HERZLICH WILLKOMMEN im

Radduscher Hafen

Speise-karte

Für Sie, als unsere Gäste
kochen wir mit saisonalen Produkten
aus der Region rund um den Spreewald,
sowie mit frischem Obst und Gemüse
von ortsansässigen Anbietern.
Lassen Sie es sich schmecken!

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt.

Suppen

Wendische Käserahmsuppe *(3,7,8,9)*

mit Lauch, Tomaten
& frischen Kräutern

2,90 €

Spreewälder Meerrettichsuppe *(3,7,8,12)*

mit einer Liason & Rote Bete Streifen

3,20 €

Pikante Fischsuppe *(2,3,7,8,12)*

von Zanderfilet, Wels & Barsch
mit Wurzelgemüse & frischen Kräutern

3,60 €

Terrine 6,80 €

Für den kleinen Hunger

Würzfleisch vom Geflügel *(1,7,9)*

mit Champignons,
im Näpfchen überbacken,
dazu reichen wir Zitrone & Toast

5,10 €

gebackener Camembert *(1,7,8,12)*

mit Preiselbeeren,
dazu reichen wir Toast

5,40 €

Spreewälder Gurkenteller *(1,3,7,8,12)*

mit Honig,-Senf,-und Gewürzgurken,
dazu Schmalz und frisches Brot

5,80 €

Für einen Wechsel der Beilagen
berechnen wir 1,20 €.

Salate

Schopskasalat *(1,3,8,12)*

In der halben Paprika serviert
mit geriebenem Schafskäse

4,90 €

Salatteller „Radduscher Hafen“ *(1,3)*

verschiedene Blattsalate, leicht mariniert
mit frischem Gemüse aus der Region,
dazu gebratene Tranchen
von der Schweinelende
oder *gebratenes Zanderfilet*

9,20 €

Alle Salate sind mit einer Vinaigrette
grundmariniert, wahlweise reichen wir:

Kräutervinaigrette (1,7,8,12)

Balsamico Dressing (1,8,12)

Honig-Senf-Dressing (1,7,8,12)

Vegetarisch

Spreewälder Weidenteller *(1,3,7,8)*

gewürfelter Fetakäse
auf gedünstetem Blattspinat
& Rote Bete Kartoffelpüree

8,80 €

Gnocchi-Tomaten-Pfanne *(1,7,8,9)*

mit feinen getrockneten Tomaten
und einer leichten Tomatenpesto

8,50 €

Für einen Wechsel der Beilagen
berechnen wir 1,20 €.

Hauptgerichte

Spreewälder Bauernomelett *(7,8,12)*

Knusprige Bratkartoffeln in einer Eihülle

8,20 €

Bauerngrützwurst *(1,3,7,8,9,12)*

mit Spreewälder Sauerkraut
& Petersilienkartoffeln

8,60 €

Radduscher Gurkengulasch *(1,7,8,9,12)*

würziges Gulasch aus der Rinderbrust
mit Spreewälder Gurken, Sauerrahm &
Kartoffelklößen

11,00 €

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ *(1,7)*

mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln
dazu Kartoffelpüree

11,20 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ *(1,7,9,12)*

mit Cremechampignons
& Pommes Frites

13,60 €

Schweinerückensteak „au four“ *(1,7,9,12)*

mit Würzfleisch & Käse überbacken
dazu Pommes frites

13,80 €

Für einen Wechsel der Beilagen
berechnen wir 1,20 €.

Hauptgerichte

Lausitzer Meerrettichsteak *(1,7,8,9,12)*

2 Schweinerückensteaks, gefüllt mit einer Farce aus Zwiebeln, Gewürzgurken, Meerrettich und Senf, Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln

15,90 €

T-Bone Steak 400g *(1,7,9,12)*

saftig gegrilltes Rumpf- & Filetsteak am markanten T-Knochen, dazu Kräuterbutter, Meerrettich, Sour Creme & Country Kartoffeln

25,20 €

Kalte Speisen

Radduscher" Bauernteller *(1,6,7,8,9,10,12)*

mit Schinken, Schlackwurst, Leberwurst, Mettwurst, Käse, Griebenschmalz, frischer Meerrettich, Schmalz, Landbutter, dazu Spreewälder Gurke und Brot & 2cl Spreewaldbitter

9,80 €

Für einen Wechsel der Beilagen berechnen wir 1,20 €.

Fischgerichte

Gedünstetes Lachsfilet *(1,4,7,9)*

auf Pesto-Gnocchis
& Kirschtomaten

13,20 €

deftige Räucherfischplatte(*(1,4,7,9)*

hausgeräucherter Wels, Lachs und Zander
mit frischem Meerrettich und Brot

14,60 €

Gebratenes Zanderfilet *(1,4,7,9,12)*

auf Rahmsauerkraut,
dazu Petersilienkartoffeln
& Salatgarnitur

13,80 €

Für einen Wechsel der Beilagen
berechnen wir 1,20 €.

Allergenkennzeichnung:

1.) *Glutenhaltiges Getreide;*
2.) *Krebstiere;*
3.) *Eier;*
4.) *Fische;*
5.) *Erdnüsse;*
6.) *Sojabohnen;*
7.) *Milch (einschließlich Laktose);*
8.) *Schalenfrüchte;*
9.) *Sellerie;*
10.) *Sesamsamen;*
11.) *Schwefeldioxid & Sulfate;*
12.) *Senf;*
13.) *Lupinen, Eiweißersatzstoff;*
14.) *Weichtiere*

Bitte beachten Sie, das alle Gerichte Spuren von glutenhaltigen Getreide, Schalenfrüchten und Nüssen enthalten könnten.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.

Dessert

Apfelstrudel *(1,3,7,8)*

mit Vanillesauce, 1 Kugel Eis

4,40 €

Eisbecher „Katrin“ *(1,3,7,8)*

3 Kugeln gemischtes Eis
(Vanille, Schoko & Erdbeer)
mit Schlagsahne & Fruchtsauce

3,30 €

Schwedenzauber *(1,3,7,8)*

3 Kugeln Vanilleeis
mit Lausitzer Apfelmus,
Eierlikör & Sahnehäubchen

4,90 €

Heiß und Kalt *(1,3,7,8)*

3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Kirschen
& frischer Schlagsahne

4,90 €

Spreewälder Hefeplins
mit Zucker & Zimt *(1,3,7,8)*

wahlweise mit:
• Vanilleeis •
• Kirschen •

5,10 €

Kinderkarte

„Kapitän Nemo“ *(1,3,7,)*

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

4,90 €

„Schweinchen Dick“ *(1,7,9,12)*

Paniertes Schweineschnitzelchen
& Pommes frites

5,60 €

„Pittiplatsch“ *(1,3,7,8)*

2 Kugeln Eis
mit Smarties & Sahne

3,80 €

Historie zum Hotel

Unser Gasthaus gehört zu den ältesten Gebäuden im Ort und trug früher immer die Hausnummer 1.

Es war ein kleines Wirtshaus, mit einer Gaststube. Dieses wurde um 1542 als Lehmfachwerkhaus erbaut und war mit Strohdach versehen. Später wurde das Dach mit Schilfrohr (Reet) gedeckt.

Um 1850 entstand die massive Grundform des Gasthauses und das Dach wurde bereits mit Dachziegeln versehen.

Das Gasthaus vor dem 18. Jahrhundert im Besitz des Lehngutsbesitzers Leopold Paulisch.

Zum Gasthaus gehörte neben einer Fleischerei auch das Braugebäude. Hier wurde bis 1910 erst einfaches Bier, später Malz- und Lagerbier gebraut. Bis zum heutigen Tag behielt die Gaststätte den Namen "Braukrug".

Das Gasthaus war stets Mittelpunkt des geistig-kulturellen Lebens im Ort. So auch in den Schicksalsjahren 1791 & 1878, als bei Feuersbrünsten große Teile des Ortes vernichtet wurden und die Einwohner hier eine erste Zuflucht fanden.

Um 1920 wurden mehrere Fremdenzimmer ausgebaut, um der gestiegenen Nachfrage, besonders aus dem Berliner Raum, gerecht zu werden. Im Jahr 1924 gab es während einer Wahlveranstaltung eine Saalschlacht zwischen Kräften des national-konservativen Landbundes und Genossen der SPD. Ein Jahr lang mussten die Schäden der Prügelei repariert werden.

Vereine wie der Gesangverein Concordia (gegründet 1884), die Radfahrervereine Blitz und Solidarität (1902), die Freiwillige Feuerwehr (1908), der Turnverein (1926), der Kriegerverein (1925) und die NSDAP (1934) hatten den „Braukrug" als ihr Vereinslokal auserwählt.

Der „Braukrug" blieb auch zu DDR-Zeiten kulturell-politisches Zentrum im Dorf. So nutzten das Lokal der Radduscher Chor, der Radduscher Sportverein, der Radduscher Dorfclub und die Domowina (Bund Lausitzer Sorben).

Bewirtschafter bzw. Eigentümer nach 1945

1945 - 1948 Fam. Böttcher

1948 - 1956 Fam. Mierke

Ab 1956 gehört die Gaststätte der Konsumgenossenschaft Calau/Lübben mit den Verwalterfamilien: Noack, Duschka, Weber, Schimangk, Ast & Ulbricht.

1988 - 1992 wird das Haus von der Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft Göritz/Belten betrieben. Nach der politischen Wende geht die Gaststätte in eine GmbH über, deren erster Geschäftsführer Andreas Choschzik ist.

Die Gaststätte wird 1997 zum Hotel mit Bettenhaus umgebaut.

Das „Hotel zum Spreewaldhafen" wird im Juni 1998 eingeweiht.

Im Oktober 2010 erwirbt Torsten Seidel das Hotel. Er war schon Geschäftsführer des in der gleichen Straße gelegenen Hotel Garni Raddusch.

*Seit dem führt die Traditionsgaststätte den Namen **"Hotel Radduscher Hafen"***