

Menü

ESSEN & TRINKEN

"Kaupen" (ein wendisches Wort) bedeutet Grasnarbe oder auch Insel. Unser Restaurant liegt auf einer solchen und war bis zum Jahr 2000 nur über den Wasserweg zu erreichen. Die Versorgung erfolgte ausschließlich mit dem Kahn. Heute führt ein schmaler Wiesenweg über drei Brücken vom Ortseingang Lehde zum Restaurant.

Vorweg

Aperol Spritz	7.90 €
Martini Bianco auf Eis mit Zitrone	5.50 €
Gurken Spritz Storck Club Gurkengeist, Bitter Lemon, Soda & Gurke	9.50 €
Gin Tonic - „Von Hier“ Storck Club Bio Rye Gin, Schweppes Tonic Water, Rosmarin & Orange	9.50 €

Vorspeisen

Frischer Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill	6.50 €
Spreewaldliebe Gewürz- & Senfgurken aus Lübbenau, grobes Schmalz, kaltgepresstes Leinöl und Landbrot <i>vegan: Kräuter-Leinölmayonnaise statt grobem Schmalz</i>	9.50 €
Spreewälder Fischsuppe gekocht aus einem Weißfischfond, gebunden mit Sahne, dazu gedünsteter Fisch, braune Butter und geröstetes Brot	8.00 €
Wildkräutersalat <i>vegan & glutenfrei</i> Salat aus dem Garten, frisches Sauerkraut, geröstete Haselnüsse, Apfel Senf Vinaigrette	11.50 €

Spreewald Klassiker

Für uns bedeutet Genuss auch, zu wissen, woher unsere Produkte kommen. Deswegen verwenden wir vorrangig frische und saisonale Zutaten aus unserer Region. Unsere Speisekarte ist zusätzlich unter der Dachmarke Spreewald zertifiziert.

Pellkartoffeln mit Kräuterquark 15.50 €

Spreewälder Leinöl und Salat aus dem Garten

Leinöl wird aus dem Samen der Leinpflanze gepresst. Als Nahrungs- & Heilmittel hat es im Spreewald große Bedeutung. Bei uns gibt es das kaltgepresstes Öl der Lübbenauer Leinölmühle Zeidler.

Knuspriger Bratling | vegan & glutenfrei 16.50 €

mit Marktgemüse, Wildkräutersalat mit gerösteten Nüssen und Kräuter - Leinölmayonnaise zum dippen

Kräuterplins 15.50 €

mit grünem Spargel, Möhren, gerösteten Mandeln, Wildkräutern und Sauce Béarnaise

+ geräuchertem Schinken 5.00 €

„Blinde Fische“ 14.50 €

Spreewälder Fischsoße mit brauner Butter und Petersilienkartoffeln

Dieses Gericht brachte die sparsame Hausfrau auf den Tisch, wenn vom Fischessen am Sonntag nur noch die köstliche Soße übrig geblieben war.

Spreewälder Grützwurst 17.50 €

mit Thymian und Zwiebeln, dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf aus der eigenen Manufaktur

Unsere Grützwurst wird nicht mehr, wie früher aus Buchweizen, sondern aus Gerstengrütze gekocht.

Aus dem Wasser

Uns ist wichtig, woher unser Fisch kommt, deshalb lässt sich heute nicht sagen, welchen Fisch wir morgen einkaufen. Welchen Fisch es heute gibt, verrät dir unser Serviceteam.

„Wie gefangen so gebraten“ 21.50 €

knuspriges Fischfilet mit brauner Butter,
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat mit Dill
& saurer Sahne

Gedünstetes Fischfilet 23.50 €

in Spreewälder Fischsoße, Petersilienkartoffeln,
brauner Butter und Gurkensalat mit Dill
& saurer Sahne

Fisch im Garten - ab 17 Uhr 25.00 €

Zander aus dem Ofen, Pankobröselcrunch aus
Honigsenf, Dill und Mandeln auf Gartengemüse
und Wildkräutern

Von Weide und Stall

Rindsknödel in Meerrettichsoße 20.50 €

mit Krautsalat, brauner Butter, frischem Meerrettich
und Petersilienkartoffeln

*Unser Rinderhack kommt vom Mutschenhof in Lehde,
auf dem die Tiere art- und wesensgerecht aufwachsen
und ein richtig gutes Leben hatten.*

Kotelett vom Brandenburger Landschwein 23.50 €

mit Apfelsenf glasiert, Honigkraut mit Thymian
und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

Roastbeef - ab 17 Uhr 27.50 €

rosa gegart, mit lauwarmen Strauchtomaten,
grünem Spargel, Kartoffelstampf & Sauce Béarnaise

Zum Abschluss

Gartentrifle 7.50 €

mit Obst aus dem Garten, Vanillesofteis, Baiser
und gerösteten Mandeln

Wald & Wiese | vegan 6.50 €

Zitronensorbet, veganer Sauerrahm, Schokoladenerde
und getrocknete Blüten

Weidenmilch Softeis klein 3.50 € / groß 4.50 €

*Aus frischer Weidemilch der Gläsernen Molkerei im
Spreewald. Den Klassiker Vanille gibt's immer, die
zweite Sorte variiert je nach Jahreszeit.*

Und dazu wer mag:

Kirschgrütze	1.00 €	Schokosoße	0.50 €
Schokolinsen	0.50 €	Sahne	1.00 €
Eierlikör	2cl 2.50 €		

Hefepfannkuchen, traditionell 4.50 €

mit zerlassener Butter und Zimt & Zucker

Apfelpfannkuchen 6.50 €

mit Apfelmus, Zimt & Zucker und Sahne

Mohnpfannkuchen 6.50 €

gebacken mit Mohn, dazu Vanillesoße

Festtagspfannkuchen 8.00 €

mit Kirschgrütze, Vanillesofteis und Sahne

Streuselkuchen 3.50 €

immer frisch gebacken und mit Obst aus dem Garten

mit Sahne +1.00 €

Kaffee

Tasse Kaffee	3.50 €	Pott Kaffee	5.00 €
Espresso	3.00 €	dopp. Espresso	4.50 €
Milchkaffee			4.80 €
Cappuccino			4.00 €
Latte Macchiato			4.80 €
<i>Alle Kaffeespezialitäten gibt's auch mit Hafermilch</i>			+0.50 €

Einiges Tee & Warmes

Grüner Tee Jasmin	3.90 €
Ceylon	3.90 €
Earl Grey	3.90 €
Kräutergarten	3.90 €
Kamillenblüte	3.90 €
Pfefferminze	3.90 €
Sommerbeere	3.90 €
Heiße Schokolade	4.50 €
mit Sahne	+ 1.00 €
Heißer Holunderbeersaft	5.50 €
mit Sahne, Zimt&Zucker	
Heiße Zitrone	3.90 €
Grog vom Rum	4.50 €

Alkoholfreies

Kaupenwasser still , medium o. sprudelnd	0,2l 2.00€	0,5l 4.00€
Kaupenwasser, Flasche still, medium o. sprudelnd		1l 7.00€
Gartenlimonade Gurke, Basilikum & Limette		0,5l 4.90€
Fritz Limonade Cola / light, Orange, Mischmasch		0,33l 3.50€
Fritz Bio Rhabarbersaftschorle		0,33l 3.90€
Landskron Fassbrause Himbeere	0,2l 2.00€	0,5l 4.50€
Schweppes Ginger Ale, Dry Tonic, Bitter Lemon	0,2l 3.00€	0,4l 5.50€
Säfte Apfel naturtrüb, schwarze Johannisbeere, Kirsche, Banane	0,2l 3.00€	0,4l 5.50€
Alle Säfte auch als Schorle	0,2l 2.50€	0,4l 4.50€

Bier

Landskron vom Fass	0,3l 3.90€	0,5l 5.20€
Babbenbier vom Fass		0,4l 5.20€
Potsdamer vom Fass Pils mit Himbeerbrause	0,3l 3.90€	0,5l 5.20€
Zitronenradler vom Fass Feldschlösschen, naturtrüb	0,3l 3.90€	0,5l 5.20€
Landskron Hefeweizen, Flasche		0,5l 5.20€
Berliner Weiße rot oder grün		0,33l 4.20€
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei		0,5l 5.20€
Feldschlösschen, alkoholfrei		0,5l 5.20€

Longdrinks

Aperol Spritz 7.90 €

Aperol, Sekt, Soda, Orange

Gurken Spritz 9.50 €

Storck Club Gurkengeist,
Bitter Lemon, Soda, Gurke

Gin Tonic - „Von Hier“ 9.50 €

Storck Club Bio Rye Gin, Schweppes
Tonic Water, Rosmarin, Orange

Gin Tonic - „Der Klassiker“ 8.50 €

Tanqueray London Dry Gin, Dry Tonic Water

Gin Fizz 8.50 €

Tanqueray London Dry Gin, Zitrone,
Zuckersirup, Soda

Wodka Lemon 8.50 €

Finnlandia Vodka, Bitter Lemon, Zitrone

Irish Mule 8.50 €

Jameson Whiskey, Ginger Ale, Orange

Fritz & Rum 9.50 €

Ron Barcelo Imperial, Fritz Cola, Limette

Prickelndes

Weinschorle	0,2l 4.50 €
Glas Sekt, trocken o. halbtrocken	0,1l 4.50 €
Prosecco Spumante DOC	0,2l 10.50 €
Italien Le Contesse extra dry	
Sekt Schloss Herrenfels Cuvée	0,75l 32.00 €
trocken o. halbtrocken	

Weißwein

	0,2l 0,75l
Grüner Veltliner Landwein	5.90 €
Österreich Weinviertel Weingut Hirtl trocken	
Trebbiano „Demetra“	5.90 € 22 €
Italien Abruzzen DOP Paolo di Camillo trocken	
Riesling Classic	6.20 € 24 €
Pfalz QbA Weinbiet Manufaktur halbtrocken	
„Duo de Mers“	7.00 € 27 €
Sauvignon blanc & Viognier Cuvée	
Frankreich Languedoc - Roussillon VdF trocken	
Scheurebe „Edition Karl“ Qba	9.50 € 35 €
Franken Winzerhof Burrlein trocken	
„grau. weiß. gut.“	10.00 € 37 €
Grauburgunder, Weißburgunder & Gutedel Cuvée	
Baden GbA Weingut Zotz trocken	

Rosé

0,2l | 0,75l

Hauswein Rosé

5.00 €

Regent, Dornfelder & St. Laurent Cuvée
Pfalz QbA | Weinbiet Manufaktur | halbtrocken

Marques de Castilla Rosado

4.50 € | 17 €

Grenache & Tempranillo Cuvée
Spanien | D.O. La Mancha | Cristo de la Vega | trocken

Arca Nova

6.50 € | 24 €

Portugal | Vinho Verde DOC | Quinta das Arcas | trocken

Rotwein

im offenen Ausschank 0,25l

Merlot QbA

8.50 €

Pfalz | Weinbiet Manufaktur | trocken

Flaschenweine

0,75l

„Duo de Midi“ IGP

27.00 €

Malbec & Cabernet Franc Cuvée
Frankreich | Languedoc - Roussillon VdF | trocken

Zinnfandel

37.00 €

Italien | Apulien IGP | Masseria Trajone | trocken

„100% Rot“

42.00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot & Pinot Noir Cuvée
Baden GbA | Weingut Zotz | trocken

Scheibel Brennerei

Premium Plus Altes Pflümle 43%	2cl 4.00 €
Premium Plus Moorbirne 43%	2cl 4.00 €
Premium Plus Marille 40%	2cl 4.00 €
Edles Fass 350 Nussler 40%	2cl 4.50 €
Paradies Waldheidelbeere 22%	2cl 4.00 €
Paradies Weinbergpfirsich 22%	2cl 4.00 €

Spirituosen

Bukowina Kräuter 32%	2cl 3.00 €
Ramazotti 30%	2cl 3.00 €
Storck Club Gurkengeist 40%	2cl 3.50 €
Fischergeist 56%	2cl 3.00 €
brennend serviert	
Linie Aquavit 41,5%	2cl 3.00 €
Tanqueray Dry Gin 47,3%	2cl 3.00 €
Storck Club Bio Rye Gin 43%	2cl 3.50 €
Finnlandia Vodka 40%	2cl 3.00 €
Jameson Whiskey 40%	2cl 3.00 €
Ron Barcelo Imperial Rum 38%	2cl 3.50 €
Eierlikör 14%	2cl 2.50 €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten reichen wir dir gerne eine gesonderte Karte, in der alle Allergene und Zusatzstoffe aufgeführt sind.