45 €

Flaschenbiere - bottled beers

Schwarzer Abt, Neuzeller Klosterbrauerei

Black abbot, Neuzeller Klosterbrauerei



0,5 l 4,95 €

Weizen - hell -, alc.: 5,0 % vol, spritziges, vollmundiges Hefe-Weißbier

wheat beer

0,5 l 3,95 €

Weizen - hell - alkoholfrei - , alc.: < 0,5 % vol,
Obergäriges – spritziges Weißbier, isotonisch, kalorienarm

wheat beer - non-alcoholic -



0,5 l 3,95 €

Clausthaler extra herb - alkoholfrei



0,33 l 3,35 €

*Wir wollten ein besonderes Bier - ein **FLÄMINGER!***

Ein über 100 Jahre altes Sud Manual, ein "Rezeptbuch" für fläminger Braukunst offenbarte uns originale Rezepte des Braumeisters Kriegelmeier aus Wiesenburg. Genau danach werden unsere Biere gebraut. Da wir keine Kompromisse bezüglich der Rezeptur eingehen wollten, mussten wir lange suchen, um eine Brauerei zu finden, die unser fläminger so braut wie sie es heute genießen können.

*Nach originalen Rezepten und mit **fläminger Braugerste**, die hier auf ca. 5 ha angebaut wird. Schon bald soll auch der Hopfen hier wachsen, der mit reinstem Wasser zu unseren Bierspezialitäten gebraut wird.*

Die Landsberger Mälzerei, eine der ältesten Mälzereien Deutschlands und die letzte Ostdeutschlands, verarbeitet unsere Braugerste zu erstklassigem Malz.

*Lassen Sie sich verführen von dem urtypischen Aroma mit dem weichen, abgerundeten Geschmack, der feinen Würze und der dezenten Hopfennote von unserem **fläminger Pilsner**.*

*Oder überzeugt Sie unser bernsteinfarbenes, feinherbes **fläminger Spezial**?*

Aus der Pfanne - From the pan

Steak-Grillpfanne

Kleine Medaillons von Rind, Hähnchenbrust sowie herzhaft Galloway-Grillwürstchen,
dazu Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und Kräuterbutter^{2*,d,e}

Small medallions of beef, chicken breast and hearty Galloway grilled sausages,
with bean vegetables, fried potatoes and herb butter



16,20 €

S 13,90 €

Löwenbrucher Bratwurst-Pfanne (2 Stück)

Galloway-Bratwurst angeschwenkt mit Zwiebeln, Mais und Paprika,
dazu Wedges mit hausgemachter Barbecue-Soße^{6*,e,k,l}

Galloway sausage with onions, corn and paprika, served with wedges with
homemade barbecue sauce



10,90 €

S 8,90 €

Löwenbrucher Currywurst (2 Stück)

mit hausgemachter Curry-Tomaten-Soße dazu Pommes Frites^{6*,e,k,l}

Löwenbrucher Currywurst with homemade curry tomato sauce and French fries



9,90 €

S 7,90 €

Löwenbrucher Bauernfrühstück mit hausgemachten Bratkartoffeln,

Speckwürfeln¹, Zwiebeln, Gewürzgurke² und Beilagensalat^{2,6*,a,d,k}

Löwenbrucher farmer's breakfast with homemade fried potatoes, bacon cubes,
onions, gherkin and side salad

10,40 €

S 8,60 €

S = Seniorenteller

Um Ihr Pfannengericht abzurunden, empfehlen wir Ihnen ein fläminger Spezial vom Fass.

Leckerer vom Fisch - Fish delicacies

Steinbeißer auf der Haut gebraten

dazu Meerrettich, Petersilienkartoffeln und ein kleiner Salat^{6,d,e,l}

Pike-perch fillet roasted on the skin

served with parsley potatoes, horseradish, small mixed salad

13,90 €

Forelle „Müllerin“ auf der Haut gebraten

dazu Meerrettich, Petersilienkartoffeln und ein kleiner Salat^{6,d,e,l}

trout „Müllerin“ roasted on the skin

served with parsley potatoes, horseradish, small mixed salad

13,90 €

Ihren frischen Salat können Sie mit einem Riesling Kabinett trocken,
vom Weingut Bastens von der Mosel wunderbar abrunden.

Süßes - Sweets

Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{a,d,h,i,l} <i>Apple strudel with vanilla ice cream</i>	4,60 €
Heiße Schokoküchlein mit Waldfrüchten und Bourbon-Vanilleeis ^{a,d,h,l} <i>Hot chocolate cake with wild berries and Bourbon vanilla ice cream</i>	4,70 €
Eis mit heißen Himbeeren 3 Kugeln Eis (Bourbon-Vanille) mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ^{a,d,h,l} <i>Ice cream with hot raspberries 3 scoops of ice cream (Bourbon vanilla) with hot raspberries and whipped cream</i>	5,70 €
Eine Eiskugel (Bourbon Vanille) ^{a,d,h,l} <i>1 scoop of ice cream (Bourbon vanilla)</i>	1,80 €
Portion Schlagsahne ^d <i>Portion of whipped cream</i>	1,35 €

Zum krönenden Abschluss eines gelungenen Essens empfehlen wir Ihnen unseren **Zinnaer Klosterbruder**.

Kaltes für heiße Tage - Cold drinks for hot days

Eis-Kaffee oder Eis-Schokolade Kaffee oder Kakao mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnehäubchen ^{8*a,d,h,l} <i>Ice coffee or ice chocolate with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream</i>	4,20 €
Trinkmilch oder Kakao 0,2l ^{a,d,h,l} <i>fresh milk or fresh milk with cocoa powder</i>	2,40 €

Alkoholfreie Getränke - Non-alcoholic beverages

Limonaden – lemonades	0,2 l	0,4 l
Orange, Zitrone, Orange, Lemon	1,95 €	3,15 €
Coca Cola ^{1,6,7,8} Coca Cola Light ^{1,6,7,8} , Spezi ^{1,6,7,8} - Cola	2,10 €	3,45 €

Fruchtsäfte - fruit juices	0,2 l	0,4 l
Banane / KiBa / Ananas - Banana / CheBa / Pineapple	2,55 €	4,50 €
Johannisbeer Nektar - Currant Nectar	2,55 €	4,50 €
Sauer-Kirsch Nektar - Sour cherry nectar	2,55 €	4,50 €
Orangensaft - orange juice	2,55 €	4,50 €
Apfelsaft - apple juice	2,55 €	4,55 €
Schorle Fruchtsaft - spritzers	2,20 €	3,70 €



Direktsaft aus der Mosterei - Direct juice from the must dairy	0,2 l	0,4 l
Apfel-Birne - Apple-Pear	2,95 €	4,95 €
Apfel-Aronia - Apple-Aronia	2,95 €	4,95 €
Apfel-Holunderblüte - apple elderflower	2,95 €	4,95 €
Apfel-Rhabarber - Apple Rhubarb	2,95 €	4,95 €
Schorle mit Apfel-Mosterei - apple spritzers	2,55 €	4,45 €



Die Mosterei Ketzür sieht sich als transparenter, im wörtlichen Sinne gläserner Betrieb. Wir laden Sie ein, einen Blick hinter unsere Kulissen zu werfen, Saft-Vielfalt zu erleben, eigenen Saft zu produzieren und die Wunderwelt Obstwiese kennenzulernen. Sie sind herzlich eingeladen die Mosterei kennen zu lernen.

Bitter Lemon		
Ginger Ale		
Tonic Water		
		0,25 l 2,75 €