

## 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 Aspatam (enth. Phenylalinquelle)
- 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**