

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“ von 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

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 Altoner 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

Ankommen

Basilikumeis mit Tapiokachip und eingelegten Peperoni

1. Amuse-Gueule

Gazpacho-Schaum mit Focaccia und Grillgemüse

2. Amuse-Gueule

Branitzer Bratwurst mit hausgemachtem Ketchup

À LA CARTE*

1. GANG

Flatbread mit Saiblingskaviar,

Bärlauch-Pesto, süß-sauer marinierten Radieschen,
getrocknetem grünem Pfeffer und
Kräutersalat mit Karotten-Pinienkern-Dressing

35,00 €

2. GANG

Kurz gebratener Thunfisch mit Ackerbohnencreme,
Artischocke, fermentiertem Spargel,
Gurke und Leinöl-Kimchisud

45,00 €

3. GANG

Basilikumrisotto mit konfierten Tomaten,
Fenchelsalat und Beurre Blanc mit Kräuteröl

40,00 €

4. GANG

Gegrilltes walisisches Lammkarree
mit gebratenem Salatherz, Spreewald-Tapenade,
frittierten Kapern und kräftiger Jus

60,00 €

Tomatensorbet mit Trüffelhonig

5. GANG

Eingelegte Melone mit Ziegenkäseis,
frischen Himbeeren und Zartbitterschokolade

30,00 €

Ananaspraline

4 Gang Menü — 100,00 € *(ohne den 3. Gang)*

5 Gang Menü — 115,00 €

* 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 24 h vorher mit.

Für Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie gerne unser Personal.

GETRÄNKEBEGLEITUNG

ALKOHOLFREI

Kräuter Eistee
mit Fenchel und Zitrone
(6,00 € 0,15l solo)

**Tomaten Orangen
Limonade**
(6,00 € 0,15l solo)

Holunder Shrub
(6,00 € 0,1l solo)

**Schattenmorelle
Van Nahmen**
(6,00 € 0,15l solo)

Virgin Mojito
(6,00 € 0,1l solo)

4 Gänge – 24,00 €
5 Gänge – 30,00 €

ZUM 1. GANG

ZUM 2. GANG

ZUM 3. GANG

ZUM 4. GANG

ZUM 5. GANG

ALKOHOLISCH

Hajszan Neumann 2023
Natural Gemischter Satz,
Landwein, Österreich
(12,00 € 0,1l solo)

Bodegas Felix Callejo 2022
El Lebrero, 100 % Albillo weiß,
Ribera del Duero, Kastilien – Spanien
(12,00 € 0,1l solo)

Attis, Sangarida 2021
100 % Mencia – rote Rebsorte,
Pico Tuerto,
Provinz León – Spanien
(14,00 € 0,1l solo)

Clau de Nell 2019
Cabernet Franc AOC Anjou,
Frankreich – Loiretal
(16,00 € 0,1l solo)

Huet Vouvray 2022
Le Haut-Lieu Moelleux,
Frankreich – Loiretal
(16,00 € 0,1l solo)

Weinbegleitung kleines Menü – 56,00 €
Weinbegleitung großes Menü – 70,00 €

Gerne schenken wir nach ...
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 Affineur 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 €)