



CHRISTINENHOF & SPA

GENUSS MOMENTE

SEIT 2001



FRÜHSTÜCK IM CHRISTINENHOF & SPA

MONTAG - FREITAG 6.30 BIS 10.00 UHR
AM WOCHENENDE 7.00 BIS 10.00 UHR

Genießen Sie unser regionales Hotel-Frühstück vom Buffet,
auch wenn Sie nicht bei uns wohnen.

Ob süß mit unseren hausgemachten Marmeladen, teilweise
mit Bio-Obst unserer eigenen Streuobstwiese, oder herzhaft
mit Käseaufschnitt von der Drehnower Spreewald Alm,
Wurstaufschnitt von der Spreewälder Landfleischerei
Turnow, Peitzer Räucherfisch, Eiern von glücklichen Hühnern
in Agriforsthaltung vom Bauern Schulz aus Atterwasch und
nicht zu vergessen mit unseren heiß geliebten Spreewälder
Gurken, frischen Kräuterquark & Leinöl.

Reservierung erforderlich.

20,00 € pro Person

(inkl. Säfte, Tee- und Kaffeespezialitäten)

LIEBE GÄSTE,

IN UNSERER KÜCHE KOCHEN WIR MIT LEIDENSCHAFT UND HINGABE FÜR BESONDERE GENUSSMOMENTE. DABEI LIEBEN WIR UNSERE REGIONALEN PRODUKTE UND REZEPTE, LASSEN ABER AUCH GERNE UNSERE ENTDECKUNGEN AUS DER INTERNATIONALEN KÜCHE EINFLIESSEN UND INTERPRETIEREN KLASSISCHES AUF MODERNE ART.

UNSER GENUSSTEAM HIER IM CHRISTINENHOF VERBINDET EIN REICHER ERFAHRUNGSSCHATZ MIT HOHEM QUALITÄTSANSPRUCH FÜR BESONDERE PRODUKTE UND FRISCHE, ÜBERRASCHENDE GESCHMACKSNUANCEN UND TEXTUREN. DABEI SIND WIR STETS AUF DER SUCHE NACH REGIONALEN ERZEUGERN UND PRODUZENTEN, DIE DIESE LEIDENSCHAFT MIT UNS TEILEN UND ETWAS BESONDERES KREIEREN, MÖGLICHST SAISONAL, NACHHALTIG UND MIT KURZEN LIEFERWEGEN.

WIR GLAUBEN, EIN BESONDERES ESSEN MIT BESTEN ZUTATEN ERFÜLLT HERZ UND SEELE MIT WÄRME UND GLÜCK, SCHAFFT MOMENTE, AN DIE MAN SICH GERN ERINNERT UND DIE WIR UNS IMMER MAL WIEDER GÖNNEN SOLLTEN. WENN DANN AUCH NOCH SPANNENDE ESSENSBEGLEITER IM GLAS SCHIMMERN, IST ES DAS, WAS WIR UNTER EINEM PERFEKTEN GENUSS MOMENT VERSTEHEN.

IN DIESEM SINNE WIRD AUCH UNSER SERVICETEAM AUS LEIDENSCHAFTLICHEN GASTROPROFIS UND NACHWUCHSTALENTEN ALLES TUN, UM IHNEN GENAU JENEN BESONDEREN GENUSSMOMENT ZU SCHAFFEN. IN ZEITEN, IN DENEN SICH IMMER MEHR MENSCHEN AUF SICH SELBST UND IHRE PERSÖNLICHEN BEDÜRFNISSE, AUF MEHR FREIZEIT UND WENIGER ARBEIT BESINNEN, SIND UNSERE GASTGEBER FÜR SIE DA. SIE HABEN IHRE BEDÜRFNISSE IM BLICK UND ERFÜLLEN IHRE WÜNSCHE NACH BESTEN MÖGLICHKEITEN - AM WOCHENENDE, ABENDS, AN FEIERTAGEN.

DAMIT DAS AUCH IN ZUKUNFT SO BLEIBT, LASSEN SIE UNS MITEINANDER **FAIRBLEIBEN** – GEMEINSAM FÜR EINE GASTRONOMIE, IN DER MENSCHEN ZUSAMMENKOMMEN, SICH AUSTAUSCHEN, VERWEILEN, GENIESSEN, BESONDERE MOMENTE ERLEBEN, GERNE ARBEITEN, FAIR BEZAHLT WERDEN – UND GANZ WICHTIG – BLEIBEN.

DENN IST ES NICHT GENAU DAS – EIN NETTES WORT HIER, EINE HERZLICHE GESTE DA - WAS DEN UNTERSCHIED MACHT?

IN DIESEM SINNE GRÜSSEN SIE HERZLICHST,

NICOL WENKE & IHRE GASTGEBER IM CHRISTINENHOF & SPA



CHRISTINENHOF & SPA

MIT GRÖSSTER HINGABE HABEN WIR UNSERE GERICHTE FÜR DIE
VERSCHIEDENSTEN GESCHMÄCKER KREIERT UND EINE AUSWAHL
HERVORRAGENDER GETRÄNKE ALS BEGLEITER FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT.

EINIGE WICHTIGE ERNÄHRUNGSHINWEISE HABEN WIR
MIT PIKTOGRAMMEN GEKENNZEICHNET.



VEGAN



VEGETARISCH



GLUTENFREI



ALKOHOLFREI



VOLLE KANNE REGIONAL!
HIER STECKEN BESTE ZUTATEN
AUS UNSERER HEIMAT DRIN

EINE UMFÄNGLICHE AUFLISTUNG MÖGLICHER ALLERGENE UND
ZUSATZSTOFFE REICHEN WIR IHNEN GERNE AUF NACHFRAGE.

BEI BESONDEREN ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSEN KÖNNEN WIR VIELE UNSERER
GERICHTE AUS DIESER KARTE ABWANDELN ODER EIN GERICHT INDIVIDUELL
FÜR SIE ZUSAMMENSTELLEN.

ALLE HAUPTGERICHTE SIND AUCH ALS SENIOREN PORTION BESTELLBAR.

SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.



CHRISTINENHOF & SPA

APERITIFS

	MARTINI	5cl	5,9
	bianco rosso extra dry		
	SANDEMANN SHERRY	5cl	5,9
	medium extra dry		
	CAMPARI-ORANGE	0,2l	6,9
	CAMPARI-SODA	0,2l	6,6
	APEROL-SPRITZ	0,2l	7,9
	LILLET WILD BERRY	0,2l	7,9
	Schweppes Wild Berry Waldbeeren		
	HUGO	0,2l	7,2
	Prosecco Holunderblüten Sirup Limette Minze		
	MARBACH SECCO ROSÉ	0,1l	4,9
	Marbachs Wolfshügel, Jerischke, Südbrandenburg		
	MANUFAKTUR JÖRG GEIGER	0,1l	4,9
	Prisecco der Saison – verschiedenen Sorten		
	MARTINI FLOREALE BIANCO	0,2l	6,9
	Tonic Water Minze Zitrone		



ETWAS BESONDERES...

4-GANG CANDLE LIGHT DINNER

Sie möchten Ihren Lieblingsemenschen mit etwas ganz Besonderem überraschen? Dann empfehlen wir unser feines Candle-Light-Dinner. An Ihrem romantisch eingedeckten Tisch verführen wir Ihren Gaumen kulinarisch in vier Gängen. Womit, bleibt eine Überraschung und der Kreativität unserer Köche überlassen!

Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre Hinweise zu Unverträglichkeiten und Zutaten, die Sie nicht mögen.

Nur mit vorheriger Reservierung.

59,0 pro Person

PSST... Noch mehr besondere Erlebnisse im Christinenhof & Spa finden Sie auf unserer Website:



WWW.CHRISTINENHOF.NET

SUPPEN & KLEINIGKEITEN

SORBISCHE HOCHZEITSSUPPE

Hühnerfleisch | Eierflocken | Gemüse



6,9

SCHMALZTÖPFCHEN

Griebenschmalz | 2 Scheiben Drehnower Landbrot
Dreierlei Spreewaldgurken



7,9

SPREEWALD- BRUSCHETTA, 3 STÜCK

Geröstetes Körner-Baguette | Gurkenrelish
Aromatische Frischkäsecreme



8,9

SALATE

KLEINE BEILAGE



Gemischte Salate | Tomate | Gurke
Paprika | Kräuter Vinaigrette

7,9

ORIGINAL CAESAR SALAT

Romana Salat | Parmesanhobel | hausgemachte
Kräuter Croutons | Caesar Dressing

12,9

Wahlweise mit Hähnchen Filetstreifen

15,9

VERWÖHN DICH



feiner Zupfsalat | Mangowürfel | gebackener
Ziegenkäse | Kräuter-Traubenkernöl Vinaigrette

15,9

Zu allen Salaten reichen wir Baguette Brot. Bitte informieren Sie uns bereits bei Bestellung, wenn Sie glutenfreies Brot zu Ihrem Salat wünschen.

HAUPTSÄCHLICH

SPREEWÄLDER RUMPSTEAK

200g

29,9

150g

25,9

Gebratener Bohnen Mix | Thymian-Drillinge | Klassischer Jus

GEBRATENE SCHWEINEFILETSPITZEN

22,9



Tagliatelle | Champignons | Trüffel-Sahnesoße
auch mit glutenfreier Pasta erhältlich

HAUSGEMACHTES HIRSCHGULASCH

Kartoffelklöße | Apfelrotkohl nach Art des Hauses



24,9

DAS ABENDBROT



Spreewälder Wurst- und Schinkenspezialitäten von der
Turnower Landfleischerei und Buder Wild aus Grano
Griebenschmalz | Butter | Spreewälder Gurken | Oliven
Gurkenbrot | Mischbrot

17,9

SPREEWÄLDER BAUERNFRÜHSTÜCK

Knollen aus Atterwasch | Champignons | Zwiebeln | Ei
Speck | Gewürzgurke
auch als vegetarische Variante mit gehobeltem Käse



18,9

ZANDERFILET IN SESAMKRUSTE

Spreewälder Rote Beete Ragout | Sellerie-Apfel-
Kartoffelstampf



24,9

HAFENMEISTER-TELLER



Feines Matjesfilet | Spreewald-Remoulade | Zwiebeln
Bratkartoffeln

21,9

 KURKUMA TAGLIATELLE  	17,9
Ingwer-Gemüse-Julienne geschwenkt in Olivenöl Salz-Karamell-Nüsse Original Parmesan original oder vegan auch mit glutenfreier Pasta erhältlich	
SPREEWÄLDER KARTOFFELN   	16,9
Mit Kräuterquark Zwiebel Leinöl Spreewaldgurken	
DUETT VON ZUCCHINI & AUBERGINE  	21,9
Knusprige Aubergine Tomate Zucchini mit Couscous-Paprika Füllung frittiertes Ruccola, Tomatenragout	

NUR FÜR UNSERE KLEINEN

HAUSGEMACHTE HÄHNCHEN NUGGETS	8,9
im Panko Teig Pommes frites klassisch oder von der Süßkartoffel	
HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN VOM ZANDERFILET 	9,9
Möhrengemüse Kartoffelstampf	
KINDER-PASTA 	7,5
hausgemachte Tomatensauce	

RÄUBER, KREATIVE & SPIELER

WÄHREND UNSERE KÖCHE EUER ESSEN FRISCH ZUBEREITEN, SOLLTE KEINE LANGEWEILE AUFGESAMMELT WERDEN. WIE WÄRE ES MIT EINER RUNDE SCHAUKELN AUF DEM SPIELPLATZ? ODER IHR GEHT AUF ENTDECKUNGSREISE IN UNSERE BILLARD-LOUNGE IM UNTERGESCHOSS. DORT GIBT'S LEGO STEINE, KARTEN- UND GESELLSCHAFTSSPIELE. IHR DÜRFT GERNE AUCH MAL NEUGIERIG IM SCHRANK STÖßERN UND EUCH EIN SPIEL AUSSUCHEN, MIT DEM IHR DIE WARTENZEIT ÜBERBRÜCKT. FÜR ALLE KÜNSTLER UNTER EUCH HALTEN WIR MALSACHEN BEREIT – SPRECHT EINFACH EURE SERVICEKRAFT AN.

Liebe Erwachsene, wir finden, ein Kinderessen sollte lecker, gesund und frisch gekocht sein. Wir glauben auch, dass ein Kindergericht nicht mehr als 10 EUR kosten sollte, obwohl es das eigentlich müsste. Unsere Kinderkarte gilt daher für Kinder bis zum 12. Lebensjahr. Für die Erwachsenen erheben wir einen Aufpreis von 5,00 EUR bei der Wahl eines Kindergerichts.



DAS BESTE FLEISCH DER WELT - MEHR BIO GEHT NICHT!

BUDER WILD & RIND

Für Ralf Buder und sein Team ist Wildfleisch und sein Weiderindfleisch das beste, gesündeste und nachhaltigste Fleisch - für ihn die Antwort auf bewussten Fleischkonsum. Hier kommt alles aus erster und vor allem einer Hand - die örtlichen Jäger liefern ihren frischen Fang direkt in die Fleischerei, die Zerlegung und Verarbeitung erfolgt in einer modernen Anlage unter höchsten Qualitätsstandards, die Verkauf findet im Hofladen oder per Direktlieferung wie in unserem Fall statt. Dabei reicht das Angebot von Frischfleisch verschiedenster Brandenburger Wildarten über die Veredelung und Kreationen mit eigenen Rezepturen - womit eine neue Welt des Fleischgenusses direkt vor unserer Haustür definiert wird. In Zusammenarbeit mit Ralf Buder entstehen daher auch bei uns immer wieder neue Rezeptideen - vom Wildschinken aus dem Rauch über Wildschweinrouladenvariationen bis zu exklusiven Menüs mit feinstem Reh Carée - saisonal und immer wieder neu von unserem Genusssteam für Sie kreiert - schauen Sie also gleich auf unsere Saisonkarte!



SPREEWALD TRIFFT TIROL SPREEWALD ALM DREHNOW

Eine Alm im Spreewald? Unbedingt! Hier in Drehnower (Vorspreewald) treffen die Tradition des Spreewaldes rund um den leidenschaftlichen Landwirt Marcel Schallmea und seiner Familie auf das robuste und traditionelle Tiroler Grauvieh, das für seine hochwertige Milch bekannt ist. Diese Milch bietet die beste Grundlage für die köstlichen Käsekreationen von der Spreewald Alm. Das Wissen um die Zucht des Tiroler Grauviehs sowie die Käsekunst erlernte der studierte Landwirt Marcel Schallmea von den Besten - 4 Jahre hat er im österreichischen Pitztal in Sölden gealpt, bevor es ihn in seine Spreewälder Heimat zurückzog. Die Tiere leben hier in artgerechter und ökologischer Haltung. Alle Tiere genießen gesundes, natürliches Futter und viel Auslauf, was sich in der Qualität und dem Geschmack der Produkte widerspiegelt. Damit, sowie mit viel Liebe und Sorgfalt trägt Familie Schallmea zur Erhaltung traditioneller Landwirtschaft bei und bietet Ihnen Produkte, die den vollen Geschmack des Spreewaldes verkörpern. Ein Besuch im Drehnower Hofladen oder am Food Truck von Marcel Schallmea auf einer der Wochenmärkte in Cottbus oder Berlin lohnt sich immer! Das Angebot reicht von köstlichen Käsespezialitäten über cremigen Quark und Joghurt bis zu frischer Milch.

DESSERT & KÄSE

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Mit flüssigem Kern | Beeren | Vanilleeis | Sahne

8,9

KLEINES SPREEWALDGLÜCK

2 Kugeln Vanilleeis | Leinöl | Schokoraspel



5,9

KÄSEAUSWAHL

Variation von regionalen & internationalen Hart- und Weichkäse
Oliven | Nüsse | Trockenobst | hausgemachtem Schalotten-
Cranberry-Rosinen Chutney | hausgemachte Brotchips



12,9

auch mit glutenfreiem Brot erhältlich



WEINEMPFEHLUNG ZU DESSERT & KÄSE

PRISECCO

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Prisecco der Saison – verschiedene Sorten

0,1

4,9

GRAD° WANDERUNG

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Deutschland Schwaben | rot oder weiß nach Angebot

0,2

7,9

WILDE ILSE - WEIN WOBAR GROSSRÄSCHEN, 2024

Solaris Auslese | Dessertwein lieblich

0,1

7,5

0,5

39,0

WOLKE 7 - WOLKENBERG WELTZOW, 2024

Dessertwein trocken

0,1

18,9

0,5

94,5

NUR VON 14:30 -17:00 UHR | ZUSÄTZLICH ZU UNSEREN DESSERTS

SPREEWÄLDER EIERPLINSE, 2 STÜCK



Original: gerollt mit warmer Butter & Zucker

6,9

Zimt & Zucker

6,9

Apfelmus

7,4

Schokoladensauce | 1 Kugel Vanilleeis

8,9

BLECHKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE



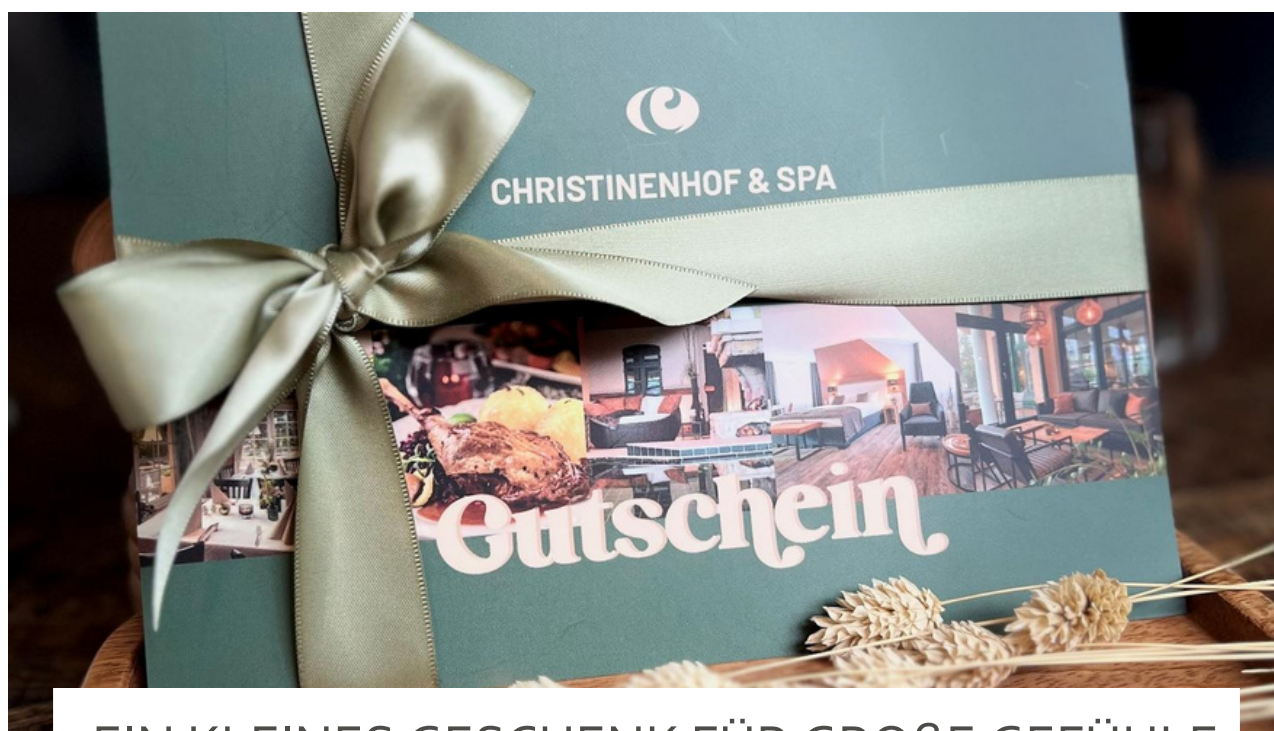
Drehnower Landbäckerei Schulze | nach Tagesangebot

3,9

ALTER SCHWEDE

2 Kugeln Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Schlagsahne

7,6



EIN KLEINES GESCHENK FÜR GROßE GEFÜHLE

Mit unseren Gutscheinen schenken Sie Gefühle, werden Geschichten geschrieben, die in Erinnerung bleiben. Schenken Sie Ihren Lieben das Richtige, das Wichtige, das Einzige, was zählt – gemeinsame Zeit. Gutscheine erhalten Sie an unserer Hotelrezeption oder in unserem Online Shop, direkt auf unserer Website zum selbst Ausdrucken.

WWW.CHRISTINENHOF.NET

KAFFEESPEZIALITÄTEN

TASSE KAFFEE CREMA	3,2
--------------------	-----

POTT KAFFEE CREMA	5,8
-------------------	-----

Frisch gemahlen und nach Espresso-Art gebrüht.
Das verleiht ihm seine typische Schaumkrone und macht
ihn besonders bekömmlich.

ESPRESSO	2,9
----------	-----

DOPPELTER ESPRESSO	4,9
--------------------	-----

ESPRESSO MACCHIATO	3,2
--------------------	-----

CAPPUCCINO	3,5
------------	-----

LATTE MACCHIATO	4,2
-----------------	-----

mit weißer Schokolade oder Caramel	5,2
mit Amaretto	4,9

MILCHKAFFEE	4,2
-------------	-----

KAFFEE-BAILEYS	5,2
----------------	-----

KAFFEE HOLLÄNDISCH	4,9
mit Eierlikör	

TRINKSCHOKOLADE	2,9
-----------------	-----

AUFPREIS FÜR	1,0
--------------	-----

SOYA | HAFER | LAKTOSEFREIE MILCH
im Austausch zu Kuhmilch

BIO-TEE GENUSS VON SAMOVA

GLAS	2,3
KÄNNCHEN	4,2

Genießen Sie die harmonisch aufeinander abgestimmten Bio Tee- und Kräutermischungen von Samova und erleben Sie neue Geschmackserlebnisse mit besten Zutaten aus den unterschiedlichsten Teilen der Erde. Moderne Teekultur „made in Germany“.

HEIDI'S DELIGHTS - BIO BERGKRÄUTER

Erfrischend wie ein Bergbach, würzig wie eine Almwiese: Dieser Kräutertee mit Pfefferminze, Apfel und Zitronenmelisse macht Lust auf die Schweizer Alpen. Minzig, blumig.

ST. PETER'S -BIO KRÄUTERTEE

Die raue Schönheit der Nordseeküste gepaart mit natürlicher Gastfreundschaft. Dieser Kräutertee mit Apfel, Rooibos und Minze passt perfekt zu „Schietwedda“ Tagen. Süßlich, würzig.

GIN SOUL - BIO KRÄUTERTEE

Dieser erfrischenden Kräutertee Komposition wurde die feinherbe Botanicals-Seele des GIN SUL eingehaucht. Blumig, würzig.

MISTER MINT - BIO PFEFFERMINZE

Erst Ende der 17. Jahrhunderts auch in Europa bekannt geworden, erfrischt und heilt die Minze seither dank ihres starken Mentholgehalts. Minzig, frisch.

SMOOTH OPERATOR - BIO KAMILLE

Unser sanfter Helfer: Der geschmeidige Geschmack und das reine Aroma dieser Bio-Kamillenblüten sorgen für erholsame Pausen. Süßlich, herb.

LOW RIDER -BIO GRÜNTEE CHINA

“Low rider drives a little slower...” Wer diesen entspannten 70er Jahre Song kennt, weiß auch die Wirkung unseres funky Bio-Grüntees mit den glänzenden Blättern zu schätzen. Grasig, frisch.

JASMINE GREEN – BIO GRÜNTEE

Wenn wir von „blumigem“ Geschmack sprechen, ist das keine Phrase. Dieser feine Grüntee betört mit seinem leichten Aroma und dem Duft echter Bio-Jasminblüten. Blumig, frisch.

INNER LIGHT - BIO KRÄUTER / GRÜNTEE

Diese irdische Kräutermischung mit Zitronengras und Ingwer entfacht dein inneres Licht und schenkt dir frischen Mut für deinen Weg. Würzig, zitronig.

MAYBE BABY - BIO FRÜCHTETEE

Mit dieser verführerischen Mischung aus Hibiskus, Sultaninen, Ananas, Erdbeere und anderen Bio-Früchtchen überzeugen nicht nur Süßholzraspler zu jeder Jahreszeit. Fruchtig, süß.

GARDEN PARTY – BIO FRÜCHTETEE

Der heimische Apfel ist genauso mit von der „Partea“ wie die exotische Gajibeere. Krauseminze, Lemongras und Blumenblüten runden den Geschmack ab. Fruchtig, exotisch.

ORANGE SAFARI - BIO-ROOIBOS / VANILLE / ORANGE

Rooibos, der wilde Strauch aus dem afrikanischen Busch, steht für kräftiges Aroma frei von Teein und bietet wohltuenden Genuss bei Tag und Nacht. Fruchtig, herb.

LAZY DAZE - BIO-SCHWARZTEE EARL GREY

Leichte Earl-Grey Bio-Mischung mit dem edlen Öl der Bergamotte zu den nachmittäglichen Tagträumen.

HIGH DARLING - BIO-SCHWARZTEE DARJEELING

High Darling überzeugt durch seine lässige Eleganz und interpretiert die Leichtigkeit der Liebe – einfach einen Schluck nehmen und den Schmetterlingen folgen.

ENGLISH BREAKFAST - BIO-SCHWARZTEE

Wer sagt denn, dass English Breakfast nur zum Frühstück passt? Die kräftige Würze des Assams aus Indien und die elegante Note des Ceylons aus Sri Lanka vereinen sich in dieser Variante des Schwarztee Klassikers zu einem belebenden Genuss – jederzeit am Tag.





UNTER FREUNDEN...

Mal eben spontan mit Freunden treffen, eins, zwei kühle Drinks genießen und ein paar Kleinigkeiten auf die Hand.

Wie wär's mit unserer
SPREEWALD TAPAS PLATTE?

Eine Auswahl an Vorspeisen und kleinen saisonalen Gerichten "von Hier" auf einer großen Platte zum Zugreifen und Genießen. Dazu ein paar leckere Cocktails, ein feines Gläschen Brandenburger Wein, ein frisch gezapftes Neuzeller oder Lausitzer Original – in der Lounge, auf der Sommerterrasse, in der Billard-Lounge oder beim gemütlichen Kegeln auf unserer hauseigenen Bundeskegelbahn.



SPREEWALD TAPAS PLATTE

24,9 pro Person

(Auf Vorbestellung, ab 2 Personen)

Nach Verfügbarkeit:

Kegelbahn 15,00 € pro Bahn/Stunde

Billard 5,00 €/Stunde

GETRÄNKE

FRISCH GEZAPFT BIERE VOM FASS

	NEUZELLER KLOSTERBRAUEREI	0,3	3,9
	Pilsener	0,5	5,9
	LAUSITZER ORIGINAL PREMIUM	0,3	3,9
		0,4	4,9
	SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,3	4,1
		0,5	5,9
	NEUZELLER KLOSTERBRAUEREI	0,3	4,1
	"Schwarzer Abt"	0,5	5,9

FLASCHENBIERE | MIX ALKOHOLFREI

	SCHÖFFERHOFER WEIZEN dunkel	0,5	5,9
	BITTBURGER 0,0%, ALKOHOLFREI	0,5	5,4
	SCHÖFFERHOFER WEIZEN 0,0%, ALKOHOLFREI	0,5	5,2
	BANANEN- WEIZEN COLA-WEIZEN Auch als alkoholfreie Variante	0,5	5,4
	RADLER POTSDAMER DIESEL Auch als alkoholfreie Variante	0,3 0,4	4,1 5,2
	NEUZELLER KLOSTERBRAUEREI Ginger Bier & weitere Sorten der Saison nach Verfügbarkeit	0,5	5,4

SAFT & NEKTAR



Apfel Orange Kirsche Banane	0,2	3,2
Schwarze Johannisbeere Traube		
Mango Maracuja Grapefruit		
Pfirsich Ananas Tomate		
Saftschorlen	0,2 0,4	3,2 5,9

MINERALWASSER

BAD LIEBENWERDA	0,75	5,9
classic medium naturell	0,25	3,1

LIMONADE

Tonic Water Bitter Lemon	0,2	2,9
Ginger Ale Wild Berry		
BAD LIEBENWERDA 	0,2	2,1
Lausitzer Rote Himbeerbrause	0,4	4,2
Coca-Cola Fanta Sprite Spezi	0,2 0,4	2,8 4,6
NEUZELLER KLOSTER-BRÄU 	0,5	5,6
Gurkenbrause Himmelskräuter		

HIMMLISCHE BRAUKUNST

Die Geschichte der Klosterbrauerei ist eng mit der des Klosters Neuzelle verbunden. Dank gebührt den Mönchen, die bereits mit der Kunst des Bierbrauens begannen und sie über Jahrhunderte zu einem wahrhaft Deutschen Kulturgut machten. Das Gründungsjahr der Neuzeller Klosterbrauerei ist mit 1589 in der Firmenchronik belegt. Die heutige Bierspezialitätenmanufaktur bewegt sich zwar traditionswährend, aber durchaus innovativ am Puls der Zeit. So entstehen regelmäßig neue Kreationen mit saisonalem Charakter - vom Erdbeer- und Kirschbier über Kartoffelbier zum Winter Bock bis Ginger Bier. Neuerdings und insbesondere dem bewusst alkoholfreien Konsum geschuldet, werden Sorten wie Kräuter- oder Gurken Limonade produziert. Bei uns im Christinenhof erhalten Sie stets saisonal wechselnde Produkte aus der Klosterbrauerei und können sich damit selbst vom Neuzeller Einfallsreichtum mit unverwechselbarem Charakter überzeugen.



GELEGENHEITEN ZUM FEIERN...

gibt es viele. Aber DIE BESONDERE LOCATION, das gewisse Extra, welches den Unterschied macht - nun ja, selten sind aller guten Dinge beisammen. Zum Glück gibt es uns – ob private Familienfeiern oder Firmenevents, Hochzeiten oder Vereinsfeiern – im Glasmacher Salon oder dem Wenden Saal gibt es zahlreiche Möglichkeiten für Ihre Feier von 20-200 Personen. Das besondere Highlight sind die Eventflächen auf unserer Streuobstwiese, am Seerosenteich oder auf der Winterterrasse, die Sie optional hinzubuchen können. Lehnen Sie sich zurück und profitieren Sie von einer Rundum-Sorglos Organisation, professionellem Service und einer hervorragenden Küche. Und nach der Feier fallen Ihre Gäste in unsere gemütlichen Betten und genießen einen erholsamen Schlaf.

Vereinbaren Sie einen Termin mit unserer Bankett- & Eventleitung Susann Bartel oder holen Sie sich erste Ideen für Ihre Veranstaltung auf unserer Website.

WWW.CHRISTINENHOF.NET

PRICKELNDES VERGNÜGEN UND STILLE ESSENSBEGLEITER ALKOHOLFREI

Es gibt einige gute Gründe, auf Alkohol zu verzichten. Doch warum auf Geschmackserlebnisse, Genussmomente und bei feierlichen Anlässen auf dieses herrliche „Prickeln“ verzichten? Priséccos und Weine aus der Manufaktur Jörg Geiger bieten besonderen alkoholfreien Genuss. Fein abgestimmt aus alten Obstsorten unter Einsatz von 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten sind die verschiedenen Kreationen der Manufaktur reich an Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt.

	MANUFAKTUR JÖRG GEIGER	0,75	34,9
	Prisécco der Saison – verschiedenen Sorten	0,1	4,9
	GRAD° WANDERUNG ODER INSPIRATION	0,75	36,9
	Rot oder Weiß, nach Angebot	0,2	7,9

SEKT UND SCHAUMWEINE

LAUSITZER ZEITGEIST	0,75	24,9
Winzer Riesling fruchtig frisch & belebend feine Säure lang anhaltender Glanz brut oder demi sec	0,1	4,9

MARBACH SECCO ROSÉ, 2023	0,75	34,9
Marbachs Wolfshügel, Jerischke, Südbrandenburg Regent, feiner Duft nach roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren, elegante Restsüße, spannende Saftigkeit, perfekter Aperitif	0,1	4,9

 ROTKÄPPCHEN SEKT, alkoholfrei	0,1	4,9
--	-----	-----

BROGSITTER Cabinet Sekt	0,75	29,5
Winzersekt von der Ahr mit goldgelber Farbe, vollem Bouquet, fein moussierender Perlage, edel und trocken ausgebaut		

PETNAT 2023	0,75	41,0
Weingut Patke, Pillgram Das Besondere für Kenner! Trockener, ungefilterter Spaß, erfrischend apfelig, leicht hefige Note, voller Körper, nussig und erfrischend saftig		

CHAPEAU! Jahrgangssekt Weiß oder Rosé	0,75	38,5
WeinWobar vom Großbräschener See langes Hefelager und brut nature - hergestellt gleich einem Champagner in traditioneller Flaschengärung, die Rebsorten weißer Johanniter und Pinotin blanc de Noir geben diesem feinen Winzersekt Leichtigkeit und langanhaltende Perlage		

FÜRST PÜCKLER GRANDE CUVÉE BRUT, 2023	0,75	77,0
Marbachs Wolfshügel, Jerischke Der Champagner der Lausitz, Sekt Rosé in seiner Bestform und eine Rarität aus der Lausitz! Kräftige Roséfarben und Düfte nach roten Früchten. Im klassischen Flaschengärverfahren hergestellt verdankt dieser handgerüttelte Sekt seine feine Perlage und milde Säurestruktur einem 2-jährigen Hefelager.		

„WENN DIE FREUDE ÜBERSCHÄUMT
IST EIN PRICKELNDES GLÄSCHEN GENAU DAS RICHTIGE.“



HIMMLISCH WILD

Hier treffen kreatives Kochhandwerk, feinstes Brandenburger Wild und traditionelle Braukunst aufeinander, um Sie ins Himmelreich der Kulinarik zu entführen...

Wildcremesuppe mit Eiweißwölkchen und Waldpilzpuder

Zupfsalat von Wildkräutern mit Blaubeer-Vinaigrette

Feines Reh Carée mit Thymian-Buttermöhrchen an Kartoffelschaum
Samtige Sauce vom Neuzeller Schwarzen Abt

Creme brûlée mit Beerensorbet an weißer Callebaut Schokolade

69,0 pro Person

Nur mit Reservierung, mind. 2 Tage im Voraus.

PSST... Noch mehr besondere Erlebnisse im Christinenhof & Spa finden Sie auf unserer Website:



WWW.CHRISTINENHOF.NET

BRANDENBURGS BESTE WEINE!



Wir reden nicht nur über Regionalität - wir leben sie. Auf den Punkt gebracht - VOLLE KANNE REGIONAL! So auch im Frühsommer 2025. Immer neugierig und auf der Suche nach besonderen Perlen in unserer Heimat, haben wir uns auf eine Entdeckungstour durch Süd- und Ostbrandenburgs Weingüter begeben. Welch eine Überraschung - gibt es doch inzwischen Etliche! Trotz größter Skepsis wurden wir eines Besseren belehrt. Nicht nur die Liebe & Hingabe, mit welcher jedes Weingut und jeder Kellermeister Großartiges aus den Trauben des Brandenburger Terroirs zaubert, haben uns schwer beeindruckt. Auch die Nuancen, Komplexität, Duft und Farbe haben uns überzeugt, mehr noch, als wir uns anfangs haben vorstellen können. Aus diesem Grund haben wir uns nach ausgiebigen Verkostungen entschieden, nur noch regionale Weine unserer Brandenburger Weinbauern & Winzer auf unserer Karte zu führen. Zugegeben, etwas Weißwein lastig, was in der geografischen Lage der Weingüter begründet sein mag. Dennoch eine absolute Entdeckung wert - mit jedem Schluck!

Auch sind wir uns der Tatsache bewusst, dass Sorten schnell mal 'ausgetrunken' sein können - die Brandenburger Weingüter sind klein und die produzierten Mengen überschaubar, sodass es manchmal einige Monate dauern kann, bis der neue Jahrgang wieder verfügbar ist. Gerne finden wir in der Vielfalt unserer Weinkarte eine interessante Alternative für Sie, sprechen Sie uns einfach an. Und wer von Ihnen doch nicht auf seinen geliebten roten Italiener oder rassigen Spanier verzichten möchte, für den finden wir bestimmt noch den ein oder anderen Schatz in unserem Weinkeller - auch hier berät unser Genuss Team Sie gern.



WEISSWEINE

DAS RÜCKENSTÜCK - WEINGUT GUBEN-GRANO, 2024	0,2	7,9
Johanniter trocken weiche Säure, geringe Restsüße, kräftig fruchtige Aromen, sehr ausgewogen	0,75	28,0
DER GOLDIGE - WEINGUT GUBEN-GRANO, 2024	0,2	8,9
Goldriesling trocken runde Fruchtigkeit, weiche Säure auch im Abgang	0,75	30,2
ODER GRAUBURGUNDER - WEINGUT PATKE, PILLGRAM, 2024	0,2	8,2
trocken spritzig aufregend, weich im Abgang	0,75	29,9
SOLARIS - WEIN WOBAR GROSSRÄSCHEN, 2024	0,2	7,9
trocken spritzig fruchtige Explosion	0,75	28,0

NACHHALTIGER ANBAU IM STEILHANG AM BAGGERSEE WEIN WOBAR GROSSRÄSCHEN

Dass einer der Vorreiter-Betriebe für PIWI-Sorten (=pilzwiderstandsfähige Rebsorten) aus keinem angestammten Weinbaugebiet kommt, ist schon kurios. Alteingesessene Winzer erkundigen sich immer wieder beim Winzerpaar Wobar zu deren Erfahrungen mit den neuen PIWI-Sorten. Im Familienbetrieb Wobar setzt man damit die hauseigenen Philosophie von Genuss und Nachhaltigkeit mit voller Überzeugung und Hingabe um. Dadurch müssen gegenüber traditionellen Rebsorten bis zu 80% weniger Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden, es findet weniger Bodenverdichtung und CO₂ Ausstoß statt, ebenso wirken natürliche Zwischenbegrünung, Tröpfchenbewässerung und der Verbleib von Rebholz sowie Biomasse bei Laubarbeiten im Weinberg positiv auf die Umweltbilanz.



Winzerpaar Dr. Cornelia &
Dr. Andreas Wobar

Dabei eröffnen PIWI-Weine auch erfahrenen Weinkennern neue Geschmackswelten bei gleichzeitig hoher Qualität im Glas und gutem Lagerpotenzial. Der Weinberg der Wobar's befindet sich am Großräscher See, einem alten Braunkohletagebau, inzwischen geflutet und touristisch ausgebaut. Der Geschiebemergelboden des Weinbergs, die Südlage und das besondere Mikroklima bieten auf der einzigen Steillage Brandenburgs mit bis zu 30-33% Hangneigung beste Bedingungen für eine hohe Qualität der erzeugten fruchtigen Weine. Dabei setzt Familie Wobar auf Handlese, es werden keine Trauben hinzugekauft und die Weine profitieren von einem langen Hefelager während sie sortenrein im nahegelegenen sächsischen Weinhaus Prinz zur Lippe ausgebaut werden. Belohnt wird diese konsequente Hingabe regelmäßig mit zahlreichen Auszeichnungen wie der 2-Sterne Bewertung im FALSTAFF WEINGUIDE 2025, 2024, 2023, mehrfache Gold und Silber Trophy Gewinner des PIWI-Wine Awards 2021, 2019, 2018 für Sekt und Weine der Wobars, mehrfach Gold und Silber bei der Berliner Wine Trophy und Asia Wine Trophy 2023, 2020. In Sachen Nachhaltigkeit für uns ein Vorzeigeweingut, aber auch ein Beweis dafür, dass Brandenburger Landwein nicht länger zu belächeln ist, sondern eine spannende Zukunft hat!

CABERNET BLANC - WEIN WOBAR GROSSRÄSCHEN, 2024	0,2	7,9
trocken komplexe Aromen von Birne und tropischen Früchten, Nuancen von Holunderblüten, grüner Paprika, Zitronengras, voller Körper, feine Fruchtausprägung mit langem Abgang	0,75	28,0
DER BESTÄNDIGE - WEINGUT GUBEN-GRANO, 2024	0,2	7,9
Phönix halbtrocken fruchtige Frische, milde Säure, langer Abgang mit Zitrusaromen	0,75	28,0
CUVÉE SILVANER & RIESLING - MARBACHS WOLFSHÜGEL JERISCHKE, 2024	0,2	8,9
feinherb ausgeglichen, leichter und unkomplizierter Sommer- und Terrassenwein	0,75	31,2
ODER SOUVIGNIER GRIS - WEINGUT PATKE PILLGRAM, 2024	0,2	8,2
feinherb Hauch von Walnuss, Hefe, frischer Baguettekruste am Gaumen, Karamell, Balance aus grünem Apfel und feiner Süße	0,75	29,9
SCHÖNBURGER - WOLKENBERG WELTZOW, 2023	0,2	10,9
fruchtig spektakulär mit animierendem Duft nach Litschi, Waldmeister und einem Hauch Muskat, im Mund reife, gelbe Stachelbeere, Würze und Cremigkeit, dezente Säure mit angenehmer Frische und Lebendigkeit	0,75	38,0
WILDE ILSE - WEIN WOBAR GROSSRÄSCHEN, 2024	0,1	7,50
Solaris Auslese Dessertwein lieblich	0,75	39,00
WOLKE 7 - WOLKENBERG WELTZOW, 2024	0,1	18,90
Dessertwein trocken	0,5	94,50

WEISSE - RARITÄTEN NUR IN DER FLASCHE

DER WEGWEISENDE, WEINGUT GUBEN - GRANO, 2024 Solaris trocken Der Beste des Jahrgangs aus Grano! frische Säure, fruchtige Aromen, ausgewogen	0,75	36,0
DER ZWEIDEUTIGE, WEINGUT GUBEN - GRANO, 2024 Cuvée aus Grau- & Weißburgunder trocken die Frische des Grauburgunders trifft auf die rassige Säure des Weißburgunders und entwickelt ein lebendiges Säurespiel im Abgang	0,75	36,0
DER AROMAT, WEINGUT GUBEN - GRANO, 2024 Gewürztraminer trocken charakteristischer Gewürztraminer mit einem Potpourri an Aromen von Gewürzen und Geschmacksnuancen mit langem Abgang Der Liebling unserer Chefin!	0,75	36,0
RIESLING, MARBACHS WOLFSHÜGEL JERISCHKE, 2023 trocken elegante Frucht nach Apfel, Pfirsich und Steinobst, etwas krautig und würzig mit saftigem Süß-Säurespiel	0,75	36,0
GRAUWEISS, WOLKENBERG WELTZOW, 2023 Grau- & Weißburgunder trocken Die Nase wird dominiert von herrlichen Fruchtaromen der Williamsbirne und Aprikose, am Gaumen wunderbar cremig, mit begleitender Säure und unterstützendem Alkohol, ein Wein mit Kraft, Souveränität und Eleganz, als universeller Begleiter zu Fisch und Fleisch	0,75	38,0
ROTER RIESLING, WOLKENBERG WELTZOW, 2023 trocken In der Nase Früchte wie Orange, Maracuja und Papaya, Zitronenzeste gibt Lebendigkeit, dezente Säure belebt den Gaumen und verbindet Trinkfluss mit gepaarter Süße Idealer Begleiter zu Süßwasserfisch oder Geflügel, Spargel im Frühjahr	0,75	43,0
KERNLING BARRIQUE, WOKENBERG WELTZOW, 2022 trocken 9-monatige Reife im naturbelassenen Barrique von Stockinger, dezentes Einbringen des Holzaromas ohne die Frucht zu überlagern, in der Nase exotische Früchten wie Papaya und Maracuja unterlegt mit subtilen Noten von Honig und Brioche, am Gaumen verbinden sich weiche, cremige Aromen mit lebendiger Säure und mineralischer Spannung, die dem Wein Tiefe, Textur und Trinkfluss verleihen	0,75	50,40
RIESLING A, WEINGUT PATKE PILLGRAM, 2023 trocken Winzerkunst auf höchstem Niveau, in der Amphore gereift, fruchtig duftig mit Aromen von Paprika Geheimtipp und absolute Rarität!	0,75	53,5



WAS NACH DER KOHLE KOMMT WEINGUT WOLKENBERG WELZOW

Der Wolkenberg hat seinen Ursprung im Jahr 2005, als der Tagebau Welzow Süd im Bereich des ehemaligen Ortes Wolkenberg mit 99 Reben für die Kultivierung eines Weinberges getestet wurde. Heute treffen auf dem Gelände des ehemaligen Braunkohletagebaus raues Terroir und visionärer Weinbau aufeinander. Die karge Endmoräne mit ihren Sanden, Kiesen und Tonen zwingt die Reben zur Tiefe - und belohnt die Winzer vom Wolkenberg mit charaktervollen, spannungsvollen und innovativen Weinen, die inzwischen auch über die Grenzen der Lausitz von sich Reden machen. Dabei setzt das Weingut bewusst auf Rebsortenvielfalt, die das Potenzial dieses außergewöhnlichen Standorts voll ausschöpft: Weißburgunder und Grauburgunder bringen Frische und feine Mineralität ins Glas, Schönburger überrascht mit aromatischer Eleganz, Roter Riesling vereint Frucht und Finesse, Rondo und Cabernet Dorsa liefern Struktur, Würze und dunkle Beerenaromen. Jede Sorte reagiert auf ihre Weise auf die speziellen Bedingungen am Wolkenberg und zeigt, wie aus einem ehemaligen Tagebau ein lebendiger, eigenständiger Weinort geworden ist. Wolkenberg - ein Weinberg, der Neues wachsen lässt. Mit welchem Enthusiasmus Bettina Muthmann und Ihr Team den Strukturwandel betreiben, durfte unsere Chefin bei ihrer ersten zufälligen Begegnung auf der Drehnower Spreewald Alm, wo sowohl wir vom Christinenhof als auch die Vinothek vom Wolkenberg ihren hervorragenden Käse beziehen, selbst erleben. Beide entdeckten sofort ihre gemeinsame Leidenschaft für besonderen Genuss. Nach kurzem aber hingebungsvollem "Geschnatter" über die Lausitzer Gastronomie, Brandenburger Weine und großartige regionale Produkte lud Tina unsere Chefin spontan zur Eröffnung des neuen Weinkellers mit Vinothek nach Welzow ein. Manche Dinge sollen sich einfach fügen. Drei Tage später waren die außergewöhnlichen Tropfen des Wolkenbergs verkostet und unsere Chefin kam mit einem Kofferraum voller Schätze vom Wolkenberg zurück...

Kellermeister und Geschäftsführer Alexander Herr, Geschäftsführerin Bettina Muthmann und Winzer Tony Braeuniger



ROSÉWEINE

ROSÉ PINOTIN, WEIN WOBAR GROSSRÄSCHEN, 2024	0,2	7,9
Rosé, leichter Terrassenwein mit fruchtigem Duft nach roten Beeren wie Erdbeere und Himbeere, harmonisch im Geschmack, ideal zu Fisch, Geflügel, Käse, Salat	0,75	28,0
ROSÉ TROCKEN, MARBACHS WOLFSHÜGEL JERISCHKE, 2024	0,2	9,50
Rosé vom Regent, trocken, Aromen von Kirsche, Erdbeere, Himbeere, kräftige Farbe, milde Säure, vollmundig und frisch zugleich	0,75	33,2
FEIERABEND, WOLKENBERG WELTZOW, 2023	0,2	9,1
Rotling, trocken, Aromen von Erdbeere, Himbeere und Waldfrüchten, Pfefferminze und Zitronenmelisse sorgen für den AHA-Effekt, angenehme Säure verbindet Süße und Frucht zu sommerlichem Trinkfluss	0,75	31,0
DER ROSIGE, WEINGUT GUBEN-GRANO, 2024	0,2	8,9
Rosé Cuvée aus Dornfelder und Blauer Spätburgunder halbtrocken milde Säure, reiche Süße, idealer Sommerwein	0,75	30,2
ODER ROSÉ, WEINGUT PATKE PILLGRAM, 2024	0,2	8,2
feinherb, runder, saftiger Fruchtkörper mit Aromen reifer roter Beeren, blumig	0,75	29,9



Winzer Gernoth Apitz mit dem Christinenhof & Spa Genuss Team auf seinem Weinberg in Guben-Grano

ALTE & NEUE GESCHICHTE WEINGUT GUBEN - GRANO

Bereits seit 1280 wird im Gubener Land Wein angebaut. Seinen Höhepunkt erreichte der Weinbau im 16. Jahrhundert, mit jährlich beeindruckenden 1,25 Millionen Litern gekelterten Wein, welcher der Stadt weitläufige Bekanntheit und den Beinamen „Stadt der 1000 Weinberge“ einbrachte. Doch im 19. Jahrhundert setzte eine Wende ein, nachdem mehrere außergewöhnlich harte Winter die meisten Weinstöcke erfrieren ließen und der einst florierende Weinbau zum Erliegen kam. Heute feiert Gubener Wein seine Renaissance – mit neuen, pilzresistenten Rebsorten und innovativen Anbaumethoden. Im Jahr 2004 legte der Gubener Weinbau e.V. auf einem historischen Weinberg in Grano erneut Reben an und gründete die erste Kelterei der Neuzeit in Brandenburg. Bis 2016 bewirtschaftete der Verein den Weinberg, bevor er ihn aus Altersgründen an das Weingut Patke aus Pillgram bei Frankfurt (Oder) verkaufte. Nach dem vollständigen Abbau der Kelterei in Grano im Jahr 2023 und deren Verlagerung nach Pillgram übernahm im Mai 2024 Gernoth Apitz die Weinberganlage. Er errichtete eine neue, moderne Kelterei in der Weinscheune Grano. Zusammen mit dem in Grano bestens bekannten Winzer und Kellermeister Mario Hornauer, außergewöhnlich viel Hingabe und Herzblut werden nun wieder Gubener Weine gekeltert und in eine neue Ära geführt. Mehrere Silber und Gold Medaillen beim Deutschen PIWI Weinpreis und der PIWI International Wine Challenge im Jahr 2025 sprechen für sich. Die Weinscheune öffnet wöchentlich ihre Tore und Gernoth Apitz lädt selbst zur Verkostung und Hofverkauf ein. Verschiedene Weinfeste rund um das Jahr mit feinstem Granoer Wild oder hausgemachtem Elsässer Flammkuchen sind äußerst beliebte Erlebnisse für alle Sinne!

WO DIE WILDEN WÖLFE WOHNEN

MARBACHS WOLFSHÜGEL JERISCHKE

Es war einmal ein Winzersohn vom Mittelrhein, den verschlug es nach vielen Stationen in seinem Leben nach Cottbus. Denn das Weingut der Eltern wurde aufgegeben, und so studierte er Betriebswirtschaft - und wurde zuletzt Finanzvorstand beim Energieversorger Vattenfall. Dies ist die Geschichte von Hubert Marbach, der, nachdem er in Pension gegangen war, seinen Lebensabend im beschaulichen Brandenburg, am Muskauer Faltenbogen, verbringen wollte - so im Fachmagazin Vinum nachzulesen.

Als Brandenburg 2009 erstmals Rebrechte erhielt, war Hubert Marbach einer der Ersten, die sich um Flächen bewarben. Sein Weinberg liegt auf einer Endmoräne, einer gewaltigen Geröllaufschüttung aus der letzten Eiszeit. Wolfshügel hat er seinen Weinberg genannt, weil man hier, umgeben von Wäldern nahe der polnischen Grenze bei der Arbeit im Weinberg immer wieder die Wölfe heulen hört. 2023 war der erste Jahrgang, den Hubert Marbach in seinem eigenen, neu gebauten Weinkeller ausbaute. Zuvor ließ er seine Trauben im renommierten Weinkeller Schloss Proschwitz (Sachsen) verarbeiten. Für seinen eigenen Weinkeller konnte er keinen geringeren als Winzer und Kellermeister Stefan Bönsch aus Meißen gewinnen, der schon in Sachsen mit meisterlichen Weinen von sich Reden machte - nun auch in Jerischke. Hier verhilft er den Trauben vom Wolfshügel meisterliche Charakterköpfe zu werden - harmonische Weine, nah an der Natur in höchster Qualität: "Der Wein spiegelt die Herkunft wieder, wobei jede Lage ihren eigenen Kopf hat. Ich laufe nicht jedem Trend hinterher - schätze aber die Inspiration, die neuen Ideen oft innewohnt. Ich lerne dazu und entwickle mich weiter, gebe den Weinen Zeit und Ruhe und vertraue dabei meinem Bauchgefühl."



Hubert Marbach mit Kellermeister Stefan Bönsch auf Marbachs Wolfshügel

ROTWEINE

DER VERWEGENE, WEINGUT GUBEN-GRANO, 2024	0,2	10,2
Regent, trocken, samtige Textur und tiefroter Farbe mit intensiven Vanillenoten, aufregend langer Abgang mit runden Tanninen und einem Hauch von Eichenholz	0,75	35,2
DER VERFÜHRENDE, WEINGUT GUBEN-GRANO, 2024	0,2	8,9
Acolon, halbtrocken, weiche Tannine, geringe Säure und leichte Aromen verführen zum Weitertrinken.	0,75	30,2
REGENT, MARBACHS WOLFSHÜGEL JERISCHKE, 2023	0,2	10,3
trocken, intensive rote Früchte wie Kirsche und Waldbeeren, leichte Tanninstruktur, sehr milde Säure, klare fruchtige Struktur	0,75	36,0
REGENT CABERNET CORTIS, MARBACHS WOLFSHÜGEL JERISCHKE, 2022	0,2	10,3
trocken, harmonisch ausgewogene rote Früchte, intensive Schwarzkirsche, Heidelbeere, Anklänge von Vanille und Schokolade, kräftiges Karminrot mit violetten Reflexen, intensiver Fruchtgeschmack, klare Struktur, ausgewogene Tannine	0,75	36,0
CABERNET CORTIS BARRIQUE, MARBACHS WOLFSHÜGEL JERISCHKE, 2020/2022	0,2	10,3
trocken, einjähriger Ausbau im Barrique mit anschließend einjähriger Flaschenreife, Aromen von Schwarzkirsche, Heidelbeere, würzige Backpflaume, kräftige, gut ausgereifte Tanninstruktur, intensiv runder Geschmack	0,75	36,0

Gutes Land.



Guter Wein.



WEINGUT & BRENNEREI TREFFEN AUF MODERNE GENUSS- & EVENTKULTUR WEINGUT PATKE PILLGRAM BEI JACOBSDORF

Vier Brüder, Landwirte und Handwerksmeister, gründeten mit Unterstützung ihrer vier Familien im Jahr 2016 das Weingut. Heute, unter Hauptregie von Winzer und Brenner Matthias Jahnke, knüpft das Weingut an die jahrhundertalte und dann fast vergessene Tradition des Weinbaus neu an und bewirtschaftete einst den "Langen Rücken" in Guben Grano, während man sich heute auf die Erweiterung des Weinguts am "Pillgramer Jacob" konzentriert. Auf dem ehemaligen Hof der Ilse Patke, einem ehemaligen Getreideacker, wurden sieben verschiedene Rebsorten, unter anderem Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Solaris und Kerner gepflanzt. Mit Sonnenstunden ähnlich der Toskana, bietet das Mikroklima hier im Osten Brandenburgs optimale Bedingungen für die Traubenreife, während die kühlen Nächte gleichzeitig für relativ konstante Säurewerte sorgen. Der Boden besteht vorrangig aus Lehm, Sand und Kiesel, wobei vor allem die reichhaltige Lehmschicht die Trauben mit besten Mineralstoffen versorgt, die im Glas die Charakteristik des Terroirs widerspiegelt.

Neben großartigen Weinen werden hier auch spannende Spirituosen kreiert, nah am Zeitgeist und gerne auch experimentell. Neben edlen Bränden und Geisten werden seit 2019 auch fruchtige Liköre der Spitzenklasse in der hauseigenen Brennerei, sowie verschiedene Gin Spezialitäten hergestellt. Ebenfalls zum Hof gehört eine eigener Erdbeerhof und eine Dexter-Rinderfarm. Aus den eigenen Tieren werden die hauseigene Spezialität luftgetrockneter Dexter Rindsalami im nahegelegenen Granoer Wildhandel hergestellt. Ein Besuch im idyllischen Weingut lohnt sich ganzjährig. Neben einem gut sortierten Hofladen finden immer wieder kulinarisch-musikalische Events, Wein- und Schlachtefeste oder Hofmärkte auf dem Gut statt. Für Gruppen werden besondere Angebote geschnürt, z.B. eine Verkostung mit begleitender Brotzeit in der Schaubrennerei oder Führungen durch den Weinberg und die Kellerei.



SPIRITUOSEN

KRÄUTER



Spreewaldbitter	4cl	5,2
Ramazzotti	4cl	5,2
Fernet Branca	4cl	4,8

WEINBRAND | COGNAC

Feiner Alter	4cl	4,9
Hennessy	4cl	7,8

KLARE | AQUAVITS

Malteser Kreuz	2cl	3,4
Linie Nordhäuser	2cl	3,8
Korn	4cl	4,6
Wodka Absolut	4cl	5,6

GIN

Gordon's	4cl	5,6
Tanqueray	4cl	6,0
Bombay Blue Sapphire	4cl	6,9
Hendriks	4cl	8,0
Berliner Brandstifter	4cl	8,0



Gordon's alkoholfrei	4cl	5,5
Siegfried Wonderleaf	4cl	5,9

REGIONAL& NEU BEI UNS



Die Spreewälder Spirituosenmanufaktur steht für Kreativität und echte Handarbeit. Großgeworden in der familiären Fruchtsaftmanufaktur geht Enrico Jank seit 2022 eigene Wege und setzt mit seinem außergewöhnlichem Sortiment ein regionales Ausrufezeichen - wir sind begeistert!

Rhabarber Likör	4cl	5,4
Heidelbeer Likör	4cl	5,4
Bratapfel Likör	4cl	5,4
Granatapfel-Chili Likör	4cl	5,4
Gurkenlikör	4cl	5,4

Gurkengeist	4cl	7,2
Knoblauchgeist	4cl	7,2

Whisky 40 %	4cl	6,9
Gin 48 %	4cl	6,9

Unser Tipp! Auch als Mitbringsel für zu Hause an unserer Rezeption erhältlich

REGIONAL& AUSGEZEICHNET



Die Auenlandschaft des Spreewalds mit ihrem einzigartigen Mikroklima bietet die beste Voraussetzung zur Produktion von Roggen-Whiskey. Hier, in der Destillerie STORK CLUB, werden seit 2004 prämierte Whisk(e)ys von höchster Qualität gebrannt und gereift. Daneben gibt es feinste Liköre vom Spreewälder Obst und Gemüse.

Omas Apfelkuchen Likör	4cl	5,9
Gurkengeist	4cl	6,9
Stork Club Full Proof Rye Whiskey	4cl	14,9

ausgezeichnet als bester Whiskey Deutschlands 2017, 2021

BRÄNDE | GEISTER | WÄSSER

Williams Birne	4cl	5,8
Himbeergeist	4cl	5,6
Grappa	4cl	6,0
Marille	4cl	5,6

RUM

Bacardi Carta Blanca	4cl	5,2
Havanna Club 3 Jahre	4cl	5,6
Botugal	4cl	8,0

WHISKY

Jim Beam	4cl	5,2
Tullamore Dew	4cl	5,8
Glenfiddich 12 J.	4cl	7,8
Chevas Regal 12 J.	2cl	5,8
Dimple 12 J.	2cl	6,9

LIKÖRE

Patke Brombeere	4cl	5,4
Patke Himbeere	4cl	5,4
Patke Schwarze Johanna	4cl	5,4
Patke Roter Weinbergpfirsich	4cl	5,4
Pfefferminzlikör	4cl	4,8
Kirschlikör	4cl	4,8
Baileys	4cl	5,2
Amaretto	4cl	4,8
Eierlikör	4cl	4,8
Grand Marnier	4cl	6,8
Cointreau	4cl	6,1
Limoncello	4cl	6,4

COCKTAILS

GURKEN-SPRITZ

Prosecco | Kräuter-Trauben Limonade
Gurkensirup | Rosmarin | Gurke

7,2

COSMOPOLITAN

Cointreau | Vodka | Cranberry
Lime Juice

8,5

LIMONCELLO-SPRITZ

Limoncello | Cranberry Saft Tonic
Water | Prosecco | Rosmarin

7,9

WILDE HILDE

Gin | Schweppes Wild Berry
Grapefruitsaft

7,2

TEQUILA SUNRISE

Tequila silver | Zitronensaft
Grenadine | Orangensaft

7,2

CAIPIRINHA

Cachaça | Limetten | Rohrzucker

7,9

PINA COLADA

Weißer Rum | Kokosnuss Sirup | Sahne
Ananassaft

8,9

MAI TAI

Meyers | Havana | Bacardi | Cointreau
Mandelsirup | Lime Juice | Ananassaft

9,1

MOJITO

Weißer Rum | Limetten | Minze

7,9

LONGDRINKS

GIN TONIC

Gordons | Schweppes Tonic

7,8

CUBA LIBRE

Havana 3 Jahre | Cola | Limetten

7,9

COLA WODKA

Absolut | Coca-Cola

6,8

COLA WHISKY

Jack Daniels | Coca-Cola

7,0

BATIDA KIRSCH

Batida de Coco | Kirschsaff

6,8

AMARETTO APFEL

Amaretto Likör | Apfelsaft

6,8



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

SPRITZIGE GURKE

Kräuter | Traube | Gurke | Soda

6,4

WILDER WACHOLDER

Gin alkoholfrei | Schweppes I Wild
Berry | Rosmarin

7,2

CHRISTINENHOF IPANEMA

Rohrzucker | Limetten | Crushed Ice
Ginger Ale | Maracujasaft

6,9

SURFING WOMEN

Tonic Water | Grapefruitsaft
Zitronensaft | Blue Curacao

6,9

MANGO COOLER

Orangensaft | Ginger Ale
Lime Juice | Mango Sirup

7,8

VIRGIN COLADA

Kokosnuss Sirup | Ananassaft
Sahne

7,9

ANNABELLE

Orangensaft | Ananassaft
Sahne | Grenadine

7,9



VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!

WIR HOFFEN, SIE HATTEN EINEN SCHÖNEN GENUSS MOMENT BEI UNS.

SOLLTE DENNOCH MAL ETWAS NICHT ZU IHRER ZUFRIEDENHEIT SEIN, LASSEN SIE ES UNS
BITTE SOFORT WISSEN UND GEBEN SIE UNS DAMIT DIE CHANCE, ES BESSER ZU MACHEN.
SPÄTERE BEANSTANDUNGEN KÖNNEN KAUM NOCH NACHVOLLZOGEN UND DAMIT AUCH
NICHT KOMPENSIERT WERDEN.



Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Aller guten Dinge.

An einem besonderen Ort zum Seele baumeln lassen.



FINNISCHE GARTENSAUNA 90°C,
KELO-SAUNA 80°C, BIO-SAUNA 55°C,
DAMPFBAD 45°C, INNENPOOL MIT
GEGENSTROM & WHIRLSITZEN,
AUSSENPOOL, PANORAMA
RUHERAUM & WEITLÄUFIGER
WELLNESSGARTEN ZUM RELAXEN
VITALBAR MIT KÜHLEN DRINKS,
LEICHTEN KALTEN & WARMEN
SPEISEN, FITNESS & YOGA-
ANGEBOTE, MASSAGE &
KOSMETIKANWENDUNGEN
WELLNESS-TAGESARRANGEMENTS



PSST.. WELLNESS ALS TAGESGAST

Auch wenn Sie nicht bei uns übernachten, können Sie unseren Wellnessbereich als Tagesgast nutzen – stundenweise oder den ganzen Tag. Diese kleinen Auszeiten vom Alltag, am liebsten öfters, wirken wahre Wunder und geben neue Energie.

Oder Sie buchen gleich ein ganzes Wellnesswochenende – auch wenn Sie in unserer Nachbarschaft wohnen. Bei Direktbuchung in unserem Haus ist die Nutzung des Wellnessbereichs immer inklusive!



ANGEBOTE ÖFFNUNGSZEITEN RESERVIERUNGEN
WWW.CHRISTINENHOF.NET



IMMER AUF DEM LAUFENDEN SEIN UND VON EXKLUSIVEN ANGEBOTEN MIT
UNSEREM NEWSLETTER PROFITIEREN.

JETZT EINFACH ANMELDEN:



CHRISTINENHOF & SPA

WWW.CHRISTINENHOF.NET

Stand 2|2026 - Alle vorangegangenen Speisekarten & Preise ungültig.