

SPEISEKARTE

Knackig und frisch von Brandenburgs Feldern

Chef - Salat (c,a,j)

garniert mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Ei, Haus-Dressing 8,90 €

mit Hähnchenbrust (a,j,c) + 4,90 €

Vegetarisch / vegan

- mit 5 Frühlingsrollen (a,j) + 3,90 €

- mit Tofu (a,j) + 4,90 €

Aus dem Suppentopf

Suppe des Tages

nach Empfehlung unseres Küchenchefs 4,90 €

Klassiker aus der Region

Saures aus dem Spreewald

mit Senf – Gewürzgurken & Baguette (a,j) 5,90 €

Würzfleisch

mit Käse überbacken, Zitrone & Baguette (a,g,i,f,d) 6,90 €

Lausitzer Sahnequark

mit Kräutern, Rosmarinkartoffeln & Leinöl (g,j) 10,90 €

Spreewald Platte (a,c,g,j,12,1)

mit gek. Schinken, Schinkenspeck, Leberwurst, Blutwurst, Käse, Gewürzgurke 10,90 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Rahmspinat, Petersilienkartoffeln (a,d,g,j) 18,90 €

Deftig und würzig

Bauernfrühstück

mit Gewürzgurken und knackigem Salatbouquet (c,j,1,3)

10,90 €

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Tomaten, Olivenöl, Meersalz, Grana Padano & Baguette (g,a)

11,90 €

Vegetarisch / Glutenfrei

Linguine „Aglio -Olio“

mit Rucola, Kirschtomaten, Chili, Knoblauch & Grana Padano (a,g)

12,90 €

Linguine Glutenfrei

mit Rucola, Kirschtomaten, Chili, Knoblauch & Grana Padano (g)

12,90 €

Frisch vom Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Steakhouse Pommes & Salatbouquet (a,c,j)

13,90 €

Schweineschnitzel „Hamburger Art“

mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln & Salatbouquet (a,c,i,j,1,3)

14,90 €

„Roggosener“ Knoblauchschnitzel

mit Tomate und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln & Salatbouquet (a,c,i,j,g,1,3)

14,90 €

„Lausitzer“ Meerrettichschnitzel (a,c,i,j,g,1,3,4)

mit Gewürzgurke und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln & Salatbouquet

14,90 €

Dessert

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern, Vanilleeis (a)

5,90 €

Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle)
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphor
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 cofeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

Allergene:

- a glutenhaltig
- b Krebstiere
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenobst (Nüsse)
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesamsamen
- l Lupinen
- m Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares, Austern)
- n Schwefeldioxid und Sulfide

**Vielleicht möchten Sie auch etwas aus unserer Eiskarte wählen,
die wir Ihnen auf Wunsch gern am Tisch reichen.**

**Für Ihre Feierlichkeiten bieten wir Ihnen gern individuelle Menüs und
Buffets in Absprache mit unserem Küchenchef an.**

**Unsere Räumlichkeiten, die Sie nach Verfügbarkeit gern auch besichtigen
und buchen können, bieten Ihnen den richtigen Rahmen für Ihre Feste,
Feiern sowie Veranstaltungen und Tagungen.**

Wir beraten Sie gern!

*Wegen zusätzlicher Allergene und Inhaltsstoffen fragen Sie bitte
unser Service Personal*

Ihre Gastgeberin

Heike Ehlenberger mit Familie

& das gesamte Waldhotel Roggosen Team