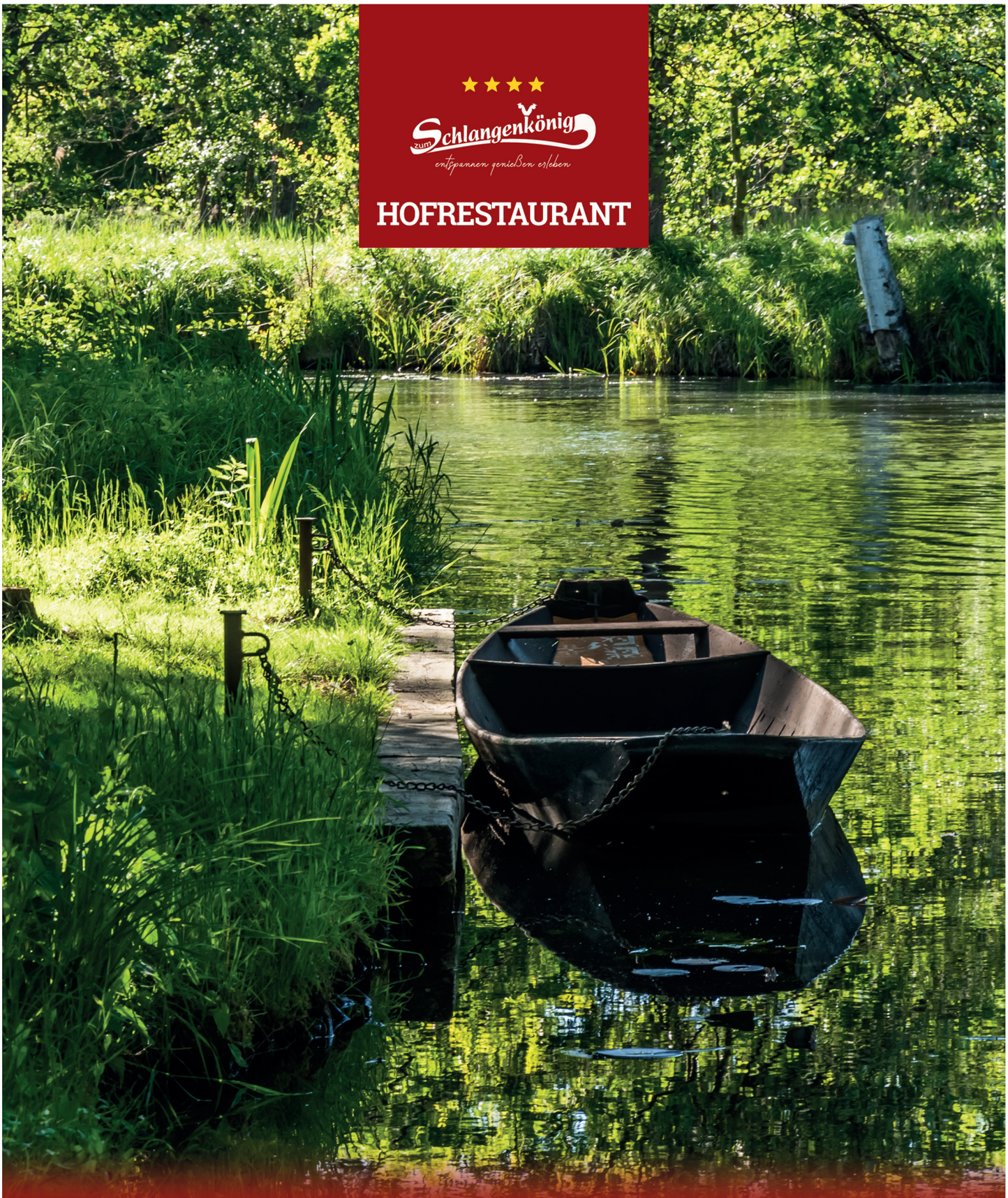

★★★★

Zum Schlangenkönig

entspannen genießen erleben

HOFRESTAURANT

Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie da sind...
Zu Hause fühlen bei
Kasia & Nasuf

In unserem Hofrestaurant „Amici“ servieren wir Ihnen
moderne italienische Küche sowie
Spezialitäten und Speisen aus unserer Spreewaldregion.
Es ist uns wichtig, Sie mit Frische, Beständigkeit in Qualität und
Vielfalt, sowie der Verwendung von saisonalen
Produkten, zu überzeugen.
Wir freuen uns Ihnen einen schönen Ort für Leib & Seele zu schaffen.

Das gesamte Team des Hofrestaurants
wünscht Ihnen und Ihren Lieben
Zeit für nette Gespräche und familiäre Herzlichkeit.

Genießen sie ein paar schöne Stunden in unserem Haus,
lassen Sie Gaumen und Seele verwöhnen
und vergessen Sie kurz all die Hektik des Alltags!
Ihr Lächeln ist unser Ziel und über ein Wiedersehen
freuen wir uns sehr.

Herzlichst Ihre Kasia - Team Restaurant
Nasuf - Team Küchenchef
Zusammen Team Amici

Burg, Oktober 2024

HOFRESTAURANT

Zeiten ändern sich und unser Leben auch...
Die Gesundheit ist unser wichtigstes Gut. Sie haben sich für unser Haus entschieden und auch wir möchten zu Ihrem Wohlbefinden beitragen.
Um achtsam mit unserem Körper umgehen zu können benötigen wir umfassende Informationen über das was wir uns über die Ernährung Gutes tun können.
In Zeiten des Wandels und der Schnelllebigkeit sowie der Hektik des Alltags kommt es daher häufiger zu Lebensmittelunverträglichkeiten sowie sogar zu bedrohlichen allergischen Reaktionen.
Hören Sie auf Ihren Körper und auf die Zeichen
die er Ihnen setzt, um Ihrer Seele einen Ort der Ruhe und Gesundheit zu schaffen, damit sie gerne in Ihnen wohnt.

Eine separate Speisekarte für die Kennzeichnung
der Zusatzstoffe, sowie der vorgeschriebenen Deklarationspflicht
laut LMIV, ist bei unserem Servicepersonal erhältlich.

Scheuen Sie sich nicht
und sprechen Sie mit uns. Wir beraten Sie gern,
wenn es um die Wahl Ihrer Speisen geht.
Da unsere Speisen durchgängig frisch zubereitet werden ist es bei fast allen Speisen möglich eventuelle Unverträglichkeiten zu beachten und die Herstellung Ihrer Speisen nach Ihren Bedingungen umzugestalten.

HR
HOFRESTAURANT

Vorneweg & zwischendurch

Zuppa di Pomodoro
Tomtencremesuppe 7,00 €
Basilikum |Baguette

Zuppa di pesce
Fischsuppe von Zander & Lachs 11,00 €
Hummerpaste | Weißwein |frische Kräuter

Bruschetta Originale 4 Stück 7,00 €
geröstetes Baguette |Tomaten | Knoblauch
Basilikum | rote Zwiebeln

Carpaccio Barbaietola
Rote Beete hauchdünn geschnitten 14,00 €
Schafskäse | Walnüsse | Rucola | Baguette

Crespelle al Salmone
herzhaft gefüllter Eierkuchen | Kräuterquark 9,00 €
Räucherlachs

Burrata Caprese 13,00 €
Cherrytomaten | frisches Basilikum

Carpaccio di Manze
Rinder-Carpaccio 14,50 €
Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

HOFRESTAURANT

Vitello Tonnato 14,50 €
Kalbsfleisch hauchdünn
Thunfisch- Kaperncreme

Antipasti
Italienische Vorspeisenplatte für 2 Personen 24,50 €
Oliven | mariniertes Grillgemüse für 4 Personen 45,00 €
Parmaschinken | Vitello Tonnato

Insalata Mista piccola
Kleiner Beilagensalat 7,00 €
Salatauswahl |Honig- Senf Vinaigrette

Rucola con scampi
Rucolasalat mit Scampi 14,50 €
marinierter Rucola | gebratene Scampi
Balsamico-Kräuter Vinaigrette

Insalata Pollo
Salat mit Hähnchen 15,50 €
Knackige frische Salatauswahl
Balsamico- Vinaigrette | gebratene Hähnchenbrust

Insalata Filetti
Salat mit Rinderfiletstreifen 17,00 €
Frische Salatvielfalt
Honig-Senf Vinaigrette | gebratene Rinderfiletstreifen

HOFRESTAURANT

Hauptsächlich

Fegato di Vitello Kalbsleber gebratene Zwiebel |Salbei Kartoffelpüree	22,00 €
Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillons Parmaschinken | Salbei Weißwein- Buttersauce | Kräuterkartoffeln	23,00 €
Entrecôte 250 g vom Grill mediterranes Pfannengemüse Kräuterkartoffeln	25,00 €
Filetto di maiale ai funghi Medaillons vom Schwein Champignonrahm | Kräuterkartoffeln Salatbeilage	22,50 €
Filetto di Manzo al Pepe verde Rinderfilet 200 g frisches Pfannengemüse | grüne Pfeffersauce Kräuterkartoffeln	32,00 €

HOFRESTAURANT

Ins Netz gegangen

Filetto di Salmone Tagliolini
Filet vom Lachs gebraten 25,00 €
Bandnudeln | Orangen- Pernodsauce

Scampi Vino Bianco
Gebratene Garnelen 5 Stück. 24,00 €
Weißweinsauce | Chili | Knoblauch
Grillgemüse | Kräuterkartoffeln

Filetto di lucioperca
Zanderfilet 24,50 €
Pommery- Senf Sauce |Pfannengemüse
Kräuterkartoffeln

Trota fritta con spinaci
Gebratene Forelle 23,50 €
braune Butter | Spinat | Kartoffelpüree

HOFRESTAURANT

Frische Pasta

Spaghetti alla carbonara Spaghetti | italienischer Schinken Pfeffer | Eigelb | Parmesan	16,00 €
Spaghetti Arrabiata Knoblauch | Chili | Basilikum Tomatensauce	13,00 €
Spaghetti aglio e Olio Spaghetti mit Knoblauch Spaghetti | Knoblauch Olivenöl	13,00 €
Ravioli ricotta e spinaci Gefüllte Teigtaschen Ricotta-Spinat Füllung Käse-Sahne-Sauce	15,50 €

HOFRESTAURANT

Frische Pasta

Pennette con Vodka-aragosta
Röhrennudeln in Hummer- Wodka- Sauce 17,00 €
Lachs | Wodka | Hummer-Sahne-Sauce

Tagliolini al Manzo
Bandnudeln mit Rinderfilet 18,00 €
Bandnudeln | Rinderfiletstreifen
Champignon-Sahne-Sauce

Tagliolini agli Scampi
Bandnudeln mit Scampi 18,00 €
Bandnudeln | Scampi
Zucchini | Weißweinsauce

Tagliolini con Pollo e limoni
Bandnudeln mit Zitronensauce 17,00 €
Bandnudeln | Hähnchenbruststreifen
Minze

HOFRESTAURANT

Unsere Spreewaldklassiker

Spreewaldreise für 2 Personen Spreewälder Vorspeisenvariation Kräuterquark | Sahne- Matjes Spreewaldgurken | Leinöl | Brot	12,50 €
Wahlweise mit Kräuter - oder Pellkartoffeln	+ 2,50 €
Klassische „Bauern- Stulle „ Griebenschmalz oder Leberwurst	3,50 €
Kleine Spreewaldgurkenauswahl Senfgurken | Knoblauchgurken klassische Gewürzgurken	8,00 €
Vetschauer Tiegelwurst Specksauerkraut | Senf Pellkartoffeln | Gewürzgurke	15,50 €

HOFRESTAURANT

Unsere Spreewaldklassiker

Sahne- Matjes „Hausfrauen Art „ Apfel | Zwiebel | Pellkartoffeln Gewürzgurke	14,00 €
Spreewälder Kräuterquark Zwiebeln | Pellkartoffeln | Leinöl	13,00 €
Kalbsbockwurst (2 Stück) Brot | Senf Kartoffelsalat	 8,50 € 10,50 €
Gebratenes Schweineschnitzel Kartoffelsalat | Gewürzgurke	19,50 €

HOFRESTAURANT

Danach zum genießen

Tiramisu im Glas Mascarponecreme | Bisquite	6,00 €
Panna Cotta Italienisches Sahnepuddingdessert Waldbeeren	6,00 €
Cassata Eisdessert | Parfait aus Ricotta Pistazien | Schokolade	6,00 €
Tartufo Nero Nuss- Schokoladeneis-Dessert Kakao	6,00 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,00 €

HOFRESTAURANT

Danach zum genießen

Kleines Spreewaldglück 1 Kugel Vanilleeis | Leinöl Schokoraspel	4,00 €
Fruchtbecher 2 Kugeln nach Wahl Früchte | Sahne	6,00 €
Schwedeneisschale 2 Kugeln Vanilleeis Apfelmus | Eierlikör| Sahne	8,50 €
1 Kugel Eis Vanille | Schokolade Erdbeereis | Stracciatella	2,00 €
Portion Schlagsahne	1,00 €
Eiskaffee Kaffee | 1 Kugel Vanilleeis Schlagsahne	6,50 €
Eisschokolade 1 Kugel Eis | Sahne	6,50 €

HOFRESTAURANT

Zum Kaffee....
zwischen 14.00 & 17.00 Uhr

frisches vom Bäcker nach Angebot	
1 Stück Kuchen	5,00 €
1 Spreewälder Eierplins	7,00 €
Apfelmus | Zucker | Zimt	
1 Spreewälder Eierplins	8,50 €
heiße Kirschen | Sahne	8,50 €

Kaffee & Kaffeespezialitäten

Espresso	2,60 €
Espresso doppelt	4,00 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Tasse Café Crema	3,00 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,00 €
Pott Kaffee	4,00 €
Pott Kaffee entkoffeiniert	4,00 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Latte Caramel	5,00 €
Schokolade | Vanille	5,00 €

HOFRESTAURANT

Tea Time mit Meßmer Finest

Früchtetee „Berry WOW“	Glas	4,00 €
Pfefferminztee „Mint Kiss“	Glas	4,00 €
Kräutertee „Mount Herbs“	Glas	4,00 €
Grüner Tee „Green Tea“	Glas	4,00 €
Schwarz Tee „Darjeeling“	Glas	4,00 €
Schwarz Tee „Earl Grey“	Glas	4,00 €
Kamillentee „Camomile“	Glas	4,00 €

Heiß-Getränke

Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	4,00 €
Heiße Zitrone	3,50 €
Glühwein	4,80 €
Glühwein mit Rum oder Amaretto	6,00 €
Grog	5,00 €

HOFRESTAURANT

Getränkekarte

Alkoholfrei

Bad Liebenwerda Mineralwasser	0,2 l	2,50 €
still | medium	0,75 l	5,00 €
Acqua Panna Mineralwasser	0,2 l	3,00 €
still	0,75 l	7,00 €
San Pellegrino Mineralwasser	0,2 l	3,00 €
sprudel	0,75 l	7,00 €
Coca-Cola | Coca-Cola Zero	0,2 l	3,00 €
Fanta | Sprite | Spezi	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €
Bad Liebenwerda		
Bitter Lemon | Tonic Water	0,25 l	3,50 €
Ginger Ale		
Himbeerbrause	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €
Säft und Nektar der Firma Bauer Fruchtsäfte		
Orangen | Apfel | Tomatensaft		
Kirsch| Banane | Johannisbeere		
Rhabarber	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €

Natürlich bieten wir auch alle Sorten als Schorle an

HOFRESTAURANT

Biere frisch gezapft....

Feldschlößchen Pils	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,00 €
Radler | Potsdamer | Diesel	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,00 €
Franziskaner Hefeweizen hell	0,5 l	6,00 €

Flaschen Biere

Feldschlößchen Schwarzer Steiger	0,5 l	6,00 €
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	6,00 €
Berliner Weiße von Kindl Himbeere oder Waldmeister	0,33 l	4,50 €

Bier alkoholfrei

Feldschlößchen	0,33 l	4,00 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	6,00 €

HOFRESTAURANT

Aperitif

Martini Bianco | Rosso	5 cl	5,50 €
Prosecco Vino Frizzante	0,1 l	4,50 €

Sekt

Geldermann Sekt trocken	0,1 l	5,50 €
	0,75 l	34,50 €

Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	85,00 €
Moët & Chandon Brut Rosé	0,75 l	90,00 €

HOFRESTAURANT

Spirituosen

Kräuterlikör

Spreewälder „Hechtssuppe“ 45% vol.	2 cl	3,50 €
Regionale Spezialität	4 cl	6,00 €
Spreewälder Schlangenkönig	2 cl	3,50 €
Burg (Spreewald)		
Spreewald Mosterei Jank	4 cl	6,00 €
Spreewaldbitter	4 cl	6,00 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,00 €
Averna	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,00 €

Aquavitr

Malteser Kreuz	2 cl	3,50 €

Anis

Sambuca Molinari	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,00 €

Wodka

Belvedere Vodka	2 cl	3,60 €
	4 cl	6,80 €
Wodka Absolut	2 cl	3,60 €
	4 cl	6,80 €
Vodka 9 Mile	2 cl	4,00 €
	4 cl	8,00 €

HOFRESTAURANT

Geiste & Brände

Williamsbirne		
Ziegler	2 cl	8,00 €
der Besondere unter der Obstbränden	4 cl	15,50 €
Wildkirsche Nr. 1		
Ziegler	2 cl	9,00 €
elegant mit einem Hauch von Süße	4 cl	18,00 €
Williamsbirne		
Nordhäuser	2 cl	3,50 €
Reiche Ernte	4 cl	6,20 €
Himbeer- Geist	2 cl	3,50 €
Nordhäuser		
Reiche Ernte	4 cl	6,20 €

Liköre

Amaretto	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,00 €
Eierlikör	2 cl	2,50 €

Cognac

Remy Martin VSOP	2 cl	4,00 €
	4 cl	7,50 €
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	3,80 €
	4 cl	7,40 €

HOFRESTAURANT

Gin

Gordons	2 cl	3,60 €
	4 cl	6,80 €
Bombay Saphier	2 cl	4,50 €
	4 cl	8,00 €
Le Tribut	2 cl	7,50 €
	4 cl	14,00 €

Rum

Ron Botucal		
Reserva Exclusiva	2 cl	5,00 €
	4 cl	9,50 €
Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,50 €
	4 cl	7,00 €

Wisky

Jack Daniels	2cl	4,50 €
Tennessee Whiskey	4cl	8,50 €
Jim Beam	2 cl	4,00 €
Kentucky Bourbon	4 cl	8,00 €
Glenlivet 12 Jahre	2 cl	7,50 €
Single Malt	4 cl	13,00 €
Tullomore Dew	2 cl	4,50 €
Irish Whiskey	4 cl	9,00 €

HOFRESTAURANT

Longdrinks & Mixgetränke

Cola Bacardi	8,50 €
Cola Whisky	8,50 €
Cola Wodka	8,50 €
Gin Tonic	8,50 €
Wodka Orange	8,50 €
Campari Orange | Campari Soda	8,50 €
Aperol Spritz	
Aperol | Prosecco | Soda	8,50 €
alkoholfrei	7,00 €
Hugo	8,50 €
alkoholfrei	7,00 €
Cuba Libre	8,50 €
4 cl Havana Club 3 Jahre	
Limette | Cola	
Lillet Berry	8,50 €
Lillet Blanc | Russian Wild Berry	
Orangenscheibe	
Ramazzotti Rosato Bella	8,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato	
Russian Wild Berry | Zitronenscheibe	
Erfrischende und leckere Bowle	7,50 €
nach Angebot	

HOFRESTAURANT

Weinkarte

offene Hausweine

Weiß

Pinot Grigio D.O.C. Corte Sant Egidio Venetien trocken |kräftiges Bouquet feinfruchtig	0,2 l	7,50 €
Chardonnay I.G.T. Corte Sant Egidio Venetien trocken | charaktervoll delikater Geschmack	0,2 l	7,00 €

Rosè

Bardolino Chiaretto D.O.C. Villa Rocca Venetien intensiv fruchtig | Hauch von Kirsche frisch	0,2 l	7,50 €

HOFRESTAURANT

Rot

Primitivo I.G.T. Colle al Vento Apulien trocken |Beere | Zwetschge Vanille |kräftig	0,2 l	8,00 €
Nero D`Avola I.G.T. Andrero Sizilien trocken | Brombeere kräftige Eleganz	0,2 l	7,00 €

Perlwein

Lambrusco rosso Dell`Emilia-Emilia Romagna lieblich |fruchtig aromatisch	0,2 l	6,00 €
Frizzantino bianco Dolce Medici Ermete Lieblich | frisch ein Hauch von Apfel	0,2 l	6,00 €

HOFRESTAURANT

Flaschenweine

Das passende Tröpfchen für jeden Anlass

Weißweine

Versi Bianco I.G.T. Fondo Antico | Sizilien Grillo | Inzolia | Grecanico trocken | fruchtiges Bouquet Pfirsich | aromatisch	0,75 l	26,00 €
Grillo „Molino A Vento“ I.G.T. |BIO | Tenute Orestiadi | Sizilien trocken | Citrus |feine Note von Honigmelone kräftig	0,75 l	28,00 €
Serai Bianco I.G.T. |Le Morette |Gardasee Turbiana | Chardonnay | Pinot Bianco tocken | Aromen von Äpfeln und Aprikosen charmant ausgewogen	0,75 l	27,00 €
CUSTOZA BIANCO D.O.C. |Albino Piona |Gardasee Grillo | Inzolia | Grecanico trocken | Pfirsich | duftiger Körper	0,75 l	26,00 €

HOFRESTAURANT

Weißweine

SCAIA BIANCO Chardonnay I.G.T. Tenuta Sant´Antonio | Veneto trocken | weiße Akazie | Jasmin ausgewogen faszinierend	0,75 l	28,00 €
Lumiere Chardonnay D.O.C. Fondo Antico | Sizilien trocken | Vanille und Tabak Feige | mineralischer Abgang Vollmundig	0,75 l	28,00 €
Pinot Grigio I.G.P.| Alturus Friaul trocken | geröstete Mandeln üppiges Bouquet |exotische Früchte körperreich | aromatisch	0,75 l	29,50 €
Greco di Tufo D.O.C.G. | Donna Chiara | Kampanien trocken | komplexe reife Frucht Ananas | Zedernholz | weich | frisch	0,75 l	34,00 €

HOFRESTAURANT

Weißweine

Lugana Mandala 0,75 l 34,00 €
D.O.C.
Le Morette | Gardasee
Turbiana di Lugana
trocken |zarte Frühlingsblüten
fruchtige Mango Note | tolle Finesse und Struktur
schmeichelnder Geschmack

Gavi di Gavi CA Da Bosio 0,75 l 36,00 €
D.O.C.G. | Vite Colte | Piemont
trocken | intensiv | frisch fruchtig
helle strohgelbe Farbe, intensives und fruchtiges Aroma, delikat und frisch im Geschmack mit einem angenehmen Finale

Roseweine

Versi ROSÉ | Merlot
I.G.T.|Fondo Antico | Sizilien 0,75 l 24,50 €
intensives Bouquet | rote Früchte
Fruchtig | weich | vollmundig

Lagrein ROSÉ Pischl 0,75 l 32,00 €
D.O.C.| Kellerei Bozen | Südtirol
fruchtiges Bouquet |dunkle Beeren
Himbeeren | Kirschen
Marzipan | Veilchen |elegant

HOFRESTAURANT

Rotweine

Nero di Troia Pintaro I.G.P. Lorusso |Apulien trocken |rubinrot |reife Frucht samtig |ausbalanciert | kraftvoll	0,75 l	24,00 €
Montepulciano d`Abruzzo 420 D.O.C. Bio | Cantine Torri trocken | weiche Tannine |Kirschen fein im Geschmack	0,75 l	26,00 €
Syrah D.O.C. Bio |Baglio di Pianetto | Sizilien trocken | Balsamico | weißer Pfeffer Vollmundig |samtig	0,75 l	28,00 €
Primitivo di Manduria Riserva D.O.C. Conte di Campiano | Apulien trocken |würziges Bouquet Pflaume | Blaubeere | Vanille | dunkle Schokolade opulent |geschmeidige Textur	0,75 l	38,00 €
Nipozzano Chianti Rufina Riserva D.O.C.G |Marchesi di Frescobaldi | Toskana Trocken | Salbeinote 24 Monate Barriques | reiche Tannine würzig |Vanille |Zimt	0,75 l	40,50 €

HOFRESTAURANT