

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

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

Vorspeisen

Frischer Gurkensalat	6.50 €
saure Sahne Dill	
Spreewaldliebe	9.50 €
Gewürz- & Senfgurken aus Lübbenau grobes Schmalz kaltgepresstes Leinöl Landbrot <i>vegan: Kräuter-Leinölmayonnaise statt grobem Schmalz</i>	
Spreewälder Fischsuppe	8.50 €
gekocht aus einem Weißfischfond gebunden mit Sahne gedünsteter Fisch braune Butter geröstetes Brot	
Wildkräutersalat <i>vegan & glutenfrei</i>	11.50 €
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

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

Einiges Tee & Warmes

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

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 5.00€
Fritz Limonade Cola Cola light Orange Mischmasch		0,33l 3.50€
Fritz Bio Rhabarbersaftschorle		0,33l 4.00€
Himbeer Fassbrause	0,3l 3.50€	0,5l 5.00€
Thomas Henry Ginger Ale Tonic Water Bitter Lemon	0,2l 3.50€	0,4l 6.00€
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

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

Prickelndes

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

Gemixtes

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

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 Waldheidelbeerlikör 22%	2cl 4.00 €
Paradies Weinbergpfirsichlikör 22%	2cl 4.00 €

Spirituosen

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

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