



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 Ogrosen (Käse), Hofgut Ogrosen (Linsen),
Bauer Lindorf (Kräuter, Kartoffeln), Kanow-Mühle (Leinöl),
Willi Markus (Spreewälder Gurken, Sauerkraut), Spreewald Rabe (Meerrettich),
Spreewälder Senfmanufaktur Koal (Senf), Eismanufaktur Ice Guerilla (Sorbets, Eis),
Havelland Express (Fleisch), 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



VEGETARISCH



ALKOHOLFREI



— FRÜHSTÜCK IM STRANDCAFÉ
täglich von 7.30 bis 11.00 Uhr

27,90 €
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 Portion

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

STRANDCAFÉ

BROT & GURKEN

- **SPREEWÄLDER GURKENTELLER**
mit frischen Gewürz-, Senf- und Fährmanns Gurken aus dem Fass, dazu Griebenschmalz, Kräuterquark und Hausbrot
(Senf, Laktose, Gluten, Sulfite)

11,50 €
- **GERÖSTETES LANDBROT**
mit Kürbis-Honig-Creme, mariniertem Blattsalat und Rosmarin-Kochschinken, dazu Senfkaviar
(Gluten, Senf, Sellerie, Sulfite)

16,90 €

SALATE

- **MARINierter FELDSALAT**
mit Preiselbeer-Leinöl-Vinaigrette und geröstetem Speck, dazu eingelegtes Gemüse
(Senf, Sulfite)
wahlweise mit Ziegenfrischkäse
(Laktose)

9,80 €

4,50 €
- LAUWARMER ORANGEN-CHICORÉE**
mit gelber Linsencreme, mariniertem Blattsalat und Granatapfelkernen, dazu karamellisierte Walnüsse
(Senf, Schalenfrüchte, Gluten, Sulfite)

10,90 €
- MARINierter BLATTSALAT**
mit Orangen-Thymian-Vinaigrette, Spreewälder Sauerkraut und Birnen-Senf-Chutney, dazu karamellisierte Kürbiskerne
(Senf, Sulfite)

8,20 €

STRANDCAFÉ

SUPPEN



GERÖSTETE SELLERIECREMESUPPE
mit Birnen-Senf-Chutney und Walnussöl
(Sellerie, Senf, Schalenfrüchte, Sulfite)

9,20 €



HEIMISCHE WILD-MISO-CONSOMMÉ
mit Wurzelgemüse und Markklößchen
(Sulfite, Soja, Ei, Gluten, Sellerie - mit Alkohol)

9,80 €

VEGANES



PILZPFANNE „COQ-AU-VIN ART“
Pilze in Rotweinreduktion, mit Wurzel-
gemüse und Kräuter-Kartoffeln
(Sulfite, Sellerie, Senf - mit Alkohol)

21,90 €



TOMATISIERTES RAGOUT VON DER
OGROSENER BIO-LINSE
mit Porree und geröstetem Kürbis, dazu
marinierter Blattspinat
(Gluten, Sellerie, Senf, Sulfite)

19,80 €



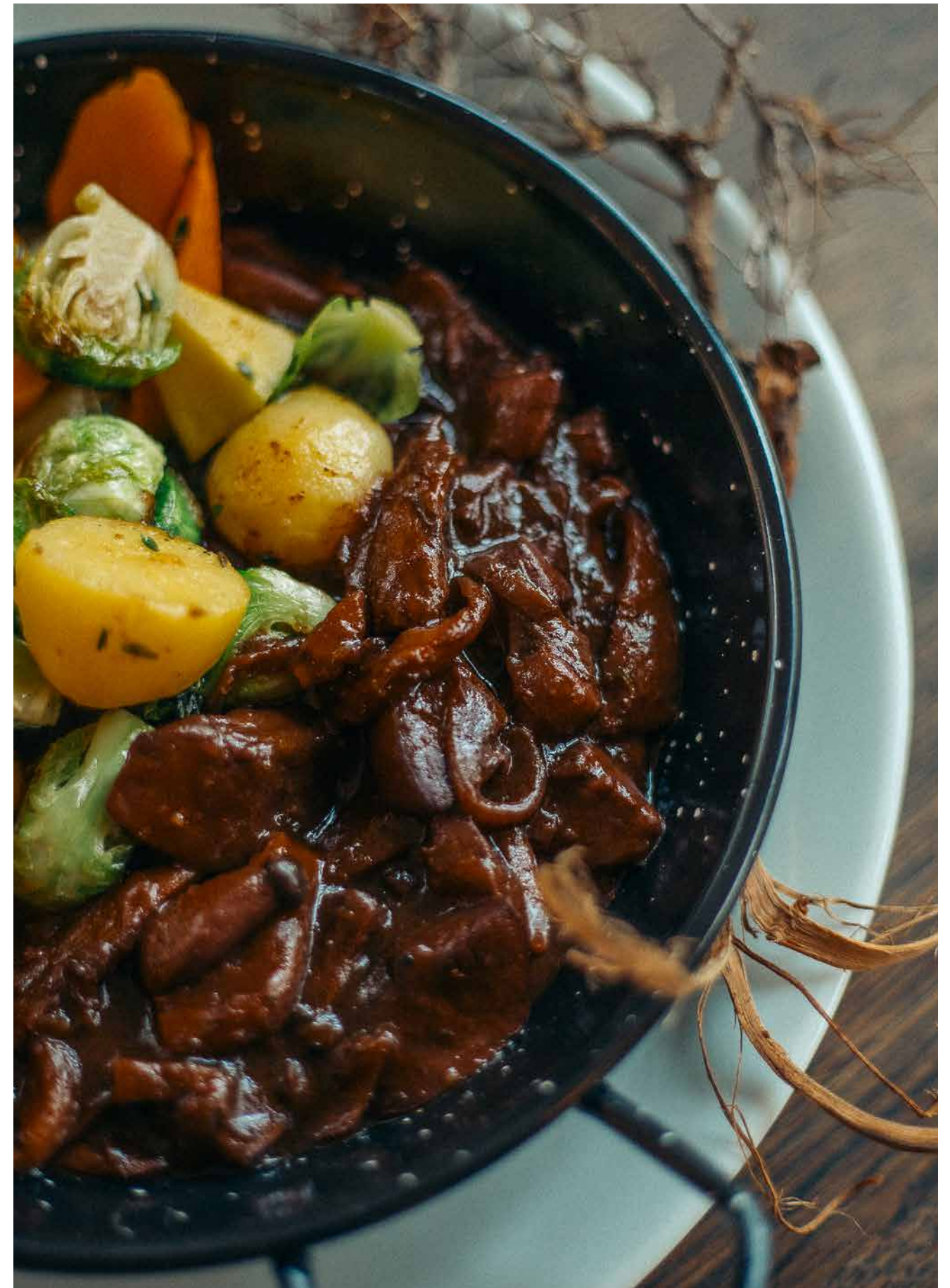
GERÄUCHERTER TEMPEH
mit geröstetem Wurzelgemüse und cremiger
Polenta, dazu rote Zwiebelmarmelade
(Lupine, Soja, Gluten, Senf, Sellerie, Sulfite)

22,90 €



PORTOBELLO-RAVIOLI
mit Porree, Birnen und karamellisierten
Walnüssen, dazu Kürbiskernschaum
(Gluten, Soja, Schalenfrüchte, Sellerie)

21,90 €



PILZPFANNE „COQ-AU-VIN ART“

SPREEWALD-KLASSIKER



SPREEWÄLDER KRÄUTERQUARK 17,50 €
mit frischen Zwiebeln, kaltgepresstem Leinöl
von der Kanow-Mühle und Kartoffeln aus Leipsch
(Laktose)

GRÜTZWURST AUS VETSCHAU 19,80 €
mit Speck-Sauerkraut und Kartoffelstampf,
dazu Birnen-Senf-Chutney
(Gluten, Laktose, Senf, Sulfite - mit Alkohol)

FISCH

GEBRATENES ZANDERFILET 27,90 €
mit geröstetem Wurzelgemüse und cremiger
Polenta, dazu rote Zwiebelmarmelade
(Fisch, Sellerie, Sulfite)

GEBRATENES WELSFILLET 27,90 €
„SPREEWÄLDER ART“
mit Speck-Sauerkraut und Kartoffelstampf,
dazu Spreewälder Dunkelbier-Sauce
(Fisch, Senf, Sulfite, Sellerie, Gluten - mit Alkohol)

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

FLEISCH

KNUSPRIGER SCHWEINEBRATEN 24,90 €
mit Speck-Sauerkraut und gebackenen Kartoffel-
balken, dazu Spreewälder Dunkelbier-Sauce
(Sulfite, Gluten, Sellerie, Senf - mit Alkohol)

RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD 26,90 €
mit Pilzen, Rotkohl, Kartoffelklößen und
Bröselbutter
(Sulfite, Gluten, Sellerie - mit Alkohol)

GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK 34,90 €
(200G ROHGEWICHT)
mit geröstetem Kürbis und cremiger Polenta,
dazu rote Zwiebelmarmelade
(Sellerie, Sulfite)

HALBE ENTE 28,90 €
(VOM 17.11. BIS 28.12.2025)
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Bröselbutter,
dazu eigene Sauce
(Sellerie, Sulfite, Gluten - mit Alkohol)



GERÖSTETES LANDBROT

STRANDCAFÉ

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

8,90 €

— VIER HÄHNCHEN-STRIPES
aus panierten Hähnchenfiletstreifen mit
Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise
(Gluten, Ei, Sellerie, Laktose, Soja, Senf)

8,90 €

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

8,90 €

— EISBÄR MILCHBART
zwei Kugeln Milchreis-Eis, mit Apfelstücken,
Zimt und Zucker
(Laktose)

5,90 €



— 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 - 09.11.2025
Advents-Brunch - 30.11. / 07.12. / 14.12.2025
Brunch zum Neuen Jahr - 04.01.2026
Winter-Brunch - 25.01.2026
Brunch zum Valentinstag - 15.02.2026
Brunch zum Frauentag - 08.03.2026

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



DESSERTS

	BIRNEN-NOUGAT KÜCHLEIN mit gebrannten Haselnüssen und Vanilleeis (Gluten, Schalenfrüchte, Soja)	9,50 €
	ZIMT-CRÈME BRÛLÉE mit Zwetschgenkompott und Walnusseis (Laktose, Ei, Schalenfrüchte)	10,50 €
	SPREEWÄLDER BUTTERMILCHPLINS mit Vanilleeis, Beerenmarmelade und Schlagsahne (Laktose, Gluten, Ei)	8,50 €
	APFELSTRUDEL mit Vanilleeis und Schlagsahne (Laktose, Gluten, Ei, Senf, Soja)	8,50 €

KUCHEN & TORTEN

	STRANDCAFÉ-HAUSTORTE (Stück) (nur Samstag und Sonntag) Quark-Sahnetorte mit Pfirsichstücken, Bisquitboden und Schokoladenstückchen (Laktose, Gluten, Ei, Soja, Schalenfrüchte)	7,50 €
	KÄSE-ZUPFKUCHEN (Stück) (Laktose, Gluten, Ei, Schalenfrüchte)	4,90 €
	BLECHKUCHEN MIT STREUSELN (Stück) NACH TAGESANGEBOT (Gluten, Soja)	4,90 €
	PORTION SAHNE (Laktose)	1,90 €

KÄSE

	ROHMILCHKÄSEAUSWAHL (70g) (von 17.30 bis 21.00 Uhr) vom Ökohof Ogrosen mit hausgemachtem Birnen-Senf-Chutney, Butter und Hausbrot (Laktose, Senf, Gluten, Sulfite)	12,90 €
	Weinempfehlung zum Käse Riesling „Wehlener Sonnenuhr“, fruchtsüß Mosel, Weingut Markus Molitor (Sulfite)	0,1l 10,90 €

EIS

	OMAS „ZWETSCHGENKUCHEN“ zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Walnusseis dazu Schlagsahne, Zwetschgenkompott und Mandelcrumble (Laktose, Schalenfrüchte, Gluten)	9,50 €
	SPREEWALDBECHER zwei Kugeln Heumilcheis dazu Schlagsahne, Zwetschgenkompott und Honig (Laktose)	8,50 €
	WINTERLICHER TIRAMISU-BECHER zwei Kugeln Waldfrucht-Mascarponeeis, eine Kugel Walnusseis dazu Schlagsahne, Löffelbiskuit, Beerenmarmelade und Zimt (Laktose, Gluten, Ei, Schalenfrüchte)	9,80 €
	FRÜCHTEBECHER eine Kugel Birnensorbet, eine Kugel Himbeersorbet, eine Kugel schwarze Johannisbeersorbet, dazu Beerenmarmelade und Mandelcrumble (Gluten, Schalenfrüchte)	9,20 €

STRANDCAFÉ

KAFFEE- SPEZIALITÄTEN

(Koffein)

—	CAFÉ CRÈME	4,40 €
	frisch gemahlen und nach Espresso-Art gebrüht. Das verleiht ihm seine typische Schaumkrone und macht ihn besonders verträglich.	
—	FLAT WHITE (Laktose)	4,20 €
—	CAPPUCCINO (Laktose)	4,70 €
—	MILCHKAFFEE (Laktose)	4,90 €
—	LATTE MACCHIATO (Laktose)	5,40 €
	zusätzliches Aroma: Vanille-, Karamell-, Haselnuss- oder Kokossirup +0,50€	
—	LATTE MACCHIATO EXTRA (Laktose)	7,40 €
	mit Bailey's, Amaretto oder Eierlikör	
—	ESPRESSO	3,20 €
—	DOPPELTER ESPRESSO	4,60 €
—	ESPRESSO MACCHIATO (Laktose)	4,00 €
—	TRINKSCHOKOLADE (Laktose)	5,20 €
—	CHOCOCCINO (Laktose)	5,40 €
	Trinkschokolade mit Espresso und Milchschaum	

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

STRANDCAFÉ



CELEBRATE LIFE



STRANDCAFÉ

TEE - SPEZIALITÄTEN

SCHWARZER TEE	DARJEELING FIRST-FLUSH Bio	4,20 €
	zart-blumiger schwarzer Hochlandtee	
	EARL GREY Bio	4,20 €
GRÜNER TEE	feine Schwarztee-Mischung mit Bergamotte-Aroma	
	CHAI TEE	4,20 €
	fein-würziger schwarzer Tee mit Cassia, Ingwer, Kardamom, Nelken und Pfeffer	
KRÄUTER- TEE	GRÜNER TEE Bio	4,20 €
	herb-frische Teespezialität aus China	
	GRÜNER TEE PFIRSICH	4,20 €
FRÜCHTE- TEE	aromatisierter grüner Tee mit Pfirsich	
	PFEFFERMINZE Bio	4,20 €
	wohltuender frischer Kräutertee	
ROOIBOS TEE	KAMILLENBLÜTEN Bio	4,20 €
	wohltuender, bekömmlicher Kräutertee aus einer der bekanntesten Heilpflanzen	
	KRÄUTERHARMONIE Bio	4,20 €
	Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote	
	INSEL DER SINNE	4,20 €
	Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer	
	WALDBEERE	4,20 €
	aromatisierter Früchtetee Rote Früchte-Mix	
	PFLAUME-ZIMT	4,20 €
	aromatisierter Früchtetee mit Pflaume und Zimt	
	ROOIBOS KARAMELL	4,20 €
	Südafrikanischer Rooibostee mit feinem Karamell-Aroma	

STRANDCAFÉ

APERITIF

auch
alkoholfrei
möglich

—	APEROL SPRITZ „REALLY RED EDITION“ (Glas 0,25l) Aperol, Cranberrysaft, Prosecco, Eis, Soda, Orange und Rosmarin	8,50 €
—	LILLET „WINTER THYME“ (Glas 0,25l) Lillet, Birnensaft, Zimtsirup, Zitronen- saft, Eis, Indian Tonic und Thymian	8,90 €
—	RHA-BARBIE (Glas 0,25l) Rharbarbersaft, Vodka, Vanillesirup, Limettensaft, Läuterzucker, Zimtsirup, Eis, Limette und Minze	8,90 €
—	SCHNEEWEISSCHEN (Glas 0,25l)  Martini Floreale (bianco) alkoholfrei, Indian Tonic, Eis, Minze und Zitrone	8,50 €
—	ROSENROT (Glas 0,25l)  Martini Vibrante (rosso) alkoholfrei, Indian Tonic, Eis, Rosmarin und Orange	8,50 €
SHERRY	SANDEMAN FINO - 15% (5cl)	5,20 €
	SANDEMAN MEDIUM DRY - 15% (5cl)	5,20 €
	SANDEMAN MEDIUM SWEET - 15% (5cl)	5,20 €
PORTWEIN	PALMIRA TAWNY PORT - 19,5% (5cl)	5,20 €
VERMUTH	MARTINI BIANCO - 14,4% (5cl) mit Eis und Zitrone  oder mit MARTINI FLOREALE	5,50 €
	MARTINI ROSSO - 14,4% (5cl) mit Eis und Orange  oder mit MARTINI VIBRANTE	5,50 €
	MARTINI EXTRA DRY - 15% (5cl) mit Eis und Zitrone	5,50 €
	—	
	STORK CLUB ROSÉ APERITIF - 18% (5 cl)	4,90 €

WEITERE LONGDRINKS & GIN TONICS
FINDEN SIE AM ENDE DER KARTE.



—	WINTER-ORANGEN SPRITZ (Glas 0,25l) Canonita de Mallorca, Havana Rum, Apfel- saft, Zimtsirup, Zitronensaft, Orange, Eis, Indian Tonic und Rosmarin	8,50 €
---	--	--------

WARMTH IN EVERY SIP — WINTER ORANGEN SPRITZ

WASSER

—	STRANDCAFÉ-WASSER	still 0,5l	4,80 €
		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- R HABARBER, BANANE, MANGO, ORANGE, SCHWARZE JOHANNISBEERE, TOMATE Bio	0,2l	3,20 €
		0,4l	4,90 €
—	KIBA Kirsch- & Bananensaft halb und halb	0,2l	3,20 €
		0,4l	4,90 €
—	APFELSCHORLE spritzig oder still	0,2l	3,20 €
		0,4l	4,90 €
—	ALLE WEITEREN SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich	0,2l	3,20 €
		0,4l	4,90 €

LIMONADEN

—	COCA COLA koffeinhaltige Limonade	0,3l	3,90 €
		0,5l	4,90 €
—	COCA COLA ZERO koffeinhaltige Limonade ohne Zucker	0,3l	3,90 €
		0,5l	4,90 €
—	FANTA Orangenlimonade	0,3l	3,90 €
		0,5l	4,90 €
—	SPRITE Zitronenlimonade	0,3l	3,90 €
		0,5l	4,90 €
—	SPEZI Coca Cola/Fanta-Mix	0,3l	3,90 €
		0,5l	4,90 €
—	ROTE BRAUSE Himbeerlimonade	0,3l	3,50 €
		0,5l	4,80 €
—	ALMDUDLER (0,35l) Kräuterlimonade		4,90 €
—	PROViant LIMONADE Bio (0,33l) Ingwer-Zitrone		4,90 €
—	SCHWEPPEs (0,2l) Bitter Lemon / Ginger Ale / Indian Tonic / Dry Tonic (The Barkeeper's choice)		3,90 €
—	DR. POLIDORI (0,2l) Cucumber Tonic Water		3,90 €

STRANDCAFÉ

BIERE (Gluten)

FRISCH
VOM FASS

RADEBERGER PILSNER	0,3l	4,20 €
betonter Hopfengeschmack und feinsahniger Schaum	0,5l	5,60 €
FREIBERGER NATURRADLER ZITRONE	0,3l	4,00 €
natürlich, spritzig und mit echtem Zitronensaft	0,5l	5,40 €
OBERDORFER HELL	0,3l	4,20 €
leicht malzig, mild gehopft und dezent spritzig	0,5l	5,60 €
UR-KROSTITZER SCHWARZBIER	0,3l	4,00 €
funkelnd mit einer feinwürzigen Malznote	0,5l	5,40 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,3l	4,40 €
das bernsteinfarben schimmernde, naturtrübe Hefeweizen	0,5l	5,80 €

FRISCH
GEMIXT

POTSDAMER	0,3l	4,20 €
Pilsner mit Himbeerbrause	0,5l	5,60 €
DUNKLES RADLER	0,3l	4,00 €
Schwarzbier mit Zitronenlimonade	0,5l	5,40 €
BANANEN-WEIZEN	0,3l	4,40 €
Hefeweizen mit Bananennektar	0,5l	5,80 €

STRANDCAFÉ

AUS DER
FLASCHE EIN-
GESCHÄNKT

FREIBERGER NATURRADLER ZITRONE	5,20 €
ALKOHOLFREI (0,5l)	
alkoholfreies Naturradler mit spritziger Zitronen	
SCHÖFFERHOFER WEIZEN	5,50 €
ALKOHOLFREI (0,5l)	
alkoholfreier, isotonischer Durstlöscher	
RADEBERGER PILSNER	4,20 €
ALKOHOLFREI (0,33l)	
mit echtem Pilsner-Charakter und einer leichten Fruchtnote	



SPREEBLICK



STRANDCAFÉ

BUBBLES (Sulfite)

DEUTSCH-
LAND



ROTER TRAUBENSECCO

Rheinhessen, Sekthaus Raumland

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

0,1l	7,20 €
0,75l	34,00 €

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	7,50 €
0,75l	36,00 €

ITALIEN

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	7,50 €
0,75l	36,00 €

GRATIEN & MEYER CRÉMANT DE
LOIRE 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	8,50 €
0,75l	52,00 €

FRANK-
REICH

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE
BRUT IMPÉRIAL

Hautvillers

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

0,2l	28,00 €
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)

DEUTSCH- LAND	—	RIESLING „50“, trocken	0,1l	4,80 €
		<i>Rheingau, Schloss Johannisberg, Intensität ②</i>	0,2l	7,80 €
		Schmeckt frisch, mit herrlichen Fruchtnoten nach Zitrusfrüchten und Äpfeln.		
	—	GRAUBURGUNDER, trocken	0,1l	4,80 €
		<i>Pfalz, Weingut A. Diehl, Intensität ③</i>	0,2l	7,80 €
		Viel reife Birne & Paranuss im Duft und am Gaumen; rund und samtig weich, mit fein eingebundener Säure.		
	—	SCHEUREBE, mild	0,1l	4,80 €
		<i>Pfalz, Weingut A. Diehl, Intensität ③</i>	0,2l	7,80 €
		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 €
		<i>Baden, Winzergenossenschaft Oberbergen, Intensität ②</i>	0,2l	8,80 €
		Aromen von Zitrus und Grapefruit, frisch und lebendig.		
ITALIEN	—	CHARDONNAY, trocken	0,1l	5,20 €
		<i>Abruzzen, Fantini, Intensität ②</i>	0,2l	8,20 €
		Duft nach tropischen Früchten, Körperreich und ausgewogen, mit sanfter Frische und schönem Nachhall.		
	—	WEINSCHORLE, halb-/trocken	0,2l	7,80 €

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

OFFENE ROTWEINE

(Sulfite)

DEUTSCH- LAND	—	SPÄTBURGUNDER, trocken	0,1l	5,10 €
		<i>Oberkircher Schlossberg, Baden, Winzergenossenschaft Oberbergen, Intensität ①</i>	0,2l	8,40 €
		Samtrot; vornehm und vollmundig im Geschmack.		
	—	DORNFELDER, halbtrocken	0,1l	4,80 €
		<i>Rheinhessen, Weingut Ernst Bretz, Intensität ③</i>	0,2l	7,80 €
		Tiefdunkelrot und voller Frucht von Kirschen, Holunder und Brombeeren mit dezenter Restsüße.		
ÖSTER- REICH	—	ZWEIGELT, trocken	0,1l	4,80 €
		<i>Weinbau Burger (Wagram), Intensität ②</i>	0,2l	7,80 €
		Gehaltvoll; leicht herb; in der Nase feine Kirsch-Weichsel-Frucht; kräftiger, dichter Rotwein, dabei mild und samtig.		
ITALIEN	—	PRIMITIVO, trocken	0,1l	5,20 €
		<i>Apulien, Fantini, Intensität ③</i>	0,2l	8,20 €
		Intensiv rote Farbe; in der Nase rote Früchte, am Gaumen voll, weich und taninhaltig, mit einer harmonischen Struktur.		
FRANK- REICH	—	MERLOT „LE COCHONNET“, trocken	0,1l	5,10 €
		<i>Languedoc-Roussillon, Badet Clement & Co., Intensität ③</i>	0,2l	8,40 €
		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)

FRANK-
REICH

ROSÉ D'ANJOU, <i>halbtrocken</i>	0,1l	4,80 €
<i>Loire, Domaine Touchais, Intensität ②</i>	0,2l	7,80 €
Fruchtnoten von roten Beeren; die ausgeprägte Säure ist fein abgestimmt mit der dezenten Fruchtsüße; saftig-frisch.	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 €
Seidiger, hellrosafarbener Rosé, mit Noten von Wassermelone, Himbeere, Mandarine und Granatapfel; sehr lebendig am Gaumen, mit angenehm milder Säure.	0,75l	36,00 €

DESSERTWEIN (Sulfite)

DEUTSCH-
LAND

RIESLING „WEHLENER SONNENUHR", <i>fruchtsüß</i>	0,1l	10,90 €
<i>Mosel, Markus Molitor</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.		

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

WEISSWEINE (Sulfite)

DEUTSCH-
LAND

WEISSBURGUNDER/CHARDONNAY „GROHSARTIG“, trocken Rheinhessen, Weingut Groh, Intensität② Typische Burgunderaromen von Zitrus, gelben und exotischen Früchten, feine Säure und zartwürzige Mineralität.	0,75l	33,00 €
GRAUBURGUNDER „BUNDSCHUH“, trocken Pfalz, Weingut Emil Bauer, Intensität③ Der Grauburgunder besticht durch seine fruchtigen Aromen von Melone, Rosinen und Zitrusfrüchten, ergänzt durch vegeta- tive Noten von grünen Bohnen und Paprika- schoten.	0,75l	31,00 €
MÜLLER-THURGAU, halbtrocken Saale-Unstrut, Weingut Bad Sulza, Intensität② Aromen von grünen Äpfeln, Birnen und blühen- den Wiesen. Erfrischend und fruchtig, mit ausgewogener Süße und milder Säure. Der halbtrockene Stil macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter zu leichten Gerichten.	0,75l	35,00 €
RIESLING „EINS-ZWEI-DRY“, trocken Rheingau, Weingut Josef Leitz, Intensität③ Ansprechende Nase nach Aprikosen und Weinbergpfirsichen; mineralischer Apfelduft; sehr klar und saftig; rassige und aus- drucksstarke kräuterfruchtige Noten; geniale reife Säure; tolle Balance; lang mit viel mineralischer Frucht im Nachhall.	0,75l	35,00 €
SILVANER „EDELSTAHL“, trocken Franken, Weingut Stahl, Intensität③, Wunderbar saftig und mit viel gelber Frucht sowie einer schönen Kräuterwürze kommt dieser Franken-Silvaner daher, der mit enormen Schmelz und Trinkfluss überzeugt.	0,75l	35,00 €

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

ITALIEN

CUVÉE WEISS "ELBKILOMETER 454", trocken Sachsen, Weinhaus Prinz Zur Lippe, Intensität①, Bunter Strauß an herrlichen Aromen, wie Lindenblüte, weißer Honig und Margariten; begleitet von animierender Leichtigkeit & Saftigkeit; eine Cuvée aus Müller-Thurgau, Elbling & Grauburgunder.	0,75l	35,00 €
---	-------	---------

ELBLING, trocken VDP. GUTSWEIN, Sachsen, Weingut Schloss Proschwitz, Intensität② Am Gaumen Aprikosen, Pflaumen, Zitrus- früchte, knackige, frische Säure; im Mund weich und sehr mild; im Abgang satter Fruchtgeschmack von grünen Früchten, feine Vanilletöne.	0,75l	38,00 €
--	-------	---------

ÖSTER-
REICH

CHARDONNAY, trocken Südtirol, Elena Walch, Intensität③ Zeigt im Duft angenehme Fruchtnoten; im Gaumen überzeugt die frische, feingliedrige Säure; angenehme Struktur mit elegantem Abgang.	0,75l	38,00 €
---	-------	---------

„STEIRISCHER PANTHER“ Steiermark, Weingut Wohlgemuth Intensität③, 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.	0,75l	38,00 €
---	-------	---------

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

ROTWEINE

(Sulfite)

DEUTSCH- LAND	BERMATINGER SPÄTBURGUNDER, VDP. Ortswein <i>Weingut Markgraf von Baden Bodensee,</i> Intensität ④ Aromatische Nase mit Anklängen von reifen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Schwarzkirschen, feine Vanillenote und dezente Röstaromen im Hintergrund. Am Gaumen saftig und gut strukturiert mit reifer Frucht und dezenten Röstnoten, gute aromatische Länge.	0,75l 35,00 €
ITALIEN	LAGREIN, trocken <i>Südtirol, Elena Walch,</i> Intensität ③ Leichter Duft von Veilchen und intensives Aromen, die an dunkle Waldbeeren erinnern; im Geschmack gehaltvoll und geschmeidig, mit weichen Gerbstoffen.	0,75l 39,00 €
ÖSTER- REICH	BLAUFRÄNKISCH „NECKENMARKT“ <i>Burgenland, Weingut Wohlgemuth,</i> Intensität ② Schöne Aromen von Brombeeren, eine süße Würze und Kraft. Am Gaumen saftig mit dunkler Beerenfrucht.	0,75l 38,00 €
SPANIEN	MONTECILLO CRIANZA, trocken <i>Rioja, Bodegas Montecillo,</i> Intensität ④ Bouquet von saftigen Kirschen, reifen Beeren und erlesenen Gewürzen; gut eingebundene Tannine mit Nuancen von Lakritz und dunklen Früchten.	0,75l 33,00 €

FRANK- REICH	BARON PHILLIPPE DE ROTHSCHILD HÉRITAGE, trocken <i>Bordeaux, Baron Philippe de Rothschild,</i> Intensität ⑤ Aromatisches, vielschichtiges Bouquet von gereiften Johannisbeeren, Kirschen und Blaubeeren, unterlegt mit warmen Röstnoten und würzigen Anklängen von Safran und Vanille.	0,75l 39,00 €
	CHATEAUNEUF-DU-PAPE „LA BERNARDINE“, trocken <i>Rhône, Domaine Michael Chapoutier,</i> 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.	0,75l 75,00 €
ARGEN- TINIEN	MALBEC „AMALAYA DE COLOMÉ“, trocken <i>Valle Calchaqui, Salta, Bodega Amalaya,</i> Intensität ⑤ Dunkles Rot, fruchtige Eleganz mit Noten von getrockneten Beeren, Rosinen und dunkler Schokolade, in Barriques gereift.	0,75l 35,00 €
USA	SHIRAZ, trocken <i>Washington State, Château Ste. Michelle,</i> Intensität ③ Der Duft von roten Beeren und Kirschen steigt in die Nase, während sich auf der Zunge angenehm würzige Holznoten finden, die die Frucht des Weins nicht überlagern.	0,75l 38,00 €

SPIRITUOSEN

OBST- & EDEL- BRÄNDE	Stork Club, Schlepzig/Spreewald	GURKENGEIST - 40%	2cl	3,50 €
		Brennerei Scheibel, Schwarzwald		
		EDELS FASS WILLIAMSBIRNE - 41%	2cl	5,50 €
	Edelobstbrennerei Ziegler, Baden	EDLES FASS GOLD-MARILLE - 41%	2cl	5,50 €
		EDLES FASS NUSSLER - 40%	2cl	5,50 €
		EDLES FASS ALTES PFLÜMLI - 43 %	2cl	5,50 €
		ALTER APFEL JAHRGANG 2009 - 43%	2cl	6,80 €
		WALDHIMBEERGEIST EDELBRAND - 43%	2cl	6,50 €
GRAPPA		WILLIAMS BIRNE - 43 %	2cl	6,80 €
AQUAVIT	SIBONA GRAPPA DI CHARDONNAY - 40%	SIBONA GRAPPA DI MOSKATO - 40%	2cl	5,00 €
		NONINO CUVÉE - 40%	2cl	5,00 €
			2cl	6,00 €
KRÄUTER- & BITTER- LIKÖRE	MALTESER AQUAVIT - 40%	LINIE AQUAVIT - 40%	2cl	3,50 €
			2cl	4,00 €
LIKÖRE	SPREEWALDBITTER - 32%	RAMAZOTTI - 30%	2cl	3,00 €
			2cl	3,50 €
	Brennerei Walcher, Südtirol			
		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 €
RUM	HAVANA CLUB 7 AÑOS - 40%	2cl	4,00 €
		2cl	4,00 €
		2cl	4,50 €
COGNAC	RÉMY MARTIN V.S.O.P. - 40%	2cl	5,00 €
		2cl	10,00 €
WHISKY & WHISKEY	Deutschland - Spreewald		
		STORK CLUB - 43%	2cl 6,00 €
		Rye Malt Whiskey, Roggenwhiskey	
	STORK CLUB - 55%		
		Full Proof Rye Whiskey, Roggenwhiskey	2cl 6,50 €
	Schottland - Single Malt Whisky Highlands, Speyside & Islands		
		ARRAN 10 - 46%	2cl 7,00 €
		GLENALLACHIE 12 - 46%	2cl 7,00 €
		THE GLENLIVET 15 YEARS - 40%	2cl 6,50 €
	Islay		
		PORT CHARLOTTE 10 - heavily peated - 50%	2cl 7,00 €
		BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE - unpeated - 50%	2cl 7,00 €
	Campbeltown		
		KILKERRAN 12 - 46%	2cl 9,00 €
	United States - Kentucky Straight Bourbon		
		KNOB CREEK 9 - 50%	2cl 6,50 €
		WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED - 43,2%	2cl 7,00 €

LONGDRINKS

—	ROSÉ-RYE HIGHBALL	0,25l	8,00 €
	Stork Club Rosé-Rye, Dry Tonic, Eis, und Zitrone		
—	CUCUMBER HIGHBALL	0,25l	8,50 €
	Stork Club Gurkengeist, Holunderblütenlikör, Gurke, Minze, Indian Tonic und Eis		
—	STORK CLUB HIGHBALL	0,25l	8,50 €
	Stork Club Rye Whiskey, Ginger Ale, Eis, Zitrone		
—	CUBA LIBRE	0,25l	8,00 €
	mit Havana Club 7 años, Coca Cola, Eis, Limette		
—	CUBA LIBRE	0,25l	8,00 €
	mit Plantation Original Dark Rum, Coca Cola, Eis, Limette		
—	CUBA LIBRE	0,25l	8,50 €
	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.

GIN & TONIC

AUS
LÜBBEN

—	SPREEWITZ GIN - OPA HORST	0,25l	9,50 €
	Dr. Polidori Cucumber Tonic Water und Gurke Gurke, Rosmarin, Senfsaat und Dill Eine spannende Reise durch die Tiefen eines Gurkenfasses.		
—	SPREEWITZ GIN - OMA GITTI	0,25l	9,00 €
	Indian Tonic Water und Orange Fruchtige Honigmelone trifft auf das Kernige der Kirsche. Eine spannende Reise zwischen floralen und fruchtigen Noten.		
—	MIT STORK CLUB BIO RYE GIN	0,25l	9,00 €
	Dry Tonic Water, Zitrone und Rosmarin		
—	MIT HUMBOLD 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		2,50 €
	geröstet und gesalzen		



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