



STRANDCAFÉ
SPEISEN & GETRÄNKE

IN UNSERER KÜCHE KOCHEN WIR MIT LEIDENSCHAFT, VIELEN REGIONALEN
PRODUKTEN UND FÜR DIE UNTERSCHIEDLICHSTEN GESCHMÄCKER.
UNSERE PARTNER AUS DER REGION SIND DABEI:

- Hofkäserei Gut Ogrossen (Käse), Hofgut Ogrossen (Linsen und Hirse),
- Bauer Lindorf aus Leibsch (Kräuter, Kartoffeln, Gemüse),
- Kanow-Mühle (Leinöl, Leindotteröl),
- Spreewald Rabe (Spreewälder Gurken, Sauerkraut, Meerrettich),
- Spreewälder Senfmanufaktur Koal (Senf),
- Eismanufaktur Ice Guerilla (Sorbets, Eis),
- Havelland Express (Fleisch, Fisch und Delikatessen),
- Vetschauer Wurstwaren (Wurstwaren),
- Wild Schultka (Wild), Landbäckerei Kathrin Schulze (Backwaren),
- Bäckerei Bubner (Backwaren), Bauer Fruchtsäfte (Säfte),
- Stork Club (Whisky, Gin, Liköre), Spreewitz Gin (Gin), u. v. m.



EINIGE ERNÄHRUNGSHINWEISE HABEN WIR MIT
PIKTOGRAMMEN GEKENNZEICHNET.



VEGAN / *vegan*



VEGETARISCH / *vegetarian*



ALKOHOLFREI / *alcohol-free*



— FRÜHSTÜCK IM STRANDCAFÉ
täglich von 7.30 bis 11.00 Uhr

28,90 €
pro Person

Genießen Sie unser Hotel-Frühstück vom Büffet, auch wenn Sie nicht bei uns wohnen, inkl. Säfte, Eierspeisen, Tee- und Kaffee-Spezialitäten.

FONDUEZEIT IM STRANDCAFÉ KÄSEFONDUE:

Dreierlei regionaler Käse von der Hofkäserei Ogrosen - gereifter Hofkäse, Junge Berta (8 Monate), Alte Berta (15 Monate), Weißwein und ein Schluck Kirschwasser. Baguette, sauer eingelegtes Gemüse, frischer Salat und Weintrauben

32,00 €

pro Person

„ALL IN“ FONDUE:

Kalbsrücken, Garnelen und Filet von der Hühnerbrust. Kräuterkartoffeln, Kräuterquark, Birnen-Senf-Chutney, Kürbis-Honig-Crème, Rote-Zwiebel-Marmelade, sauer eingelegtes Gemüse und frischer Salat

38,00 €

pro Person

EXTRAS:

+ Pommes Frites

4,00 €

pro Person

Alle Fondues nur auf Vorbestellung und jeweils für mindestens 2 Personen.

STRANDCAFÉ

GURKEN & STULLE

PICKLES & BREAD

SPREEWÄLDER GURKENTELLER

12,00 €

frische Gewürz-, Senf- und Pfeffer-Gurken aus dem Fass, mit Griebenschmalz und Kräuterquark, dazu Hausbrot

(Gluten, Senf, Laktose, Sulfite)

SPREEWALD PICKLE PLATTER

with fresh pickled spiced-, peeled mustard- and pepper cucumbers from the barrel, with crackling lard and herb quark, served with house bread (gluten, mustard, lactose, sulfite)

GERÖSTETES LANDBROT

12,90 €



mit eingelegtem Safran-Blumenkohl, Kürbis-Honigcreme, Hüttenkäse, Feldsalat und roter Zwiebelmarmelade

(Gluten, Laktose, Sulfite)

- wahlweise mit Rosmarinschinken

6,00 €

TOASTED COUNTRY BREAD

with pickled saffron cauliflower, pumpkin-honey cream, cottage cheese, lamb's lettuce and red onion marmalade. (gluten, lactose, sulphites)

- optionally with rosemary ham

BRUNCHZEIT IM STRANDCAFÉ

inkl. Büffet, Kaffee, Tee & Mineralwasser
(jeweils von 12.30 bis 14.30 Uhr)

ab 45,00 €

pro Person

TERMINE:

Brunch zu Sankt Martin - 15.11.2026
Advents-Brunch - 29.11. / 06.12. / 13.12. / 20.12.2026
Brunch zum Neuen Jahr - 10.01.2027
Winter-Brunch - 14.02.2027
Brunch zum Valentinstag - 14.02.2027
Brunch zum Frauentag - 07.03.2027

Sankt Martinsmarkt am Strandcafé - 14.11. / 15.11.2026

Die bei unseren Speisen verwendeten Öle,
z.B. Leinöl und Leindotteröl von der Kanow-Mühle,
können Sie gern zum Mitnehmen bei uns erwerben.
100ml für 7,90 €

SALATE & VORSPEISEN

SALADS & STARTERS

VEGAN

KLEINER GARTEN-SALAT

Gemischter Blattsalat mit Birnen-
Leinölvinaigrette mariniert, dazu Sauerkraut
und geröstete Kürbiskerne
(Senf, Sulfite)

8,50 €

SMALL GARDEN SALAD
*Mixed leaf salad marinated with pear and linseed-oil vinaigrette, served with
sauerkraut and roasted pumpkin seeds (mustard, sulfite)*

VEGAN

FELDSALAT „CAESAR ART“

marinierter Feldsalat mit Caesardressing,
dazu Croûtons, Grana Padano und gebratene
Hähnchenbrust
(Sellerie, Gluten, Senf, Sulfite, Laktose, Ei)

16,90 €

LAMB'S LETTUCE "CAESAR STYLE"
*Marinated lamb's lettuce with Caesar dressing, croutons, Grana Padano and
pan-fried chicken breast (celery, gluten, mustard, sulphites, lactose, egg)*

VEGAN

KÜRBIS-KARTOFFELRÖSTI
MIT RÄUCHERLACHS

dazu marinierter Salat, Senfgurkenremoulade
und geröstete Kürbiskerne
(Ei, Fisch, Gluten, Sulfite, Senf, Sellerie)

18,90 €

PUMPKIN AND POTATO SWISS HASH BROWN WITH SMOKED SALMON
*served with marinated salad, mustard-pickle remoulade and roasted
pumpkin seeds (egg, fish, gluten, sulphites, mustard, celery)*

SUPPEN

SOUPS

VEGAN

KRAFTBRÜHE VOM HEIMISCHEN WILD

mit Wurzelgemüse und Wildpraline
(Ei, Gluten, Sellerie, Sulfite - mit Alkohol)

9,80 €

TRADITIONAL CONSOMMÉ FROM LOCAL GAME
*with root vegetables and a game-meat praline
(egg, gluten, celery, sulphites - with alcohol)*

VEGAN

GERÖSTETE SELLERIECREMESUPPE

mit Croûtons
(Sellerie, Gluten, Sulfite)

8,20 €

ROASTED CELERIAC CREAM SOUP
with croutons (vegan; celery, gluten, sulphites)



FELDSALAT „CAESAR ART“

VEGAN & VEGETARISCH

VEGAN & VEGETARIAN

VEGAN

GEBACKENER OFENSELLERIE

auf Pilzen in Weißweinrahm, mit Polenta-Cashewkern-Sticks

(Sellerie, Sulfite, Schalenfrüchte, Gluten - mit Alkohol)

BAKED CELERIAC

on mushrooms in a white-wine cream sauce, with polenta cashew-nut sticks (celery, sulphites, tree nuts, gluten - with alcohol)

20,90 €

VEGETARIAN

WIRSINGROULADE

mit sieben Saaten gefüllte Wirsingroulade auf Kartoffel-Kräuterstampf, dazu rote Zwiebel-marmelade

(Laktose, Gluten, Sulfite, Sellerie)

CABBAGE ROULADE

Savoy cabbage roll filled with seven seeds on potato and herb mash, served with red onion marmalade (lactose, gluten, sulphites, celery)

21,90 €

VEGETARIAN

GEBACKENER BLUMENKOHL

auf Apfel-Rotkrautsalat, dazu Schnittlauch-mayonnaise und Preiselbeeren

(Sulfite, Gluten, Ei)

BAKED CAULIFLOWER

on apple and red-cabbage salad, served with chive mayonnaise and cranberries (sulphites, gluten, egg)

21,90 €



GEBACKENER BLUMENKOHL

RUSTIKALES AUS DEM SPREEWALD

RUSTIC SPREEWALD SPECIALITIES

VEGETARIAN

SPREEWÄLDER KRÄUTERQUARK

mit frischen Zwiebeln, kaltgepresstem Leinöl von der Kanow-Mühle und Kartoffeln aus Leibsch

(Laktose)

SPREEWALD HERB QUARK

with fresh onions, cold-pressed linseed oil from the Kanow mill and local potatoes (lactose)

17,90 €

VEGETARIAN

GRÜTZWURST AUS VETSCHAU

mit Spreewälder Speck-Sauerkraut, Birnen-Senfchutney und Kartoffelstampf

(Senf, Sellerie, Laktose, Sulfite, Gluten)

VETSCHAU BLACK PUDDING

with Spreewald bacon sauerkraut, pear mustard chutney and mashed potatoes (mustard, celery, lactose, sulfites, gluten)

20,50 €



GERÖSTESTES LANDBROT MIT ROSMARINSCHINKEN

FISCH

FISH

—

GEBRATENES ZANDERFILET
mit Birnen-Rahmwirsing und gebackenen
Polenta-Cashewkern-Sticks, dazu rote
Zwiebelmarmelade
(Fisch, Sellerie, Laktose, Senf, Sulfite, Schalenfrüchte, Gluten)

PAN-FRIED PIKE-PERCH FILLET
with creamy Savoy cabbage with pears, baked polenta cashew-nut sticks,
served with red onion marmalade
(fish, celery, lactose, mustard, sulphites, tree nuts, gluten)

28,90 €

—

FORELLE „MÜLLERIN ART“
gefüllt mit Zitrone und Kräutern, dazu
Apfel-Rotkrautsalat, Kräuterkartoffeln und
braune Butter
(Fisch, Sulfite, Gluten, Laktose)

TROUT “À LA MEUNIÈRE”
stuffed with lemon and herbs, served with apple and red-cabbage salad,
herb potatoes and brown butter
(fish, sulphites, gluten, lactose)

26,90 €



FORELLE “MÜLLERIN ART”

FLEISCH

MEAT

—

GESCHMORTE RINDERROULADE
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Bröselbutter,
dazu eigene Senfsauce
(Senf, Sellerie, Sulfite, Gluten - mit Alkohol)

BRAISED BEEF ROULADE
with red cabbage, potato dumplings and breadcrumb butter,
served with our homemade mustard sauce
(mustard, celery, sulphites, gluten - with alcohol)

28,90 €

—

RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD
mit Mandel-Rosenkohl und gebratenen
Serviettenknödeln
(Sulfite, Sellerie, Gluten, Laktose, Ei, Schalenfrüchte - mit Alkohol)

RAGOUT OF LOCAL GAME
with almond brussels sprouts and fried bread dumplings
(sulphites, celery, gluten, lactose, egg, nuts - with alcohol)

28,90 €

—

SCHNITZEL „WIENER ART“
mit Pilzen in Weißweinrahm, dazu geröstete
Kartoffelspalten mit Speck und Zwiebeln
(Ei, Gluten, Sellerie, Sulfite - mit Alkohol)

SCHNITZEL “VIENNESE STYLE”
with mushrooms in a white-wine cream sauce, roasted potato wedges
with bacon and onions (egg, gluten, celery, sulphites - with alcohol)

22,90 €

—

HALBE ENTE (vom 09.11.2026 bis 03.01.2027)
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Bröselbutter,
dazu eigene Sauce
(Gluten, Sellerie, Sulfite - mit Alkohol)

HALF A DUCK (from November 9th, 2026 to January 3rd, 2027)
with red cabbage, potato dumplings and breadcrumb butter, served with our
homemade gravy (gluten, celery, sulphites - with alcohol)

27,90 €

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR LITTLE GUESTS ONLY

—

VIER HÄHNCHEN STRIPES
mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise
(Gluten, Ei, Laktose, Soja, Senf, Sellerie)

9,20 €

FOUR CHICKEN STRIPS
with French fries, ketchup and mayonnaise (gluten, egg, lactose, soy, mustard, celery)

—

VIER FISCHSTÄBCHEN
mit Erbsen und Kartoffelstampf
(Gluten, Fisch, Laktose)

9,20 €

FOUR FISH FINGERS
with peas and mashed potatoes (gluten, fish, lactose)



—



TIGERSCHWANZ
Spreewälder Plins mit Nougatcreme gefüllt,
Schokoladen- und Vanillesauce im Streifenlook,
dazu Smarties
(Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Gluten)

9,20 €

TIGER TAIL
Spreewald pancakes filled with nougat cream, chocolate and vanilla sauce in
a striped design, served with Smarties (lactose, egg, nuts, gluten)

—



EIS, Kugel
Vanille, Erdbeere, Schokolade
(Laktose)

3,00 €

SCOOP OF ICE CREAM
vanilla, strawberry, chocolate (lactose)



STRANDCAFÉ

DESSERTS KUCHEN UND EIS

Unsere Eissorten beziehen wir aus unserer Region von der Eis-Manufaktur IceGuerilla in Beeskow. Sie sind 100% handgemacht und aus hochwertigen Zutaten, gleiches gilt für unsere Desserts und Kuchen.

#celebratesweets



DESSERT

DESSERTS

- GEFÜLLTER WINDBEUTEL

mit Zimt-Mascarponecreme, Zwetschgenragout und Vanilleeis

(Laktose, Ei, Gluten)

FILLED CREAM PUFF

with cinnamon mascarpone cream, plum compote and vanilla ice cream

(lactose, egg, gluten)

10,80 €
- VANILLE-BROWNIE-TRIFLE

mit Vanillecreme, Brownie und Beerenmarmelade

(Schalenfrüchte, Soja, Gluten)

VANILLA BROWNIE TRIFLE

with vanilla cream, brownie and berry jam (soya, gluten, tree nuts)

10,80 €
- SPREEWÄLDER BUTTERMILCHPLINS

mit Vanilleeis, Beerenmarmelade und Schlagsahne

(Gluten, Laktose, Ei)

SPREEWALD BUTTERMILK PANCAKES

with vanilla ice cream, berry jam and whipped cream (gluten, lactose, egg)

9,20 €
- OFENFRISCHER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Schlagsahne

(Gluten, Laktose, Ei, Senf, Soja)

OVEN-FRESH APPLE STRUDEL

with vanilla ice cream and whipped cream (egg, gluten, lactose, mustard, soy)

8,90 €

KÄSE

CHEESE

- ROHMILCHKÄSEAUSWAHL (70G)

(nur von 17.30-21.00 Uhr)

von der Hofkäserei Ogrosen mit hausgemachtem Birnen-Senf-Chutney, Butter und Hausbrot

(Laktose, Senf, Gluten, Sulfite)

SELECTION OF RAW-MILK CHEESE (70 G)

is served from 5:30 p.m. to 9:00 p.m. only

from the organic farm Ogrosen, served with homemade pear and mustard chutney, butter and house bread

(lactose, mustard, gluten, sulphites)

12,90 €



VANILLE-BROWNIE-TRIFLE

KUCHEN & TORTEN

CAKES & TARTS

	STRANDCAFÉ-HAUSTORTE, Stück (nur samstags und sonntags) Quark-Sahnetorte mit Pfirsichstücken, Bisquitboden und Schokoladenstückchen (Gluten, Laktose, Ei, Schalenfrüchte) QUARK AND CREAM CAKE, SLICE (available Saturdays and Sundays only) Quark and cream cake with peach pieces, sponge base and chocolate pieces (gluten, lactose, egg, tree nuts)	7,50 €
	KÄSE-ZUPFKUCHEN, Stück (Laktose, Schalenfrüchte, Ei, Gluten) CHEESECAKE CRUMBLE CAKE, SLICE (lactose, tree nuts, egg, gluten)	4,80 €
	BLECHKUCHEN MIT STREUSELN, Stück mit Dinkelmehl gebacken, nach Tagesangebot (Gluten, Soja) TRAYBAKE WITH STREUSEL, SLICE baked with spelt flour, according to the daily selection (gluten, soy)	4,80 €
	SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN, Stück (Gluten, Soja, Schalenfrüchte) CHOCOLATE MUD CAKE, SLICE (gluten, soya, tree nuts)	4,80 €
	PORTION SCHLAGSAHNE Hausgemacht und leicht gezuckert (Laktose) PORTION OF WHIPPED CREAM homemade and lightly sweetened (lactose)	2,00 €

EIS

ICE CREAM

	OMAS „ZWETSCHGENKUCHEN“ Zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Walnusseis, dazu Zwetschgenragout, Schlagsahne und Mandelcrumble (Laktose, Schalenfrüchte, Gluten) GRANDMA'S "PLUM CAKE" Two scoops of vanilla ice cream and one scoop of walnut ice cream, served with plum compote, whipped cream and almond crumble (lactose, nuts, gluten)	10,20 €
	SPREEWALDBECHER Zwei Kugeln Heumilcheis, dazu Zwetschgen- ragout,Schlagsahne und Honig (Laktose) SPREEWALD SUNDAE Two scoops of hay-milk ice cream, served with plum compote, whipped cream and honey (lactose)	9,80 €
	FRÜCHTEEISBECHER Eine Kugel Birnensorbet, eine Kugel Kirschsorbet und eine Kugel Brombeersorbet, dazu Beeren- marmelade und Buchweizensand FRUIT SORBET SUNDAE One scoop of pear sorbet, one scoop of cherry sorbet and one scoop of blackberry sorbet, served with berry jam and buckwheat crumble	10,90 €
	SCHOKOLADENEISBECHER Zwei Kugeln weißes Schokoladeneis, eine Kugel Schokoladeneis, dazu Schokoladensauce, Sahne und Schokoladenraspeln (Laktose, Schalenfrüchte, Soja) CHOCOLATE ICE CREAM SUNDAE Two scoops of white chocolate ice cream and one scoop of chocolate ice cream, served with chocolate sauce, whipped cream and chocolate shavings (lactose, tree nuts, soya)	10,50 €
	SORBET, Kugel Birne, Brombeere, Kirsche SORBET (SCOOP) Pear, blackberry or cherry	3,00 €
	EIS, Kugel Vanille, Erdbeere, Schokolade, Heumilch, weiße Schokolade, Walnuss (Laktose) ICE CREAM (SCOOP) Vanilla, strawberry, chocolate, hay milk, white chocolate or walnut. (Lactose)	3,00 €

KAFFEE- SPEZIALITÄTEN (Koffein)

— CAFÉ CRÈME	4,60 €
frisch gemahlen und nach Espresso-Art gebrüht. Das verleiht ihm seine typische Schaumkrone und macht ihn besonders verträglich.	
— FLAT WHITE (Laktose)	4,40 €
— CAPPUCCINO (Laktose)	4,70 €
— MILCHKAFFEE (Laktose)	4,90 €
— LATTE MACCHIATO (Laktose)	5,60 €
zusätzliches Aroma: Vanille-, Karamell-, Haselnuss- oder Kokossirup +0,50€	
— LATTE MACCHIATO EXTRA (Laktose)	8,50 €
mit Bailey's, Amaretto oder Eierlikör	
— ESPRESSO	3,20 €
— DOPPELTER ESPRESSO	4,60 €
— ESPRESSO MACCHIATO (Laktose)	4,00 €
— TRINKSCHOKOLADE (Laktose)	5,20 €
— CHOCOCCINO (Laktose)	5,60 €
Trinkschokolade mit Espresso und Milchschaum	

*Alle Kaffeespezialitäten servieren wir
auch koffeinfrei und auf Wunsch mit
Hafer- (+0,50€) oder laktosefreier Milch.*





STRANDCAFÉ

TEE- SPEZIALITÄTEN

SCHWARZER
TEE

- DARJEELING FIRST-FLUSH Bio
zart-blumiger schwarzer Hochlandtee

4,80 €
- EARL GREY Bio
feine Schwarztee-Mischung mit
Bergamotte-Aroma

4,80 €
- CHAI TEE
fein-würziger schwarzer Tee mit Cassia,
Ingwer, Kardamom, Nelken und Pfeffer

4,80 €

GRÜNER
TEE

- GRÜNER TEE Bio
herb-frische Teespezialität aus China

4,80 €
- GRÜNER TEE PFIRSICH
aromatisierter grüner Tee mit Pfirsich

4,80 €

KRÄUTER-
TEE

- PFEFFERMINZ Bio
wohltuender frischer Kräutertee

4,80 €
- KAMILLENBLÜTEN Bio
wohltuender, bekömmlicher Kräutertee aus
einer der bekanntesten Heilpflanzen

4,80 €
- KRÄUTERHARMONIE
Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote

4,80 €
- INSEL DER SINNE
Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer

4,80 €

FRÜCHTE-
TEE

- WALDBEERE
aromatisierter Früchtetee Rote Früchte-Mix

4,80 €
- PFLAUME-ZIMT
Aromatisierter Früchtetee mit Pflaume-Zimt

4,80 €

ROOIBOS-
TEE

- ROOIBOS KARAMELL
Südafrikanischer Rooibostee mit feinem
Karamell-Aroma

4,80 €

APERITIF

auch
alkoholfrei
möglich

APEROL SPRITZ „REALLY RED EDITION“ 9,50 €
(Glas 0,25l)
Aperol, Cranberrysaft, Prosecco, Eis, Soda,
Orange und Rosmarin

WINTER BEEREN SPRITZ (Glas 0,25l) 9,50 €
Spiced Red Berries Sirup, Zitronensaft,
Prosecco, Soda, Eis, Beeren und Rosmarin

LILLET „WILD THYME“ (Glas 0,25l) 9,50 €
Lillet, Birnensaft, Zimtsirup, Zitronensaft, Eis,
Indian Tonic und Thymian

BITTER SWEET (Glas 0,25l) 6,90 €
Mandarinen Sirup, Bittersirup, Soda, Eis, Orange

SCHNEEWEISSCHEN (Glas 0,25l) 9,20 €
Martini Floreale (bianco) alkoholfrei,
Indian Tonic, Eis, Minze und Zitrone

ROSENROT (Glas 0,25l) 9,20 €
Martini Vibrante (rosso) alkoholfrei,
Indian Tonic, Eis, Rosmarin und Orange

SHERRY

SANDEMAN FINO - 15% (5cl) 5,20 €
SANDEMAN MEDIUM DRY - 15% (5cl) 5,20 €
SANDEMAN MEDIUM SWEET - 15% (5cl) 5,20 €

PORT-
WEIN

PALMIRA TAWNY PORT - 19,5% (5cl) 5,20 €

VERMUTH

MARTINI BIANCO - 14,4% (5cl) 5,50 €
mit Eis und Zitrone
oder mit MARTINI FLOREALE

MARTINI ROSSO - 14,4% (5cl) 5,50 €
mit Eis und Orange
oder mit MARTINI VIBRANTE

Weitere Longdrinks & Gin Tonics
finden Sie am Ende der Karte.



WINTER-ORANGEN-SPRITZ (Glas 0,25l) 9,50 €
Canonita de Mallorca, Havana Rum, Apfelsaft,
Zimtsirup, Zitronensaft, Orange, Eis, Tonic Water
und Rosmarin

WASSER

— STRANDCAFÉ-WASSER	still 0,5l	4,40 €
	spritzig 0,5l	4,80 €
— SELTERS MINERALWASSER NATURELL	0,2l	2,90 €
	0,75l	7,50 €
— SELTERS MINERALWASSER MEDIUM	0,2l	2,90 €
	0,75l	7,50 €
— SELTERS MINERALWASSER CLASSIC	0,2l	2,90 €
	0,75l	7,50 €

BAUER FRUCHTSÄFTE

— APFEL KLAR Bio , APFEL NATURTRÜB Bio , BIRNE, CRANBERRY, KIRSCH, Rhabarber, BANANE, MANGO, MARACUJA, ORANGE, SCHWARZE JOHANNISBEERE, TOMATE Bio	0,2l	3,40 €
	0,4l	5,20 €
— KIBA Kirsch- & Bananensaft halb und halb	0,2l	3,40 €
	0,4l	5,20 €
— APFELSCHORLE spritzig oder still	0,2l	3,40 €
	0,4l	5,20 €
— ALLE WEITEREN SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich	0,2l	3,40 €
	0,4l	5,20 €

LIMONADEN

— COCA COLA koffeinhaltige Limonade	0,3l	3,90 €
	0,5l	5,40 €
— COCA COLA ZERO koffeinhaltige Limonade ohne Zucker	0,3l	3,90 €
	0,5l	5,40 €
— FANTA Orangenlimonade	0,3l	3,90 €
	0,5l	5,40 €
— SPRITE Zitronenlimonade	0,3l	3,90 €
	0,5l	5,40 €
— SPEZI Coca Cola/Fanta-Mix	0,3l	3,90 €
	0,5l	5,40 €
— ROTE BRAUSE Himbeerlimonade	0,3l	3,70 €
	0,5l	5,20 €
— ALMDUDLER Kräuterlimonade	0,35l	4,90 €
— PROViant LIMONADEN Bio Rhabarber / Ingwer-Zitrone	0,33l	4,90 €
— SCHWEPPEs Bitter Lemon / Ginger Ale / Indian Tonic / Dry Tonic (The Barkeeper's choice)	0,2l	3,90 €
— DR. POLIDORI Cucumber Tonic Water	0,2l	3,90 €
— HAUSGEMACHTE GURKEN-LIMONADE mit Gurke, Zitrone, Eis und Minze	0,4l	5,90 €

BIERE (Gluten)

FRISCH VOM FASS

RADEBERGER PILSNER betonter Hopfengeschmack und feinsahniger Schaum	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,60 €
FREIBERGER NATURRADLER ZITRONE natürlich, spritzig und mit echtem Zitronensaft	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,60 €
OBERDORFER HELL leicht malzig, mild gehopft und dezent spritzig	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,60 €
UR-KROSTITZER SCHWARZBIER funkelnd mit einer feinwürzigen Malznote	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,60 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN das bernsteinfarben schimmernde, naturtrübe Hefeweizen	0,3l	4,40 €
	0,5l	5,80 €

FRISCH GEMIXT

POTSDAMER Pilsner mit Himbeerbrause	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,60 €
DUNKLES RADLER Schwarzbier mit Zitronenlimonade	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,60 €
BANANEN-WEIZEN Hefeweizen mit Bananennektar	0,3l	4,40 €
	0,5l	5,80 €

AUS DER FLASCHE
EINGESCHENKT

FREIBERGER NATURRADLER ZITRONE ALKOHOLFREI (0,5l) alkoholfreies Naturradler mit spritziger Zitronen	5,60 €
SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI (0,5l) alkoholfreier, isotonischer Durstlöscher	5,60 €
RADEBERGER PILSNER ALKOHOLFREI (0,33l) mit echtem Pilsner-Charakter und einer leichten Fruchtnote	4,40 €



SPREEBLICK



STRANDCAFÉ

BUBBLES

(Sulfite)

DEUTSCH-
LAND



WEISSER TRAUBENSECCO
Rheinhessen, Sekthaus Raumland

Ein prickelnder, alkoholfreier Genuss mit dem Geschmack nach roten Früchten.

0,1l	7,50 €
0,75l	34,00 €

ITALIEN

PROSECCO LE CONTESSE
Treviso, D.O.C.

Ein heller, frischer und sehr feiner Prosecco. Im Geschmack aromatisch-fruchtig mit einem Hauch floraler Noten und zarter Birnennote. Ideal zum Aperitif und vielen Gelegenheiten.

0,1l	7,90 €
0,75l	36,00 €

PROSECCO LE CONTESSE PINOT ROSÉ
Treviso, D.O.C.

Dieser fein frische Prosecco ist sommerlich Pink mit violetten Reflektionen. Der Geschmack ist fruchtig und aromatisch und hat einen Hauch von Blumen und Waldbeeren.

0,1l	7,90 €
0,75l	36,00 €

FRANKREICH

GRATIEN & MEYER CRÉMANT
DE LOIRE AOC BRUT

Loire

Hellgelb in der Farbe präsentiert sich dieser weiße Crémant mit einer lebhaften Perlage und einem unverwechselbaren Bouquet mit Noten Aprikosen, Pfirsich, Brioche und Haselnuss.

0,1l	9,50 €
0,75l	52,00 €

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE
BRUT IMPÉRIAL

Hautvillers

Besonderes Fruchtaroma, welches an frische Früchte und Blüten mit Noten nach Brioche denken lässt.

0,2l	30,00 €
0,75l	95,00 €

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE BRUT
ROSÉ IMPÉRIAL

Hautvillers

Lebhaftes, intensives Bouquet aus roten Früchten. Strahlendes Rosé mit bernsteinfarbenen Reflexen.

0,75l	98,00 €
-------	---------

OFFENE WEISSWEINE (Sulfite)

DEUTSCHLAND

RIESLING „50°“, trocken 0,1l 4,90 €
Rheingau, Schloss Johannisberg, Intensität ② 0,2l 7,90 €
Schmeckt frisch, mit herrlichen Fruchtnoten nach Zitrusfrüchten und Äpfeln.

GRAUBURGUNDER, trocken 0,1l 4,90 €
Pfalz, Weingut A. Diehl, Intensität ③ 0,2l 7,90 €
Viel reife Birne & Paranus im Duft und am Gaumen; rund und samtig weich, mit fein eingebundener Säure.

SCHEUREBE, mild 0,1l 4,90 €
Pfalz, Weingut A. Diehl, Intensität ③ 0,2l 7,90 €
Weiße Früchte, Cassis und ein wenig Stachelbeere in der Nase; feine Süße, abgepuffert durch erfrischende Säure; wenig Alkohol - sehr animierend und süffig.

WEISSBURGUNDER „OBERBERGENER BASSGEIGE“, trocken 0,1l 5,20 €
Baden, Winzergenossenschaft Oberbergen, Intensität ② 0,2l 8,90 €
Aromen von Zitrus und Grapefruit, frisch und lebendig.

ITALIEN

CHARDONNAY, trocken 0,1l 5,20 €
Abruzzen, Fantini, Intensität ② 0,2l 8,50 €
Duft nach tropischen Früchten, Körperreich und ausgewogen, mit sanfter Frische und schönem Nachhall.

WEINSCHORLE, halb-/trocken 0,2l 7,90 €

Intensität der Weine: von leicht (1) zu mittelschwer (3) bis kräftig (5)

OFFENE ROTWEINE (Sulfite)

DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER, trocken 0,1l 5,10 €
Oberkircher Schlossberg, Baden, Winzergenossenschaft Oberbergen, Intensität ① 0,2l 8,40 €
Samtrot; vornehm und vollmundig im Geschmack.

DORNFELDER, halbtrocken 0,1l 4,90 €
Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz, Intensität ③ 0,2l 7,90 €
Tiefdunkelrot und voller Frucht von Kirschen, Holunder und Brombeeren mit dezenter Restsüße.

ÖSTERREICH

ZWEIGELT, trocken 0,1l 4,90 €
Weinbau Burger (Wagram), Intensität ② 0,2l 7,90 €
Gehaltvoll; leicht herb; in der Nase feine Kirsch-Weichsel-Frucht; kräftiger, dichter Rotwein, dabei mild und samtig.

ITALIEN

PRIMITIVO, trocken 0,1l 5,20 €
Apulien, Fantini, Intensität ③ 0,2l 8,50 €
Intensiv rote Farbe; in der Nase rote Früchte, am Gaumen voll, weich und taninhaltig, mit einer harmonischen Struktur.

FRANKREICH

MERLOT „LE COCHONNET“, trocken 0,1l 5,20 €
Languedoc-Roussillon, Badet Clement & Co., Intensität ③ 0,2l 8,90 €
Aromen dunkler reifer Beeren, gute Struktur mit angenehmer Länge.

Unsere offenen Weine servieren wir gern auch in der 0,5l Karaffe.

Intensität der Weine: von leicht (1) zu mittelschwer (3) bis kräftig (5)

WINE O'CLOCK

It's time for a good wine, deep talks and a smile on your face.



STRANDCAFÉ

ROSÉWEIN (Sulfite)

FRANKREICH

ROSÉ D'ANJOU, <i>halbtrocken</i>	0,1l	4,80 €
<i>Loire, Domaine Touchais, Intensität ②</i>	0,2l	7,80 €
<i>Fruchtnoten von roten Beeren; die ausgesprägte Säure ist fein abgestimmt mit der dezenten Fruchtsüße; saftig-frisch.</i>	0,75l	30,00 €

ROSÉ „X“, <i>trocken</i>	0,1l	6,90 €
<i>Coteaux d'Aix en Provence, Mirabeau, Intensität ②</i>	0,2l	11,90 €
<i>Seidiger, hellrosafarbener Rosé, mit Noten von Wassermelone, Himbeere, Mandarine und Granatapfel; sehr lebendig am Gaumen, mit angenehm milder Säure.</i>	0,75l	39,00 €

DESSERTWEIN (Sulfite)

DEUTSCHLAND

RIESLING „WEHLENER SONNENUHR“, <i>fruchtsüß</i>	0,1l	10,00 €
<i>Mosel, Markus Molitor</i>		
<i>Die „Wehlener Sonnenuhr“ zählt zu den bekanntesten Einzellagen in Deutschland und genießt Weltruf! Aromen nach Grapefruit, Mirabellen und Aprikosen; komplexe mineralische Noten; animierende Säure und frische Fruchtsüße.</i>		

Unsere Empfehlung als Begleitung zur Käseauswahl

Intensität der Weine: von leicht (1) zu mittelschwer (3) bis kräftig (5)

WEISSWEINE (Sulfite)

WEISSBURGUNDER/CHARDONNAY „GROHSARTIG“, trocken Rheinhessen, Weingut Groh, Intensität 2	0,75l	33,00 €
Typische Burgunderaromen von Zitrus, gelben und exotischen Früchten, feine Säure und zartwürzige Mineralität.		
GRAUBURGUNDER „BUNDSCHUH“, trocken Pfalz, Weingut Emil Bauer, Intensität 3	0,75l	31,00 €
Der Grauburgunder besticht durch seine fruchtigen Aromen von Melone, Rosinen und Zitrusfrüchten, ergänzt durch vegetative Noten von grünen Bohnen und Paprikaschoten.		
MÜLLER-THURGAU, halbtrocken Saale-Unstrut, Weingut Bad Sulza, Intensität 2	0,75l	35,00 €
Aromen von grünen Äpfeln, Birnen und blühenden Wiesen. Erfrischend und fruchtig, mit ausgewogener Süße und milder Säure. Der halbtrockene Stil macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter zu leichten Gerichten.		
RIESLING „EINS-ZWEI-DRY“, trocken Rheingau, Weingut Josef Leitz, Intensität 3	0,75l	37,00 €
Ansprechende Nase nach Aprikosen und Weinbergpfirsichen; mineralischer Apfelduft; sehr klar und saftig; rassige und ausdrucksstarke kräuterfruchtige Noten; geniale reife Säure; tolle Balance; lang mit viel mineralischer Frucht im Nachhall.		
SILVANER „EDELSTAHL“, trocken Franken, Weingut Stahl, Intensität 3	0,75l	37,00 €
Wunderbar saftig und mit viel gelber Frucht sowie einer schönen Kräuterwürze kommt dieser Franken-Silvaner daher, der mit enormen Schmelz und Trinkfluss überzeugt.		

Intensität der Weine: von leicht (1) zu mittelschwer (3) bis kräftig (5)

CUVÉE WEISS „ELBKILOMETER 454“, trocken Sachsen, Weinhaus Prinz Zur Lippe, Intensität 1	0,75l	35,00 €
Bunter Strauß an herrlichen Aromen, wie Lindenblüte, weißer Honig und Margariten; begleitet von animierender Leichtigkeit & Saftigkeit; eine Cuvée aus Müller-Thurgau, Elbling & Grauburgunder.		
ELBLING, trocken VDP. GUTSWEIN, Sachsen, Weingut Schloss Proschwitz, Intensität 2	0,75l	39,00 €
Am Gaumen Aprikosen, Pflaumen, Zitrusfrüchte, knackige, frische Säure; im Mund weich und sehr mild; im Abgang satter Fruchtgeschmack von grünen Früchten, feine Vanilletöne.		
CHARDONNAY, trocken Südtirol, Elena Walch, Intensität 3	0,75l	42,00 €
Zeigt im Duft angenehme Fruchtnoten; im Gaumen überzeugt die frische, feingliedrige Säure; angenehme Struktur mit elegantem Abgang.		
„STEIRISCHER PANTHER“ Steiermark, Weingut Wohlgemuth, Intensität 3	0,75l	39,00 €
Dieses Cuvée aus Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Pinot Gris, Riesling und Chardonnay hat schöne Aromen von grünem Apfel. Frisch und verspielt, sehr fruchtig und mit toller Brillanz ausgestattet. 6-facher Sommerweingewinner.		

Intensität der Weine: von leicht (1) zu mittelschwer (3) bis kräftig (5)

ROTWEINE

(Sulfite)

DEUTSCHLAND

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE „DOPPELSTÜCK“, Nussdorf Ortswein, trocken
Pfalz, Weingut Emil Bauer, Intensität ④
Intensiver Duft von reifen dunklen Süßkirschen, Bergkräutern und etwas Vanille. Am Gaumen saftig und harmonisch, mit einem tollen Abgang

CABERNET SAUVIGNON, DORNFELDER, ST. LAURENT „PRACHTSTÜCK“, trocken
Pfalz, Weingut Uli Metzger, Intensität ③
Mit seiner bezaubernden Waldbeeren-Aromatik und herrlich festen Struktur begeistert dieser Wein seine Genießer. Ein echtes Prachtstück.

ITALIEN

LAGREIN, trocken
Südtirol, Elena Walch, Intensität ③
Leichter Duft von Veilchen und intensives Aromen, die an dunkle Waldbeeren erinnern; im Geschmack gehaltvoll und geschmeidig, mit weichen Gerbstoffen.

ÖSTER-
REICH

BLAUFRÄNKISCH „NECKENMARKT“
Burgenland, Weingut Wohlgemuth, Intensität ②
Schöne Aromen von Brombeeren, eine süße Würze und Kraft. Am Gaumen saftig mit dunkler Beerenfrucht.

Geringer Bestand. Nur solange der Vorrat reicht.

*Intensität der Weine: von leicht (1) zu
mittelschwer (3) bis kräftig (5)*

FRANKREICH

BORDEAUX BARON PHILLIPPE DE ROTHSCILD HÉRITAGE, trocken
Baron Philippe de Rothschild, Intensität ⑤
Aromatisches, vielschichtiges Bouquet von gereiften Johannisbeeren, Kirschen und Blaubeeren, unterlegt mit warmen Röstnoten und würzigen Anklängen von Safran und Vanille.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE „LA BERNARDINE“, trocken
Rhône, Domaine Michael Chapoutier, Intensität ⑤
Ein Châteauneuf du Pape der Extraklasse mit einem komplexen Bukett reich an Aromen roter Früchte, Erdbeer- und Waldhimbeermarmelade, gefolgt von pfeffrigen Noten. Ein voller Körper und ein fein würziger Abgang.

SPANIEN

RIOJA MONTECILLO CRIANZA, trocken
Bodegas Montecillo, Intensität ④
Bouquet von saftigen Kirschen, reifen Beeren und erlesenen Gewürzen; gut eingebundene Tannine mit Nuancen von Lakritz und dunklen Früchten.

ARGENTI-
NIEN

MALBEC „AMALAYA DE COLOMÉ“, trocken
Valle Calchaqui, Salta, Bodega Amalaya, Intensität ⑤
Dunkles Rot, fruchtige Eleganz mit Noten von getrockneten Beeren, Rosinen und dunkler Schokolade, in Barriques gereift.

*Intensität der Weine: von leicht (1) zu
mittelschwer (3) bis kräftig (5)*

SPIRITUOSEN

OBST- & EDELBRÄNDE		<i>Stork Club, Schlepzig/Spreewald</i> GURKENGEST - 40%	2cl	3,50 €
		<i>Brennerei Scheibel, Schwarzwald</i> EDEL FASS WILLIAMSIRNE - 41%	2cl	5,50 €
		EDLES FASS GOLD-MARILLE - 41%	2cl	5,50 €
		EDLES FASS NUSSLER - 40%	2cl	5,50 €
		EDLES FASS ALTES PFLÜMLI - 43 %	2cl	5,50 €
		<i>Edelobstbrennerei Ziegler, Baden</i> ALTER APFEL - 43%	2cl	6,80 €
		WALDHIMBEERGEIST EDELBRAND - 43%	2cl	6,50 €
GRAPPA		WILLIAMS IRNE - 43 %	2cl	6,80 €
		SIBONA GRAPPA DI CHARDONNAY - 40%	2cl	5,00 €
		SIBONA GRAPPA DI MOSKATO - 40%	2cl	5,00 €
AQUA- VIT		NONINO GRAPPA IL MERLOT - 41%	2cl	6,00 €
		MALTESER AQUAVIT - 40%	2cl	3,50 €
KRÄUTER- & BITTERLIKÖRE		LINIE AQUAVIT - 40%	2cl	4,00 €
		SPREEWALDBITTER - 32%	2cl	3,00 €
		JÄGERMEISTER - 35%	2cl	3,50 €
		RAMAZOTTI - 30%	2cl	3,50 €
LIKÖRE		FERNET BRANCA - 35%	2cl	3,70 €
		<i>Brennerei Walcher, Südtirol</i> LIMONCELLO (BIO) - 25%	2cl	3,50 €
		RUM-HASELNUSSLIKÖR - 21%	2cl	3,50 €
		EIERLIKÖR BOMBARDINO (mit Rum) - 17%	2cl	3,50 €
		AMARETTO DISARONNO - 21%	2cl	3,50 €
		BAILEYS IRISH CREAM - 17%	2cl	3,50 €

WODKA		SASH & FRITZ WODKA - 40%	2cl	4,50 €
		ABSOLUT WODKA - 40%	2cl	4,00 €
RUM		HAVANA CLUB 7 AÑOS - 40%	2cl	4,00 €
		PLANTATION ORIGINAL DARK RUM - 40%	2cl	4,00 €
		BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA - 40%	2cl	4,50 €
COGNAC		RÉMY MARTIN V.S.O.P. - 40%	2cl	5,00 €
		HENNESSY X.O - 40%	2cl	10,00 €
WHISKY & WHISKEY		<i>Deutschland - Spreewald</i> STORK CLUB - 43% <i>Straight Whiskey, Roggenwhiskey</i>	2cl	6,00 €
		STORK CLUB - 55% <i>Full Proof Rye Whiskey, Roggenwhiskey</i>	2cl	6,50 €
		<i>Schottland - Single Malt Whisky</i> <i>Highlands, Speyside & Islands</i> ARRAN 10 - 46%	2cl	7,00 €
		GLENALLACHIE 12 - 46%	2cl	7,00 €
		THE GLENLIVET 15 YEARS - 40%	2cl	7,50 €
		<i>Islay</i> PORT CHARLOTTE 10 heavily peated - 50%	2cl	7,00 €
		BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE - unpeated - 50%	2cl	7,50 €
		<i>Campbeltown</i> KILKERRAN 12 - 46%	2cl	9,00 €
		<i>United States - Kentucky Straight Bourbon</i> KNOB CREEK 9 - 50%	2cl	6,50 €
		WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED - 43,2%	2cl	7,00 €

LONGDRINKS

AUS SCHLEPZIG	[	CUCUMBER HIGHBALL	0,25l	8,90 €
		Stork Club Gurkengeist, Holunderblütenlikör, Gurke, Minze, Indian Tonic und Eis		
	]	STORK CLUB HIGHBALL	0,25l	10,50 €
		Stork Club Straight Whiskey, Ginger Ale, Eis, Zitrone		
	—	APPLE-SPICED-HIGHBALL	0,25l	10,50 €
		Apfelpüree, Winterspice Sirup, Whisky, Zitronensaft, Ginger Ale, Soda und Eis		
—		BERRY FIZZ	0,25l	9,50 €
		Spiced Red Berries Sirup, Gin, Zitronensaft, Wild Berries Limonade, Soda, Eis, Beeren und Rosmarin - auch alkoholfrei möglich		
		CUBA LIBRE	0,25l	8,50 €
		mit Havana Club 7 años, Coca Cola, Eis, Limette		
—		CUBA LIBRE	0,25l	8,50 €
		mit Plantation Original Dark Rum, Coca Cola, Eis, Limette		
—		CUBA LIBRE	0,25l	9,00 €
		mit Botucal Reserva Exclusiva, Coca Cola, Eis, Limette		

Die regionalen Produkte von Stork Club und Spreewitz Gin können Sie gern zum Mitnehmen bei uns erwerben.

LONGDRINKS

AUS LÜBBEN	[	SPREEWITZ GIN - OPA HORST	0,25l	9,50 €
		Dr. Polidori Cucumber Tonic Water und Gurke <i>Gurke, Rosmarin, Senfsaat und Dill</i> <i>Eine spannende Reise durch die Tiefen eines Gurkenfasses.</i>		
	]	SPREEWITZ GIN - OMA GITTI	0,25l	9,00 €
		Indian Tonic Water und Orange <i>Fruchtige Honigmelone trifft auf das Kernige der Kirsche. Eine spannende Reise zwischen floralen und fruchtigen Noten.</i>		
AUS SCHLEPZIG	—	MIT STORK CLUB BIO RYE GIN	0,25l	9,00 €
		Dry Tonic Water, Zitrone und Rosmarin		
	—	MIT HUMBOLDT EXPLORER RYE GIN	0,25l	9,00 €
		Dry Tonic Water, Orange und Rosmarinzweig		
	—	MIT HENDRICKS GIN	0,25l	8,50 €
		Indian Tonic Water und Gurke		
	—	MIT MONKEY 47 DRY GIN	0,25l	9,50 €
		Dry Tonic Water und Zitrone		
	—	MIT GIN SUL DRY GIN	0,25l	9,50 €
		Dry Tonic Water, Orange und Rosmarin		
	—	MIT POLLY LONDON CLASSIC, alkoholfrei	0,25l	8,00 €
	Ⓜ	Indian Tonic, Gurke und Ingwer		

dazu NUSSMISCHUNG
geröstet und gesalzen 2,50 €



STRANDHAUS.SPREEWALD



STRANDHAUSSPREEWALD



STRANDHAUS
BOUTIQUE RESORT & SPA



STRANDCAFÉ
RESTAURANT & TERRASSE



Inhaber: Markus Karl

Ernst-von-Houwald-Damm 16
D-15907 Lübben (Spreewald)

Telefon +49 3546 7364

Fax +49 3546 226399

info@strandhaus-spreewald.de

www.strandhaus-spreewald.de