

# 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

<b>ODE Bright Lemon</b>   handmade in Berlin	<b>5.50 €</b>
sieben verschiedene Zitronensorten   gelbe Steinfrüchte   Riesling   mediterrane Botanicals	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Gurken Spritz</b>	<b>9.50 €</b>
STORK Club Destillerie Gurkengeist   Bitter Lemon   Soda   grüne Gurke	
<b>Gin Tonic - Von Hier</b>	<b>9.50 €</b>
STORK Club Bio Rye Gin   Tonic Water   Rosmarin   Orange	

## Vorspeisen

<b>Frischer Gurkensalat</b>	<b>6.50 €</b>
saure Sahne   Dill	
<b>Spreewaldliebe</b>	<b>9.50 €</b>
Gewürz- & Senfgurken aus Lübbenau   grobes Schmalz   kaltgepresstes Leinöl   Landbrot <i>vegan: Kräuter-Leinölmayonnaise statt grobem Schmalz</i>	
<b>Spreewälder Fischsuppe</b>	<b>8.50 €</b>
gekocht aus einem Weißfischfond   gebunden mit Sahne   gedünsteter Fisch   braune Butter   geröstetes Brot	
<b>Wildkräutersalat</b>   <i>vegan &amp; glutenfrei</i>	<b>11.50 €</b>
Salat aus dem Garten   frisches Sauerkraut   geröstete Haselnüsse   Apfel Senf Vinaigrette	

# 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** **16.50 €**

Spreewälder Leinöl | 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.*

## **Bete & Kartoffel** | *vegan & glutenfrei* **17.00 €**

Rote Beete | weiße Riesenbohne | knusprige Drillinge | Schmand | frischer Dill

## **Kräuterplins** **16.50 €**

grüner Spargel | Möhre | geröstete Mandel | Wildkräuter | Sauce Béarnaise

+ geräucherter Schinken **5.00 €**

## **„Blinde Fische“** **14.50 €**

Spreewälder Fischsoße | braune Butter | Petersilienkartoffeln

*Dieses typische 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 €**

Thymian | Zwiebeln | Sauerkraut | Kartoffelpüree | Senf aus der eigenen Manufaktur

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

## Aus dem Wasser

**„Wie gefangen so gebraten“** 22.50 €

knuspriges Fischfilet | braune Butter |  
Petersilienkartoffeln | Gurkensalat | Dill

**Gedünsteter Zander** 24.50 €

Spreewälder Fischsoße | Petersilienkartoffeln |  
brauner Butter | Gurkensalat | Dill

**Fisch im Garten - ab 17 Uhr** 25.50 €

Rotbarsch | Blattspinat | geschmorte Tomate |  
Parmesan Kruste | geröstete Mandel

## Von Weide und Stall

**Rindsknödel in Meerrettichsoße** 21.50 €

Krautsalat | braune Butter | frischer Meerrettich |  
Petersilienkartoffeln

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

**Huhn aus dem Ofen** 22.50 €

Getrocknete Tomate | Crème Fraîche |  
Wildkräuter | Parmesan | Focaccia

**Kotelett vom Brandenburger Landschwein** 23.50 €

mit Apfelsenf glasiert | Honigkraut mit Thymian |  
Kartoffelstampf | Röstzwiebel

**Geschmorte Rinderbacke - ab 17 Uhr** 27.50 €

Rotweinjus | glasierte Möhre | Petersilienpesto |  
Kartoffelstampf

# Zum Abschluss

**Pavlova** **9.00 €**

Baisertörtchen | Obst aus dem Garten |  
Vanillesofteis | weiße Schokolade | Mandel

**Tartelett | vegan** **8.50 €**

Pfirsich-Rosmarin Sorbet der Manufaktur EISVOGEL  
in Burg | Haferflocken Cookie | Vanilleschmand

**Weidenmilch Softeis** **klein 4.00 € | groß 5.00 €**

*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	2.00 €	Schokosoße	0.50 €
Schokolinsen	0.50 €	Sahne	1.00 €
Eierlikör	2cl 2.50 €		

**Hefeplins, traditionell** **4.50 €**

mit zerlassener Butter und Zimt & Zucker

**Apfelplins** **7.00 €**

mit Apfelmus, Zimt & Zucker und Sahne

**Mohnplins** **7.00 €**

gebacken mit Mohn, dazu Vanillesoße

**Festtagsplins** **8.50 €**

mit Kirschgrütze, Vanillesofteis und Sahne

**Streuselkuchen** **3.50 €**

immer frisch gebacken und mit Obst aus dem Garten

mit Sahne **+1.00 €**

# Kaffee

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>3.50 €</b>	<b>Pott Kaffee</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>3.00 €</b>	<b>dopp. Espresso</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Milchkaffee</b>			<b>5.00 €</b>
<b>Cappuccino</b>			<b>4.50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>			<b>5.50 €</b>
<i>Alle Kaffeespezialitäten gibt's auch mit Hafermilch</i>			<b>+0.50 €</b>

# Einiges Tee & Warmes

<b>Grüner Tee Jasmin</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Ceylon</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Earl Grey</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Kräutergarten</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Kamillenblüte</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Pfefferminze</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Sommerbeere</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4.50 €</b>
mit Sahne	+ 1.00 €
<b>Heißer Holunderbeersaft</b>	<b>6.50 €</b>
mit Sahne, Zimt&Zucker	
<b>Heiße Zitrone</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Grog vom Rum</b>	<b>6.00 €</b>

# Alkoholfreies

<b>Kaupenwasser</b> still , medium o. sprudelnd	<b>0,2l 2.00€</b>	<b>0,5l 4.00€</b>
<b>Kaupenwasser, Flasche</b> still, medium o. sprudelnd		<b>1l 7.00€</b>
<b>Gartenlimonade</b> Gurke, Basilikum & Limette		<b>0,5l 5.00€</b>
<b>Fritz Limonade</b> Cola   Cola light   Orange   Mischmasch		<b>0,33l 3.50€</b>
<b>Fritz Bio Rhabarbersaftschorle</b>		<b>0,33l 4.00€</b>
<b>Himbeer Fassbrause</b>	<b>0,3l 3.50€</b>	<b>0,5l 5.00€</b>
<b>Thomas Henry</b> Ginger Ale   Tonic Water   Bitter Lemon	<b>0,2l 3.50€</b>	<b>0,4l 6.00€</b>
<b>Säfte</b> Apfel, naturtrüb   schwarze Johannisbeere   Kirsche   Banane	<b>0,2l 3.00€</b>	<b>0,4l 5.50€</b>
<b>Alle Säfte auch als Schorle</b>	<b>0,2l 2.50€</b>	<b>0,4l 4.50€</b>

# Bier

<b>Feldschlößchen vom Fass</b>	<b>0,3l 4.00€</b>	<b>0,5l 5.50€</b>
<b>Babbenbier vom Fass</b>		<b>0,4l 5.50€</b>
<b>Potsdamer vom Fass</b> Pils mit Himbeerbrause	<b>0,3l 4.00€</b>	<b>0,5l 5.50€</b>
<b>Zitronenradler vom Fass</b> Feldschlößchen, naturtrüb	<b>0,3l 4.00€</b>	<b>0,5l 5.50€</b>
<b>Hefeweizen</b>		<b>0,5l 5.50€</b>
<b>Berliner Weiße</b> rot oder grün		<b>0,33l 4.50€</b>
<b>Hefeweizen, alkoholfrei</b>		<b>0,5l 5.50€</b>
<b>Feldschlösschen Pils, alkoholfrei</b>		<b>0,5l 5.50€</b>

# Prickelndes

<b>Weinschorle</b>	<b>0,2l   5.00 €</b>
<b>Sekt Schloss Herrenfels Cuvée</b> trocken	<b>0,1l   4.50 €</b> <b>0,75l   32.00 €</b>
<b>Prosecco Spumante DOC</b> Italien   Le Contesse   extra dry	<b>0,2l   10.50 €</b>
<b>Crémant de Bordeaux</b> Frankreich   Philippe Raguénot   extra brut	<b>0,75l   55.00 €</b>

# Gemixtes

<b>POLLY French Ginger</b>   alkoholfrei	<b>8.00 €</b>
POLLY French Aperitif   Ginger Ale   Soda   Limette	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>8.00 €</b>
Aperol   Sekt   Soda   Orange	
<b>Gurken Spritz</b>	<b>9.50 €</b>
STORK Club Destillerie Gurkengeist   Bitter Lemon   Soda   Grüne Gurke	
<b>Gin Tonic - Von Hier</b>	<b>9.50 €</b>
STORK Club Destillerie Bio Rye Gin   Tonic Water   Rosmarin   Orange	
<b>ODE Lemon Sour</b>	<b>9.50 €</b>
ODE Bright Lemon   Gin   weißer Wermut   Zitronensaft   Zuckersirup   Thymian	
<b>Irish Mule</b>	<b>9.50 €</b>
Jameson Whiskey   Ginger Ale   Orange	
<b>Fritz &amp; Rum</b>	<b>9.50 €</b>
Ron Barcelo Imperial   Fritz Cola   Limette	

# Weißwein

0,2l

**Grüner Veltliner Landwein** 6.00 €

Österreich | Weinviertel | Weingut Hirtl | trocken

0,2l | 0,75l

**Trebbiano „Demetra“** 6.00 € | 22 €

Italien | Abruzzes DOP | Paolo di Camillo | trocken

**Riesling Classic** 6.50 € | 24 €

Pfalz QbA | Weinbiet Manufaktur | halbtrocken

**„Duo de Mers“** 7.00 € | 27 €

Sauvignon blanc & Viognier Cuvée

Frankreich | Languedoc - Roussillon VdF | trocken

**Blanc de Noir** 9.00 € | 34 €

Merlot & Cabernet Sauvignon

Nahe DQW | Tobias Rickes | trocken

**Scheurebe „Edition Karl“** 9.50 € | 35 €

Franken QbA | Winzerhof Burrlein | trocken

**„grau. weiß. gut.“** 10.00 € | 37 €

Grauburgunder, Weißburgunder & Gutedel Cuvée

Baden QbA | Weingut Zotz | trocken

**CARINDA Insolia | organic bio** 39 €

Italien | Sizilien DOC | Cantina Assail | trocken

## Rosé

0,2l | 0,75l

### **Hauswein Rosé**

**5.00 €**

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

### **Marques de Castilla Rosado**

**5.00 € | 18 €**

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

### **„RICKES“ Spätburgunder Rosé**

**9.00 € | 32 €**

Nahe DQW | Tobias Rickes | feinherb

## 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

<b>Premium Plus Altes Pflümle 43%</b>	<b>2cl   4.00 €</b>
<b>Premium Plus Moorbirne 43%</b>	<b>2cl   4.00 €</b>
<b>Premium Plus Marille 40%</b>	<b>2cl   4.00 €</b>
<b>Edles Fass 350 Nussler 40%</b>	<b>2cl   4.50 €</b>
<b>Paradies Waldheidelbeerlikör 22%</b>	<b>2cl   4.00 €</b>
<b>Paradies Weinbergpfirsichlikör 22%</b>	<b>2cl   4.00 €</b>

# Spirituosen

<b>Bukowina Kräuter 32%</b>	<b>2cl   3.00 €</b>
<b>Ramazotti 30%</b>	<b>2cl   3.00 €</b>
<b>STORK Club Gurkengeist 40%</b>	<b>2cl   3.50 €</b>
<b>Fischergeist 56%</b> brennend serviert	<b>2cl   3.50 €</b>
<b>Linie Aquavit 41,5%</b>	<b>2cl   3.00 €</b>
<b>STORK Club Bio Rye Gin 43%</b>	<b>2cl   3.50 €</b>
<b>Finnlandia Vodka 40%</b>	<b>2cl   3.50 €</b>
<b>Jameson Whiskey 40%</b>	<b>2cl   3.50 €</b>
<b>Ron Barcelo Imperial Rum 38%</b>	<b>2cl   4.00 €</b>
<b>Eierlikör 14%</b>	<b>2cl   2.50 €</b>

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