

Köllnitz

H O F K Ü C H E



Herzlich Willkommen

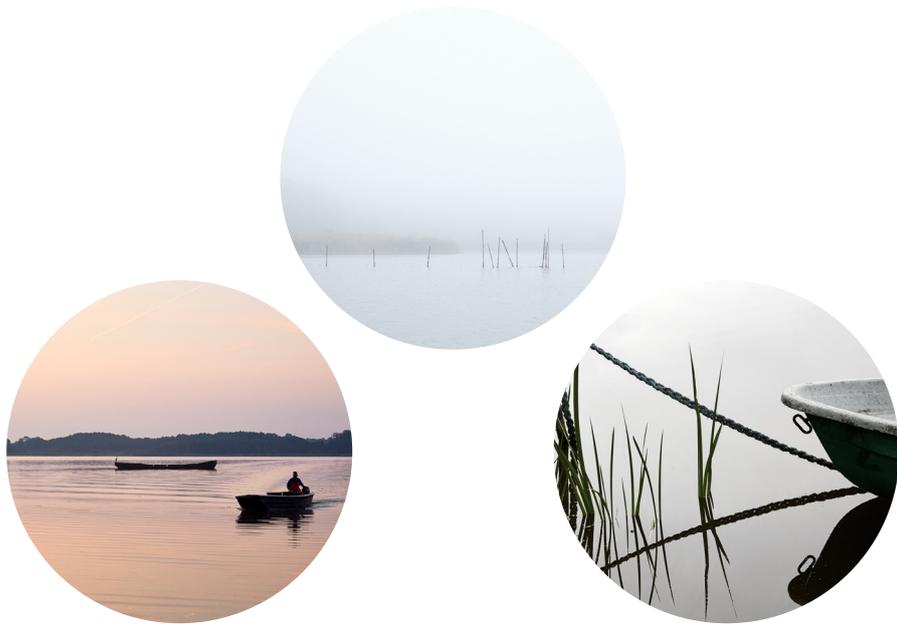
Köllnitzer Feld-See-Weide-zu-Tisch-Restaurant

Auf dem Naturgut Köllnitz arbeiten Gärtner, Bauer, Fischer und Koch Hand in Hand. Diese enge und in Berlin und Brandenburg einzigartige Zusammenarbeit bringt Stefan, unser Küchenchef, kreativ und mit viel Liebe in der Köllnitzer Hofküche auf den Teller. Dabei wird das Köllnitzer Biogemüse zum heimlichen Star. Dazu gibt es fangfrischen Fisch aus unseren Gewässern, Weiderind und Fleisch von unseren Köllnitzer Wiesenhühnern. Unser Restaurant liegt mitten im Naturschutzgebiet des Naturparks Dahme-/Heideseen, das in Zusammenarbeit mit der Heinz-Sielmann-Stiftung von uns gepflegt wird.

Wir führen eine über 800 Jahre alte Tradition in Fischfang- und verarbeitung mit Verantwortung und Leidenschaft weiter. Die Groß Schauener Seenkette wird von uns extensiv und nachhaltig bewirtschaftet. Dabei verlassen wir uns auf die natürliche Produktivität unseres Gewässers und hegen unseren Fischbestand mit gezielten Maßnahmen wie Besatz, Laichnestern, Schonzeiten, abgestimmtem Fanggerät.

Unsere Gärtner und Bauern arbeiten nach den Prinzipien der biologischen Landwirtschaft. Darüber hinaus versuchen wir vom Teller rückwärts auf den Acker zu denken und vorwärts vom Feld auf den Teller. Wir bauen das an, was unsere Köche für ihre Töpfe und Pfannen brauchen und gleichzeitig richtet das Kochteam seine Küche danach aus, was unsere Felder, die Region und die Jahreszeit hergeben.





Iwona Knorr in Köllnitz

Über die Künstlerin

Iwona Knorr wurde 1963 in Posen geboren und lebt mit ihrer Familie in Bonn. Ihre Fotokunst entsteht allerdings wesentlich auf der Insel Rügen, wo sie mehrere Jahre an einer Identitätsstudie über Küstenfischer an der Ostsee arbeitete. Iwona Knorr fokussiert sich in ihrer Arbeit auf die Erforschung der Frage nach Heimat und Identität. Dafür taucht sie tief in fremde Mikrowelten ein, die sie in eine sensible und emotionale Bildsprache übersetzt.

"Die absolute Stille, die unberührte Landschaft rundherum, das langsame Erwachen der scheuen Tierwelt hatten eine erdende Wirkung auf mich. Erwartungsvoll schaute ich durch meinen Sucher zu, wie Reusen aus dem Wasser gehoben werden und der Fang den Fischer erfreut."

Werke für die Köllnitzer Hofküche:

Als kunst- und kulturraffines Unternehmen setzt sich Artprojekt, Betreiber der Köllnitzer Hofküche und der dazugehörigen Fischerei, für die Förderung von Kunst und KünstlerInnen ein. Die Fotokünstlerin Iwona Knorr wurde 2019 eingeladen, in einem Jahreszyklus den Mikrokosmos von Köllnitz, das Leben der Fischer, die Großschauener Seenplatte und die Natur zu erkunden. Dabei entstanden in fünf Aufenthalten exklusive Impressionen aus der Traditionsfischerei und ihrem Umfeld.



Iwona Knorr
studio@iwona-knorr.de | www.iwona-knorr.de



Naturgut-Menü

3 Gänge zum Teilen (ab 2 Personen)

In unserem Hof-Menü servieren wir eine vielfältige Auswahl unserer Küchenphilosophie. Von vegetarischen Köstlichkeiten über Fisch- und Fleischgerichte, bietet unsere Hofküche für jeden Liebhaber das richtige Essen. Probiert es aus und lasst Euch von uns überzeugen, dass Nachhaltigkeit, Tradition und Umweltbewusstsein gepaart mit Kreativität, Experimentierfreudigkeit und Passion uns ALLE glücklich macht.

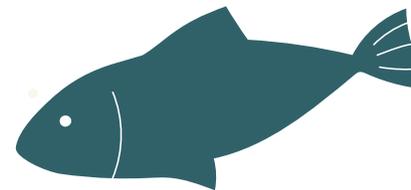
Genießt gemeinsam ein kommunikatives, abwechslungsreiches und interaktives Essen. Wir verarbeiten dafür vorwiegend Produkte aus eigener Landwirtschaft, Fischerei und Tierzucht.

39€ pro Person | Mindestens 2 Personen

Kinder (bis 14 Jahre) zahlen 2€ pro Lebensalter

Vorspeisen

Saibling | rote Bete | Meerrettich
Gänse-Rilette | Früchtebrot | Quitte
Sanddorn | Karpfenschinken | Petersilie
Feldsalat | Preiselbeere | Buchweizen



Hauptgang

Schmorbraten vom Wasserbüffel | Rosenkohl | Haselnuß
Rinderleber | Portwein-Schalotten
Zander | Schwarzwurzel | candierte Orange
Selleriekrapfen | Apfel | Walnuss
Kartoffelpürré | Eigelb | Butter
Wirsing | Röstkartoffeln

Dessert

Fudge Brownie | Milchkaramell | Meersalz
Sanddorn Eis | Amaranth Crumble
Quarkknödel | Zwetschge | Spekulatius

Hausgemachte Friandise zum Kaffee

Weinempfehlungen

2021er Riesling trocken, FETH

Klarer, mineralischer, fruchtbetonter Riesling. Sein Duft erinnert an Orangenschalen, knanckigen Apfel und exotische Nuancen.

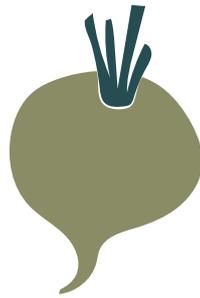
0,2l 0,75l
8 25

2021er Rotweincuvée, trocken

„Ganz(s) oder gar nicht“, Weingut Lergenmüller, Pfalz

Aromen von dunkler, reifer Kirsche, wilden Waldbeeren, Mandel, Cassis, weißem Pfeffer und Lorbeer

7 23



Vorspeisen

Karpfenschinken Sanddorn Petersilie	15
Karpfenschinken aus der Manufaktur, Sanddorn Texturen, Petersilienöl	
Saibling rote Bete Meerrettich	14
geräuchertes Saiblingsfilet, geschmorte rote Bete, Meerrettichcreme, frischer Meerrettich	
Matjes Apfel Zwiebel Schmand Kartoffel	14
Matjesfilet, eingekochter Apfel, eingelegte Zwiebeln, Schmand, Röstkartoffeln	
Gänse-Rilette Quitte Feldsalat	14
gebackenes Gänse-Rilette, Quittenchutney, marinierter Feldsalat, geröstetes Früchtebrot	

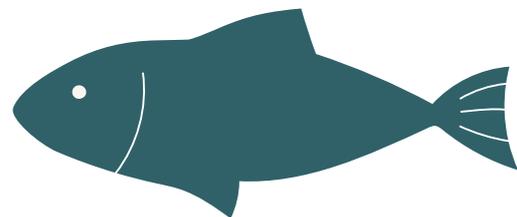
Suppen

Köllnitzer Fischpott	9
pikante Fischsuppe, Paprika, Wurzelgemüse, Schmand, gebratenes Zanderfilet	
Suppe des Tages	9
saisonal wechselnde Suppen oder Eintöpfe	



Hauptspeisen

Hirschhaxe Wirsing Sellerie schwarze Nüsse	28
geschmorte Hirschhaxe, Rahmwirsing, gebackene Sellerie Brandade, marinierte schwarze Nüsse	
Fang des Tages	26
Fangfrischer Fisch, Gartengemüse, Röstkartoffeln	
Karpfen Schwarzwurzel Bombolotti Petersilie	23
gebackenes Karpfenfilet, cremige Schwarzwurzeln, Bombolotti Pasta, Petersilienöl	
Sellerie Graupen Apfel Walnuss	20
gebackene Sellerie Brandade, Graupenragout, eingelegter Apfel, geröstete Walnüsse	
Köllnitzer Hofküchen Burger	17,5
Rindfleisch vom BIO Hof Busch, Zwiebelmarmelade, eingelegte Gurken, Ackersalat, Heumilch Käse	
- wahlweise mit Pommes frites	4



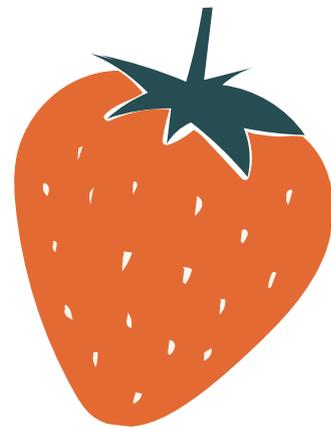
PS: Für ein ganz persönliches Köllnitz-Highlight sprich uns gerne persönlich an. Wir bereiten Dir gerne Zander in der Salzkruste, einen Rinderbraten für die ganze Familie, Chateaubriand und viele weitere individuelle Köstlichkeiten zu.



Dessert

Süßes Ende

Pavlova	9
Baiser, marinierte Waldbeeren, Quarkcreme	
Brownie	9
Fudge Brownie, salziges Milchkaramell, hausgemachtes Eis	
Quarkknödel	9
pochierte Quarkknödel, Zwetschgenröster, Spekulatius Crumble	





Aperitif, Cocktails und Longdrinks

Aperol Spritz	8
Aperol ^{2 3} Prosecco Soda Orange	
Hugo	8
Prosecco Holunderblütensirup Soda Limette Minze	
Cubra Libre	8
Havana Club Coca-Cola ^{1 3} Limette	
Campari Orange	8
Campari ³ Orange	
Gin Tonic	8
Tanqueray Gin Thomas Henry Tonic Water	
Vodka Lemon	8
Ketel One Vodka Thomas Henry Lemon	



Wein

Schaumwein

	0,1l	0,75l
Cuvée Tradition	5,5	34
Sekt bA, trocken Schloss Wackerbarth, Sachsen Riesling, Weißburgunder, Kerner & Elbling Klassische Flaschengärung, 12 Monate Reifung, feinfruchtig mit zarter Perlage		

Weißwein

	0,1l	0,2l	0,75l
2021er „Josef Spreitzer“	4,6	8,6	28,5
Riesling, QbA, trocken Spreitzer, Rheingau Harmonisch und frisch, feste Mineralik, rassig- spritzige Säure			
2021er Weißburgunder 'Im alten Rod'	4,6	8,6	28,5
QbA, trocken, Spiess, Bechtheim, Rheinhessen Vollmundig und frisch, duftig floral und animierend			
2021er Sauvignon Blanc	4	7,5	24
QbA, trocken Lergenmüller, Pfalz Belebend, erfrischend, komplex und harmonisch, etwas süße Frucht			
2021er Muskateller	4	7,5	24
QbA, fruchtsüß Lorenz & Söhne, Nahe Schlank, mit feiner, sehr fruchtiger Struktur, tolle Balance & viel Charme			



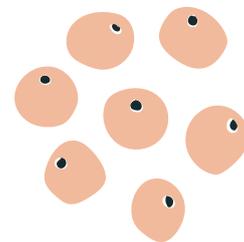
Wein

Rosé

	0,1l	0,2l	0,75l
2021er 'Wunderschön'	4	7,5	24
Rosé, trocken St. Antony, Rheinhessen Duftig, fruchtig & leicht, der perfekte Sundowner			

Rotwein

	0,1l	0,2l	0,75l
2019er Spätburgunder 'Vulkanlöss'	4	7,5	24
QbA, trocken, Martin Schmidt, Baden Harmonisch, kirschtig mit leichtfüßigen Röstaromen			
2018er 'Fass 23'	4,2	7,8	26
Cuvée, trocken, Pfannebecker, Rheinhessen Cabernet Sauvignon & Merlot ein Jahr zusammen im Fass gereift Elegante Würze, geschmeidige Struktur			
2020er Dornfelder	4	7,5	24
QbA, halbtrocken, Dr. Köhler, Rheinhessen Angenehm würzig, samtiger Körper, rauchige Note			





Biere

Fassbiere

	0,3 l	0,5 l
Traunsteiner Pilsner	3,5	5
Traunsteiner Schwarzbier	3,5	5
Radler Alster	3,5	5

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Traunsteiner Weissbier Hell Alkoholfrei		5
Helles alkoholfrei		5
Berliner Kindl Weiße mit Schuss Himbeere ⁷ Waldmeister ^{3,7}	3,5	
Malzbier Kindl Kraftmalz	3,5	

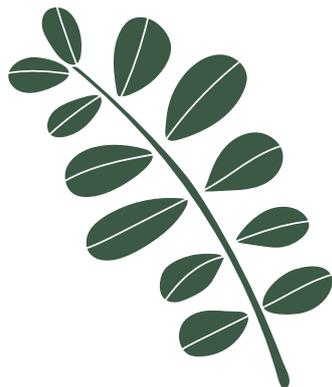




Getränke

alkoholfrei

Rheinsberger Preussenquelle	0,33 l	0,75
Medium oder Still	3,5	6
Bio-Säfte von Voelkel		
Orangensaft	0,2 l	3,2
Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	3,2
Sauerkirschnektar	0,2 l	3,2
Bananennektar	0,2 l	3,2
Johannisbeersaft	0,2 l	3,2
Tomatensaft	0,2 l	3,2
Rhabarbersaft	0,5 l	3,2
Saftschorle nach Wahl		5,5
Thomas Henry		
Tonic Water ^{2,7}	0,2 l	3,5
Bitter Lemon ^{2,5,7}	0,2 l	3,5
Ginger Ale ⁷	0,2 l	3,5
Limonaden		
	0,2 l	0,5 l
Coca-Cola ^{1,3}	2,5	5
Coca-Cola Light ^{1,3,4}	2,5	5
Spezi ^{1,3}	2,5	5
Fanta ^{3,5}	2,5	5
Sprite ⁵	2,5	5
Rixdorfer Fassbrause ⁷	3	4,5
Neuzeller Himmelspforte		4,5





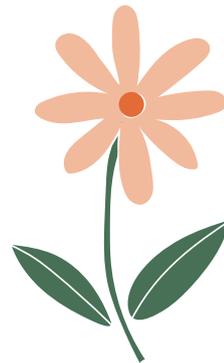
Heißgetränke

Andraschko Kaffee

Café Crème	3,8
Espresso	3
Doppelter Espresso	3,8
Cappuccino	4,2
Chococcino	4,2
Milchkaffee	4,5
Latte Macchiato	4,8
Café koffeinfrei	3,8
Heiße Schokolade	3,8

Althaus-Tee

	Glas 0,3 l
Classic Herbs	3,5
Red Fruit Flash	3,5
Smooth Mint	3,5
Toffee Rooibush	3,5
Ginger Breeze	3,5
Grün Martinee	3,5
Royal Earl Grey	3,5
Sencha Senpai	3,5





Spirituosen

Ketel One Vodka	2 cl	4
Tanqueray London Dry Gin	2 cl	4
Havanna Club White Rum	2 cl	5
Bulleit Bourbon Whiskey	4 cl	8

Edelbrände & Liköre der Brennerei Braun

Malteser	2 cl	4
Williamsbirne	2 cl	4
Mirabellenwasser	2 cl	4
Himbeergeist	2 cl	4
Walnussgeist	2 cl	4
Blutwurzeln Likör	2 cl	3,5
Pflaumen Likör	2 cl	3,5
Brombeer Likör	2 cl	3,5
Schwarze Johannisbeere Likör	2 cl	3,5

Vermouth

Martini Dry	5 cl	5,5
Martini Bianco	5 cl	5,5

Bitter | Kräuter

KÖLLNITZER FISCHERTROPFEN	2 cl	3
Fischargeist	2 cl	3



Köllnitzer Hofküche

Mittwoch - Sonntag: 11 - 20 Uhr

Montag, Dienstag: Ruhetag

Telefon: 033678 61084

E-Mail: restaurant@koellnitz.de

Events

Anfragen über 0170 9708940

oder events@koellnitz.de

Groß Schauener Hauptstraße 31

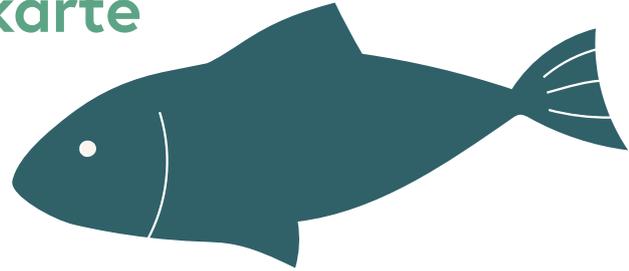
15859 Storkow (Mark)

www.koellnitz.de

Alle Preise in Euro und inkl. der
gesetzlichen MwSt. Bei Fragen zu
Allergenen und Zusatzstoffen wende
Dich bitte an unser Team.



Kinderkarte



Fischstäbchen Gebackene Fischfiletstreifen mit frischem saisonalen Gemüse und Kartoffelstampf	8,5
Nuggets Panierte Hähnchenbrust mit Karottengemüse und Pommes Frites	8,5
Bulette Hausgemachte Bulette mit Kartoffelstampf und Ackergemüse	8,5
Kinderbecher Zwei Kugeln Eis nach Wahl, Sahne und Garnitur	5,5

