

Knackig und frisch von Brandenburgs Feldern

<i>Frühlingsalate Blattsalate</i>	<i>klein</i>	<i>4,90 €</i>
<i>garniert mit EHLEGO Eiern, Hausdressing</i>	<i>mittel</i>	<i>6,90 €</i>
<i>und hausgemachten Croutons (m,d,m,g,e)</i>	<i>groß</i>	<i>7,90 €</i>

Wahlweise servieren wir dazu:

<i>Streifen von der Hähnchenbrust</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Hauseingelegte Oliven, Fetakäse oder Edamer</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Ziegenkäse in Mandel und Honig</i>	<i>3,50 €</i>

Rucola-Thunfischsalat

<i>mit Fetakäse, Kirschtomaten, Oliven, roten Zwiebeln, gekochtem EHLEGO Ei und Balsamicodressing (m,d,e,m,f)</i>	<i>9,90 €</i>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Vorspeisen

Würzfleisch

<i>vom Geflügel mit Käse überbacken und Toast (m,s,g)</i>	<i>5,40 €</i>
-----------------------------------------------------------	---------------

Gemischte Vorspeiseplatte

<i>mit eingelegten Oliven, Fetakäse und Edamer, dazu reichen wir frisches Brot (m,e,g)</i>	<i>5,90 €</i>
------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Kräftiges und deftiges aus der Suppenküche

Hühnerbrühe mit EHLLEGO Eierstich und ländlichem Gemüse ^(e,s)	4,30 €
Sofjanka nach altem Hausrezept mit Butters-toast und Sauerrahm ^(s,m,g)	4,30 €

Aus Lausitzer Gewässer

Zanderfilet aus Lausitzer Gewässer mit rotem Pesto Reis und Tomaten-Zucchini-gemüse ^(f,en,g)	15,90 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Roggosen-er Nudelpfanne EHLLEGO - Nudeln, mit Tomaten, Erbsen, Zwiebeln und Champignons in Sahnesoße mit Käse ^(M) überbacken ^(m,g,en)	10,90 €
Hausgemachte gefüllte Spinat Maultaschen an feuriger Tomatensauce mit frittiertem Rucola ^(s,g)	10,90 €
Hausgemachte Ravioli mit Bärlauch-Frischkäsefüllung, in Salbeibutter geschwenkt und mit gehobeltem Parmesan serviert ^(m,g)	10,90 €

Klassiker im Waldhotel Roggosen

<p>Deftiges Bauernfrühstück mit knackigem Salat von Brandenburgs Feldern (md,e,m)</p>	8,90 €
<p>Schnitzel nach „Wiener Art“ mit knackiger Salatgarnitur und knusprigen Pommes (md,e,g)</p>	10,90 €
<p>Schnitzel „Hamburger Art“ mit 2 EHLLEGO Spiegeleiern und Bratkartoffeln (md,e,g)</p>	11,90 €
<p>Schnitzel „Au Four“ mit Würzfleisch überbacken, Bratkartoffeln und Salatgarnitur (md,e,g,m)</p>	12,90 €
<p>Roggosener Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen, Tomaten, Erbsen, Zwiebeln in Champignonrahmsauce und Käse überbacken (m,g) (Auch Glutenfrei gegen einen kleinen Aufpreis möglich)</p>	11,90 €
<p>Gebratene Leber „Berliner Art“ mit geschmorten Apfel- und Zwiebelringen und Kartoffelpüree (m,g,e,n)</p>	12,90 €

Für Feinschmecker und Genießer

Duett von Paprika- und Erbsensuppe mit Bärlauch Schaum (m,s)	4,90 €
Kabeljaufilet in der Tasse pochiert, mit Spinatfüllung und Dillsauce, dazu gebratene Drillinge und Buttermöhren (m,f,g)	15,90 €
Gebratene Hähnchenbrust in Karamelsauce an Chilikartoffeln und gegrilltem Gemüse (s.s,m)	15,90 €
Schweinefilet in Pfeffermantelkruste in Rosmarinjus, Rotweinschalotten und Bärlauch-Kartoffelpürree (m,s,sf)	18,30 €
Rumpsteak 150g mit Champignon-Knoblauchsauce dazu Steakhouse Frites und gegrillte Tomaten (g,sus)	19,90 €
„Waldhotel Grillteller“ Saftig gebratenes Schweinefilet, Rumpsteak und Hähnchenbrustfilet an tagesfrischem Grillgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter, dazu reichen wir Biersauce und einen kleinen Beilagensalat (md,g,sus)	19,90 €

Dessert

Kalter Hund mit einer Kugel Vanilleeis (m)	5,90 €
Eton Mess Baiser-Sahne-Traum mit Erdbeeren	06,00 €

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch auch als Seniorenportion

Lausitzer Spezialitäten

Geeiste Gurkensuppe mit frischem Dill und Sauerrahm (m)	3,90 €
„Spreewälder Pausenzeit“ eine Auswahl von Spreewälder Gurkenspezialitäten und Meerrettich mit Butter und deftigem Landbrot (m,g)	5,90 €
Ofenkartoffel	
- mit Kräuterquark und „Lausitzer Leinöl“ (m)	8,90 €
- gebratene Hähnchenstreifen in cremiger Sauce (m,s)	10,90 €
- mit Dillcreme und Räucherlachs (f,m)	10,90 €
Marinierter Hering „Hausfrauen Art“ auf hausgemachter Remoulade mit „Lausitzer Leinöl“, dazu Petersilienkartoffeln (m,f,s)	11,90 €
„Spreewälder Meerrettichschnitzel“ mit Bratkartoffeln und knackigem Salat (md,g,e)	12,90 €
Gekochte Scheiben vom „Lausitzer Rind“ an Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln (s,m)	12,90 €

*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 bestimmt den richtigen Rahmen für Ihre Feste, Feiern
sowie Veranstaltungen und Tagungen.*

Wir beraten Sie gern!

Ihr Serviceteam vom Waldhotel Roggosen

Der Küchenchef empfiehlt:

Einen Spaziergang durch den Spreewald

Geeiste Gurkensuppe
mit frischem Dill und Sauerrahm (m)

Gekochte Scheiben vom „Lausitzer Rind“
an Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln (s,m)

Kalter Hund
mit einer Kugel Vanilleeis (m)

20,90 €