

# HERZLICH WILLKOMMEN IM



## WER IST LOU?

„Lou“ war der liebevolle Spitzname für den Fürsten Hermann von Pückler, der ihm von seiner Frau Lucie verliehen wurde. In diesem Namen spiegeln sich die Offenheit für die Welt, die Liebe für das Neue, der eigentümliche Humor und die Bodenständigkeit der Region wider.

Was Hermann „Lou“ Pückler immer vorantrieb, war seine Abenteuerlust, sein unersättlicher Appetit auf die Welt. Was er von seinen Weltreisen mitbrachte, waren neue Impulse und Ideen.

Wir sehen uns in der Tradition des Kosmopoliten Fürst Pückler. Unser Team, unter der Leitung von Küchenchef Tim Sillack und Lukas Freitag, hat die Welt kulinarisch bereist, bekocht und vereint sein Wissen nun in der Region.

„LOU“ war Kosmopolit, Genussmensch, Landschaftsarchitekt, Schriftsteller und vieles mehr – vor allem aber einer der großartigsten Gastgeber seiner Zeit. Genau das inspiriert uns jeden Tag auf's Neue.

## IHRE GASTGEBER

Küchenchef  
Lukas Freitag

Küchenchef  
Tim Sillack

Restaurantleitung  
Michaela Gärisch

## EINFACH DAZU

Pückler liebte Austern und ließ sich diese über Berlin mit dem Zug nach Guben schicken und dann mit dem Pferd in einen seiner zwei Eiskeller.

### AUSTERN

**französische Fines de Claire Austern**  
mit Chester Bread, Schalottenessig und Limette  
½ Dutzend zum Menü 25,00 € (à la carte 45,00 €)  
1 Dutzend zum Menü 45,00 € (à la carte 65,00 €)

**Pücklers Beste – 3 Stk.**  
Natur, Kilpatrick, Florentiner Art  
zum Menü 15,00 € (à la carte 35,00 €)

### KAVIARVARIATION

**30 g vom Altener Kaviarkontor**  
je 10 g: Ossetra (DE), Siberian (DE)  
und D'Áquitanie (FR)  
dazu Ei, Schnittlauch,  
warme Kartoffelrösti  
und Schmand  
zum Menü 69,00 € (à la carte 99,00 €)

# DEGUSTATIONSMENÜ

## Kleine Grüße aus der Küche

.....  
**Lieblingsbrot** von der Bäckerei Wahn aus Vetschau  
mit aufgeschlagener Leinölbutter  
.....

**Rinderzunge ‚sächsische Art‘** mit gerösteten Mandeln,  
Rahmwirsing und Röstzwiebeln.

À LA CARTE\*

### 1. GANG

.....  
**Tataki von der Gelbschwanz Makrele** mit Dashi-Sud,  
geräuchertem Kohlrabi und süßen Radieschen  
.....

45,00 €

### 2. GANG

.....  
**Gebratene Jakobsmuschel** mit Rote Bete Ragout und  
Brunnenkresse, dazu Topinambur als Schaum und Chips  
.....

50,00 €

### 3. GANG

.....  
**Gebackenes Eisbein** mit Kartoffel-Meerrettichpüree,  
Preschner Spargel und Gurkensalat  
.....

35,00 €

### 4. GANG

.....  
**Gebratenes Rinderfilet vom Wolowina**  
mit gratinierter Schichtkartoffel, sautiertem Pilz,  
getrockneten Aprikosen und Sauce Bernaise  
.....

65,00 €

.....  
**Limettensorbet** mit Kir Royal  
.....

### 5. GANG

.....  
**Gebrannte Vanillecreme** mit Stopflebereis,  
Rhabarberkompott und Rosmarinmeringue  
.....

39,00 €

## Ananaspraline

Kleines Menü – 119,00 € *(ohne den 2. Gang)*

Großes Menü – 139,00 €

\* Gern können Sie die Gerichte auch à la carte bestellen.

Die im Menü nicht als Gang ausgewiesenen Speisen reichen wir immer mit.

Bei besonderen Ernährungsformen passen wir das Menü auch gerne für Sie an.  
Bitte teilen Sie uns dies mindestens 24h vorher mit.

# GETRÄNKEBEGLEITUNG

## ALKOHOLFREI

### **Pfirsichnektar mit Avaa Verjus**

Nektar von der Mosterei Jank  
mit Pfälzer Biotrauben

(6,00 € 0,15l solo)

ZUM 1. GANG

### **Apfelsaft mit Bete**

100 % Apfelsaft von Mosterei Jank  
mit milchsauer vergorener Rote Beete

(6,00 € 0,15l solo)

ZUM 2. GANG

### **Kräutereistee**

Eilles Kräutergarten mit  
Rosmarin und Zitrone

(6,00 € 0,15l solo)

ZUM 3. GANG

### **Dornfelder**

100 % Direktsaft von Van Nahmen  
mit Bitter-Sirup

(6,00 € 0,15l solo)

ZUM 4. GANG

### **Limettenhonig**

Akazienhonig mit Limettensaft  
und Apfelreduktion

(6,00 € 0,1l solo)

ZUM 5. GANG

4 Gänge – 24,00 €

5 Gänge – 30,00 €

## ALKOHOLISCH

### **Riesling „vom blauen Schiefer“**

2023, Clemens Busch, Mosel

(10,00 € 0,1l solo)

### **Furmint „Mandolás“**

2021, Oremus, Tokaji

(9,00 € 0,1l solo)

### **Solaris**

2023, Gutshaus Schorbus,  
Brandenburg

(5,50 € 0,1l solo)

### **Cabernet Dorsa Barrique**

2020, Wolkenberg,  
Brandenburg

(7,50 € 0,1l solo)

### **Gewürztraminer „Altum“**

2015, Heinrich Vollmer, Pfalz

(10,00 € 0,1l solo)

4 Gläser á 0,1l – 33,00 €

5 Gläser á 0,1l – 42,00 €

Gerne schenken wir nach ...

0,1l je solo Preis

## EINFACH DANACH

Es gab nicht viele Regeln im Schloss Branitz, aber zum Glockenschlag um 9 Uhr wurde sich zum Dinner getroffen. Nie weniger als 3 aber auch nie mehr als 9 Personen und in der Menüfolge gab es immer ein 1. Dessert und ein 2. Dessert.

### 1. DESSERT

#### **Käseauswahl vom Affinor Kober**

dazu Chutney, Gemüse und Brot

zum Menü 18,00 € (à la carte 38,00 €)

### 2. DESSERT

#### **Pückler Eis wie vor 150 Jahren**

Halbgefrorenes aus den Grundzutaten

Sahne, Milch und Zucker

Himbeere, Schokolade, Vanille

zum Menü 15,00 € (à la carte 35,00 €)