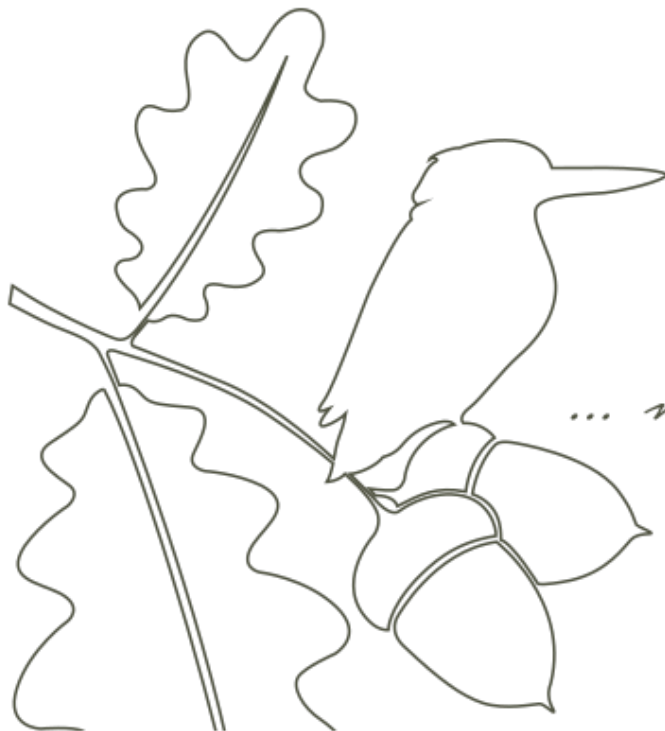


# Herzlich Willkommen im Waldhotel Eiche

... dem ersten Biosphärenpartnerhotel im Herzen des Spreewaldes

*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns Sie im Waldhotel Eiche  
begrüßen zu dürfen, wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.*



*... mehr Natur  
geht nicht.*

## Aperitif

<b>Sandemann</b> <i>Sherry Fino, medium oder sweet</i>	0,05l	4,50 €
<b>Portwein Tawny</b>	0,05l	4,50 €
<b>Martini Bianco</b> <i>Extra Dry, Rosso</i>	0,05l	4,50 €
<b>Sekt Hausmarke</b>	0,1l	4,50 €
<b>Valmarone Prosecco</b>	0,1l	5,50 €
<b>Cassis Prosecco</b>	0,1l	5,90 €
<b>Arthur Metz Crément d'Alsace Brut</b>	0,1l	6,90 €
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	7,50 €
<b>Hugo</b>	0,2l	7,50 €

## Sekt, Champagner & Champagner

<b>Sekt</b> Hausmarke trocken	0,75l	19,50 €
<b>Prosecco</b> Valmarone Prosecco	0,75l	29,50 €
<b>Crément</b> Arthur Metz Crément d'Alsace Brut Weiß oder Rosé	0,75l	39,90 €
<b>Champagner</b> <i>Victor Lejeune Champagner Brut</i>	0,75l	59,90 €

## Vorspeisen

### **Kleiner wilder Salatteller**

mit Paprikastreifen, Tomaten, Gurken und Rohkost,  
an einem pikanten Hausdressing <sub>2, 9, 11, S</sub>

6,00 €

### **Geräucherter Wildschinken**

mit kaltgerührten Preiselbeeren,  
an einem Salattöpfchen <sub>1, 9, S</sub>

Regional

8,60 €

### **Raabes Gurkenquartett**

mit Salz-, Senf-, Honig- und Gewürzgurken <sub>2, 9, 11, K, E</sub>



6,20 €

### **Ziegenkäseterrine**

Auf einem mariniertem fruchtigen Rucola-Linsensalat,  
dazu geröstetes Olivenbrot <sub>1, 4, 7, 8, 9 F</sub>

5,90 €

## Aus der Suppenküche

### **Heiße Hühnersuppe**

verfeinert mit Ei und Gemüsestreifen <sub>3, 9, 11</sub>

5,30 €

### **Warme Spreewälder Senfgurkensuppe**

abgerundet mit frischer Gartenkresse <sub>1, 2, 7, 9, 11, S</sub>



5,40 €

### **Kürbiscremesuppe**

mit Ingwer und Kokosmilch,  
angerichtet mit Schmand und Räucherlachs <sub>1, 4, 7, 8, 9</sub>




6,40 €

## Leichtes zum Fit werden

<b>Wildsülze an Apfelchutney</b>	<b>985 kcal</b>	<b>Regional</b>	
auf sautierten Spinat-Topinamburbett <small>7, 2, 8, 5, 11</small>			11,20 €
<b>Omelett mit einer Herbstgemüse-Pilzfüllung</b>	<b>935 kcal</b>		
abgerundet mit Rahm, an einem Salatbukett <small>3, 7, 9, 11, 4</small>			12,80 €
<b>Rote Beete Gnocchi</b>	<b>473 kcal</b>		
mit Kürbis und Zucchini, in Rosmarin abgeschwenkt <small>7, 9, 11, 8</small>			12,70 €
			<i>halbe Portion</i>
			8,30 €

## Kalte Gerichte

<b>Jägerbrett „Auf Eiche“</b> Regionale Wildspezialitäten			
Leberwurst, Jagdwurst & Salami (vom Wildschwein & Reh), Hirschknacker & geräuchertes Forellenfilet, dazu Meerrettich, Butter, Schmalz, Spreewälder Gurken & eine Auswahl an Brot, dazu gibt es einen 2cl Verdauungsschnaps <small>2, 4, 5, 7, 8, 9, 11</small>		<b>Regional</b>	15,90 €
<b>Spreewälder Kräuterquark</b>			
Sahnequark mit Kräutern an einer Folienkartoffel, dazu Spreewälder Gurken, Leinöl & Zwiebeln <small>2, 4, 7, 8, 9</small>			11,60 €
<b>Großer Salatteller</b>			
mit buntem Gemüse und wildem Salat, an einem pikanten Hausdressing, wahlweise mit gebratenem Streifen aus der Perhuhnbrust oder <u>Hirtenkäse</u> Mozzarellakugeln <small>1, 6, 7, 9, 11, 8</small>			11,40 €

# Aus Topf und Pfanne

## Jäger's Liebling

Wildgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren,  
im Brotlaib angerichtet <sup>1, 2, 7, 8, 9, 11</sup>

Regional



12,90 €

## Medaillons aus dem Mufflonrücken

angerichtet auf Backpflaumensauce,  
karamellisierte Schwarzwurzel und Kartoffelgratin <sup>1, 3, 7, 9, 11</sup>

18,10 €

## Rehrücken am Knochen

serviert mit gebratenem Blumenkohl,  
dazu Kartoffel-Mandel-Stampf <sup>1, 5, 7, 9, K</sup>

Regional

17,50 €

halbe Portion

10,40 €

## Rinderhüftsteak 200 Gramm von der Deutschen Färse

serviert an einer Folienkartoffel  
und Knoblauchtomaten aus dem Ofen <sup>7, 9, 11</sup>

19,00 €

## Perlhuhnbrust unter der Schwarzbrot-Käsehaube

an einem Haselnuss-Pilzjus,  
serviert auf einem Bulgur-Romanescobett <sup>1, 7, 8, 9, 11</sup>

13,70 €

## Aus den Flüssen und Meeren

### Havelländer Zander auf der Haut gebraten

gebettet auf einem Erbsen-Käse-Kartoffelpüree,  
dazu Tomaten-Paprika-Pesto <sup>1, 3, 5, 7, 8, 9, 11</sup>

Regional



17,20 €

### Lachsfilet im Kürbismantel

angerichtet auf einem warmen Feldsalat-Kartoffelbett<sup>1, 2, 5, 7, 9, 11</sup>



15,90 €

halbe Portion

9,90 €

### Gebratenes Steinbeißerfilet

auf gegrilltem Pfannengemüse,  
dazu Meerrettichpesto und Wedges <sup>1, 5, 7, 9, 11</sup>

17,20 €

# Dessert

## **Apfelstrudel**

mit Vanilleeis und Sahne <sup>1, 3, 7</sup>

3,90 €

## **Buttermilchplins**

gefüllt mit Apfelmus, heißen Kirschen oder Pflaumenmus,  
dazu Minz-Crunch-Eis und Sahne <sup>1, 3, 7, 8</sup>

4,20 €

## **Joghurt „Griechischer Art“**

2 Kugeln frisches Joghurt „Griechischer Art“ Eis,  
auf einem Joghurtbett und garniert mit Sahne,  
Walnüssen und Honig <sup>1, 3, 7</sup>

3,50 €

## **Heißer Traum**

Zartschmelzendes Vanilleeis,  
mit heißen Schattenmorellen und Sahne <sup>3, 7</sup>

4,90 €

## **Hausgemachtes Fruchtsorbet**

in Rotkäppchensekt <sup>5, 6</sup>

4,90 €

## **Schweizer Schokoladeneisbecher**

feines Schokoladeneis, garniert mit Sahne,  
Schokoladenraspel und reichlich Schokoladensauce <sup>3, 7, 8</sup>

4,20 €

## **Peppermint Choc**

2 Kugeln Minze-Crunch-Eis mit Pfefferminzlikör,  
garniert mit Sahne und feiner Pfefferminz-Schokolade <sup>3, 7</sup>

3,80 €

## **Minions**

Vanilleeis und Schokoladeneis.  
Lustige Minions-Becher in drei verschiedenen Motiven <sup>3, 7</sup>

2,50 €

## Liebe Gäste . . .

da wir auf Grund von Produktionsabläufen Kreuzkontaminationen nicht ausschließen können, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal. Zusammen stimmen wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Gericht ab.

## Legende

### Zusatz- und Konservierungsstoffe

- A Antioxidationsmittel
- E Emulgator
- F Farbstoff
- GV Geschmacksverstärker
- K Konservierungsmittel
- S Säuerungsmittel
- ST Stabilisator
- V Verdickungsmittel

### Allergene Stoffe

- 1 Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Senf, Senferzeugnisse
- 3 Eier und Eierzeugnisse
- 4 Sesam
- 5 Fisch, Krebstiere, Weichtiere
- 6 Soja und Sojaerzeugnisse
- 7 Milch und Milcherzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte (Nüsse), Pistazien
- 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10 Lupinen
- 11 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10mg/kg

*Bei Sonderwünschen und Umbestellungen unserer Gerichte,  
berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 Euro!*



## *Das Waldhotel Eiche - ein Haus mit Tradition ...*

Das Waldhotel Eiche in Burg ist ein Haus mit Tradition. 1765 fand es erstmals Erwähnung in seiner ursprünglichen Gestalt als reetgedecktes spreewaldtypisches Blockhaus. Damals wurden alle Gebäude im Spreewald aus Holz gebaut. Es war der einzige Baustoff, den die Region hergab und welcher sich auch noch problemlos überall hin flößen ließ. Auch der „Alte Fritz“ soll hier einige Jahre später eingekehrt sein, um den sächsischen Kolonisten einen Besuch abzustatten.

Literarische Berühmtheit erlangte das Haus durch den Aufenthalt Theodor Fontanes im Jahre 1859. Er hatte das Gasthaus für eine Rast auserkoren. Das Lokal stand schon damals in dem Ruf, ein “von Frau Schenker in gutem Ansehen erhaltenes Wirtshaus” zu sein. Fontane kam hier voll auf seine Kosten. Die Spree und den Wald in seinem Rücken, das Haus im Blick, wurde damals unter einer mächtigen Linde getafelt. Die Linde existiert heute leider nicht mehr, aber unter alten Eichen sitzt es sich im Biergarten genau so gemütlich. Die Eichen gaben dem Gasthaus einst den Namen.

Der Sage nach ist der Spreewald ein teuflisches Werk. Durch ihn soll das Netz der vielen Flussarme entstanden sein. In ihnen gibt es Hecht, Zander, Karpfen, Barsch, Wels und Aal. Fisch gehörte natürlich auch zu Zeiten Fontanes auf die Speisekarte und es entstanden so manche heiteren Trinksprüche:

*„Die Leber ist von einem Hecht und nicht von einem Schleie,  
der Fisch will trinken,  
gibt ihm was, dass er vor Durst nicht schreie.“*

*„Die Leber ist von einem Hecht und nicht von einem  
Lachse,  
Frau Schenker und ihr ganzes Haus, es lebe und es wachse.“*

Zweimal wurde das Haus umgebaut. Das erste Mal 1904. Mit der Anbindung des Spreewaldes an das Eisenbahnnetz kamen immer mehr Besucher in die Region und das Holzhaus wurde durch einen größeren Ziegelbau ersetzt. Der Lübbenauer Lehrer und Ortschronist Paul Fahlisch brachte an den Wochenenden viele Berliner hierher, um Ihnen die Schönheit des Spreewaldes während einer Kahnfahrt von Lübbenau nach Burg zu zeigen und um Ihnen vor allem den Burger Kirchgang nahe zu bringen.

Die Gastwirtschaft wurde über fünf Generationen von der Familie Roschke betrieben. Sie ließ auch 1990 das Gasthaus zum Waldhotel Eiche um- bzw. neu bauen. Nach der Erweiterung erinnern nur noch die zum Biergarten gelegene Backsteinfront und die nachgebauten Holzveranden an das alte Gasthaus.

Auf Prunk hat man verzichtet. In dem zweigeschossigen Gebäude erwarten Sie 61 gemütliche Zimmer und Suiten. Für eine aktive Erholung stehen Ihnen eine Sauna, Dampfbad, Fitnessraum, Paddelboote und Fahrräder zur Verfügung - und natürlich der rings ums Hotel liegende Spreewald.

Auch das leibliche Wohl kommt nicht zu kurz. Als Gast kann man zwischen dem rustikalen Spreewaldrestaurant, dem stilvollen biedermeierhaft eingerichteten Fontane-Restaurant oder dem Wintergarten wählen. Auch ein gemütlicher Grillabend auf der Gartenterrasse ist möglich.

*Einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt  
wünscht das gesamte Team vom Waldhotel Eiche!*

## *Regionalität schmecken*

*... erleben Sie die Spreewälder Gastlichkeit mit allen Sinnen*

Als Partnerhotel der Biosphäre Spreewald legen wir viel Wert auf die Natürlichkeit, die Regionalität und die Frische unserer Produkte.

In Anerkennung auf unsere Verwendung von überwiegend regionalen Zutaten und unseren Leistungen in Servicequalität, Ambiente und Umweltschutz, dürfen wir daher als Qualitätssiegel die „Dachmarke Spreewald“ für unsere Restaurants nutzen.

## *Die Dachmarke Spreewald*

*Geprüfte Qualität aus der Region –  
darauf können Sie vertrauen*



Die Einzigartigkeit des Spreewaldes spiegelt sich auch in seiner Küche wider. Für den authentischen Geschmack sorgen neben traditionellen Rezepten vor allem Zutaten aus dem Wirtschaftsraum Spreewald, die nach strengen Qualitätskriterien und jährlich durch neutrale Kontrolleure zertifiziert werden.

## *Einige unserer Partner aus der Region sind...*

### *Vetschauer Wurstwaren*

Hinter der Wort- und Bildmarke „Spreewaldfarm“ verbirgt sich die Vetschauer Wurstwaren GmbH – der Produzent der original Spreewälder Fleisch- und Wurstwaren. Diese Spreewälder Gaumenfreuden basieren auf den Erfahrungen einer jahrzehntelangen erprobten und bewährten Verarbeitungsrezeptur. Mit den heimischen Gewürzen wie Zwiebel, Knoblauch, Gurke, Kümmel und Majoran wird das Fleisch aus kontrollierten Betrieben fein abgestimmt und mit dem zum Räuchern verwendeten Buchenholz abgerundet.



### *Wild Forst*

Die Firma WildForst Jankowski aus Staakow stellt feine Wildprodukte von Rot-, Schwarz- und Rehwild her. Das Fleisch stammt dabei aus dem eigenem Revier - den Wäldern des Schlaubetals. Zu dem vielfältigen Angebot an Wildspezialitäten zählen u.a. WildWiener, WildSmokie, WildSchinken, selbstkreierte WildForst-BBQ-Soße und Wildbratenfleisch.



### *Spreewald Feldmann*

Der Anbau von Gurken hat im Spreewald Tradition. Seit Jahrhunderten wird hier die hohe Kunst des Gurkeneinlegens praktiziert. Und bis vor wenigen Jahren hat hier praktisch jeder Haushalt seine Gurken selbst eingelegt. Der Produktionsstandort von Spreewald-Feldmann ist Lübben – ca. 100 km südöstlich von Berlin. Zum Sortiment gehören neben den klassischen Spreewälder Gurken eine Vielzahl von feinsauren Delikatessen, wie Rote Bete, Tomatenpaprika, Sellerie, Letscho, Mixed Pickles u. v. m.



### *Spreewald Rabe*

Konservenherstellung seit 1898 – in fünfter Familiengeneration. Traditionell verarbeitet Spreewald Rabe das frische Gemüse aus der Region, dort wo es wächst. Kurze Wege von der Ernte zur



Verarbeitung sind ein entscheidendes Kriterium für die Qualität der Produkte.

Auf modernen Produktionsanlagen werden die erntefrischen Gurken und anderes Gemüse mit frischen Kräutern aus dem eigenen Anbau zubereitet. Grundlage des Geschmacks sind die behüteten Familienrezepturen und die langjährige Erfahrung in der Konservenherstellung.