

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

Rehtatar mit Dinkelwaffel und Opas Salzgurke

.....

Frisches Baguette

mit hausgemachter Sauerrahmbutter

.....

Amuse-Gueule

Kürbistempura mit Miso-Senf-Emulsion
und eingelegtem Rettich

.....

À LA CARTE*

1. GANG

Gebeizter Heilbutt mit Birne und Kohlrabi
Bittersalat mit Rapsöl-Verjus-Vinaigrette

.....

35,00 €

2. GANG

Confierte Jakobsmuschel und Spanferkelrücken
Zitronen-Chili-Gel auf Kartoffel und Lauch

.....

45,00 €

3. GANG

Ravioli vom Beelitzer Kaninchen
mit Karottenpüree, fermentiertem Knoblauch
und Beurre blanc

.....

40,00 €

4. GANG

Gegrillte Taube mit Steinpilz und Quitte
marinierter Rotkohl mit Sherry und Haselnuss

.....

65,00 €

Holunderbeerensorbet mit Crémant

.....

5. GANG

Eingeweckte Pflaume mit Mais und weißer Schokolade,
dazu Pflaumeneis und Hippenblätter

.....

35,00 €

Petit Fours

4 Gang Menü — 105,00 € *(ohne den 3. Gang)*

5 Gang Menü — 120,00 €

* 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

Birnen-Ingwer Schorle
(6,00 € 0,15l solo)

ZUM 1. GANG

Verjus mit Piment und Zitrone
(6,00 € 0,1l solo)

ZUM 2. GANG

Karotten-Orangen-Saft
(6,00 € 0,15l solo)

ZUM 3. GANG

Rotkohl Shrub
(6,00 € 0,1l solo)

ZUM 4. GANG

Cold Shaked Pumpkin Spice
(6,00 € 0,1l solo)

ZUM 5. GANG

ALKOHOLISCH

Weingut P. J. Kühn, 2024
100 % Riesling,
Rheingau, Deutschland
(10,00 € 0,1l solo)

Domaine Huet, 2023
100 % Chenin Blanc, Sec,
Vouvray, Frankreich
(12,00 € 0,1l solo)

Franz Keller, 2023
100 % Chardonnay,
Kaiserstuhl, Deutschland
(14,00 € 0,1l solo)

Heinrich, 2017
100 % Blaufränkisch,
Burgenland, Österreich
(18,00 € 0,1l solo)

Wolkenberg, NoPort, o. J.
Cabernet Dorsa,
Niederlausitz, Wolkenberg,
Deutschland
(13,00 € 0,05l solo)

4 Gänge — 24,00 €

5 Gänge — 30,00 €

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 €)