



Herzlich willkommen im Gasthaus »Spreerücke«



Mit dem Gasthaus Spreerücke weht ein frischer Wind an der Spree. Wir haben uns dem Wind zugewandt und uns vorgenommen, Sie mit frischen, regionalen Köstlichkeiten zwischen Tradition und Moderne zu verwöhnen.

Wir sind ein kleines, junges Team, das es sich zur Aufgabe macht, Ihre Wünsche zu erfüllen. Kleine Anliegen werden sofort erledigt, aber Wunder dauern auch bei uns etwas länger.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die gelassene Betriebsamkeit an der Spree. Den »klassischen« Eisbecher werden Sie hier genauso finden, wie eine Vielfalt an Kaffeespezialitäten.

Gern sorgen wir auch für den kulinarischen Rahmen bei privaten Feiern oder geschäftlichen Anlässen. Bei einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gern, bitte fragen Sie uns!

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, zögern Sie nicht, es uns zu sagen, denn nur so können wir uns verbessern.

Einen entspannten und erholsamen Aufenthalt wünscht

Ihr Team »Spreerücke«

Uferstraße 18 | 15848 Beeskow
Telefon (03366) 21418

 **Gasthaus Spreerücke Beeskow**

Unsere Öffnungszeiten für Sie:
täglich ab 11.30 Uhr
(durchgehend warme Küche)

In den Wintermonaten Oktober bis März
Montag Ruhetag (ausgenommen Feiertage)
Heiligabend geschlossen



Vorspeisen

Räucherlachs auf getoasteten Ecken mit Sahnemeerrettich und Friseesalat	5,90 €
Matjes-Roulade gefüllt mit Remouladensoße auf Gewürzgurken-Zwiebel-Tatar mit Baguette	5,90 €
Panierte, gebackene Champignons mit Knoblauch-Dip und Baguette	6,50 €

Suppen

Süppchen vom Gartengemüse mit Baguette	5,00 €
Fischsuppe »Spreerücke« mit Baguette	6,00 €

Salat

Kleiner »Vitaminteller«	3,90 €
Großer »Vitaminteller« mit Streifen von der Hähnchenbrust	9,90 €
Großer »Vitaminteller« mit gebratenen Garnelen	10,90 €

Zum Salat reichen wir ein Essig-Öl-Dressing und Baguette



Fischspezialitäten

Aus unserer Traditions-Fischerei

»Sprebrückenpfanne« gebratene Würfel von Gemüse und Fisch mit tomatisierten Linguinis	14,50 €
Forelle »Müllerin« mit Kräuterbutter, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	14,50 €
Rotbarschfilet »Prager Art« in Eihülle gebraten, mit Rahmchampignons und Pommes frites	15,00 €
Kabeljau in Weißwein gedünstet, mit Estragonsoße, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	15,50 €
Filet vom Saibling, gebraten auf fruchtigem Ananas-Weißkohl, Currysoße und Petersilienkartoffeln	16,00 €
Zanderfilet, gebraten auf gebratenem Blumenkohl, mit Currysoße und Petersilienkartoffeln	16,50 €
Welsfilet, in Rotwein pochiert auf fruchtigem Ananas-Weißkohl, mit Estragonsoße und Petersilienkartoffeln	16,50 €
Cordon bleu vom Wels gefüllt mit Käse und Schinken, auf Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	16,50 €
Medaillons vom Seeteufel auf Möhren-Kohlrabigemüse und Bratkartoffeln	17,00 €

Sind Sie Allergiker, fragen Sie bitte unser Personal nach Zusatz- und Inhaltsstoffen.



Fleischspezialitäten

Hähnchenbrust auf Currysoße, mit gebratenem Blumenkohl, und Petersilienkartoffeln	13,50 €
Medallions vom Schweinefilet auf Rahmenchampignons und Kroketten	14,50 €

Vegetarisches

Ananas-Curry mit würzigem Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	9,50 €
Linguinis mit buntem Gemüse in Olivenöl gebraten	10,50 €

Für unsere kleinen Gäste

von 0 bis 12 Jahre

Lange Nudeln mit Tomatensoße	5,00 €
Rührei mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	5,00 €
Hausgemachte Fischstäbchen vom Wels mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	6,00 €
Hausgemachte Hähnchennuggets mit Möhren-Kohlrabigemüse und Pommes frites	6,00 €
Räuberteller (Teller, Messer und Gabel und dann von Mama und Papa schnorren)	0,00 €

Sind Sie Allergiker, fragen Sie bitte unser Personal nach Zusatz und Inhaltsstoffen.



Desserts

Hausgemachte Panna Cotta mit Karamellspiegel und frischen Früchten der Saison	4,00 €
Belgische Waffel mit Puderzucker und Sahne	2,50 €
mit Apfelmus	3,00 €
mit Karamell- oder Schokosauce	3,00 €
mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	3,50 €
mit Beerengrütze, 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	5,00 €

Eis

Kugel Eis (nach Angebot)	1,00 €
Kinderbecher 1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Schokoeis mit bunten Streuseln und Sahne	2,50 €
Frucht & Traum 2 Kugeln Vanilleeis auf fruchtiger Beerengrütze und Sahne	4,50 €
Schokotraum 2 Kugeln Schokoeis und 1 Kugel Stracciatella mit Schokosoße und Sahne	4,50 €
Schwedenbecher 2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne (enthält Alkohol)	6,00 €
Sanfter Engel Orangensaft mit Grenadine und 1 Kugel Mango-Joghurteis	4,00 €

Sind Sie Allergiker, fragen Sie bitte unser Personal nach Zusatz und Inhaltsstoffen.



Kalte Getränke

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Gerolsteiner »Sprudel« natürliches Mineralwasser	1,80 €	4,00 €	6,00 €
Gerolsteiner »Stille Quelle« Mineralwasser medium	1,80 €	4,00 €	6,00 €
Gerolsteiner »naturell« stilles Mineralwasser	1,80 €	4,00 €	6,00 €
Himbeerbrause	2,20 €	4,50 €	
Tonic ⁴	2,20 €	4,50 €	
Ginger Ale ⁶	2,20 €	4,50 €	
Coca Cola ^{3, 6}	2,20 €	4,50 €	
Coca Cola light ^{3, 6, 7}	2,20 €	4,50 €	
Sprite	2,20 €	4,50 €	
Apfelsaft	2,40 €	4,80 €	
Orangensaft	2,40 €	4,80 €	
Sauerkirschnektar	2,40 €	4,80 €	
Bananensaft	2,40 €	4,80 €	
Kiba	2,40 €	4,80 €	
Saftschorle	2,20 €	4,20 €	

Aperitif & Digestif

Sherry dry	5 cl	4,50 €
Martini rosso oder bianco	5 cl	4,50 €
Sekt	0,1 l	3,00 €
Gin Tonic	0,2 l	5,00 €
Campari Orange ⁶	0,2 l	5,00 €
Grappa	4 cl	4,00 €



Fassbier

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pils	2,50 €	4,10 €
Hefeweizen trüb, Weihenstephan	2,50 €	4,10 €
Alsterwasser (Bier mit Sprite)	2,50 €	4,10 €
Potsdamer (Bier mit roter Brause)	2,50 €	4,10 €

Flaschenbier

Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	3,80 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,40 €
Berliner Weiße, rot oder grün ^{6,7} (nur saisonal)	0,33 l	3,00 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,60 €



Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Kaffee, groß	3,50 €
Kaffee »Sprebrücke« mit Baileys und Sahne	4,50 €
Espresso	2,00 €
Espresso double	3,50 €
Cappuccino	2,60 €
Milchkaffee	3,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne weiß oder dunkel	2,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne und Amaretto	4,00 €
Glas Tee verschiedene Sorten	2,00 €

Nur saisonal

Grog	4,00 €
Glühwein	2,50 €
Glühwein mit Amaretto	4,00 €



Spirituosen

	2 cl	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	2,00 €	3,80 €
Malteser Kreuz Aquavit	2,50 €	4,80 €
Obstbrand	2,00 €	3,80 €
Wilthener »Feiner Alter«	2,00 €	3,80 €
Radeberger Bitter	2,50 €	4,80 €
Ramazotti	2,50 €	4,80 €
Fischergeist	3,00 €	
Eierlikör	2,00 €	3,80 €
Baileys	2,50 €	4,80 €
Amaretto	2,00 €	3,80 €
Der gute Pott	2,50 €	4,80 €
Jim Beam	2,50 €	4,80 €



Weinkarte

Weißwein	0,2 l	0,75 l
Riesling QB trocken Cleebronner Michaelsberg Württemberg	4,00 €	14,50 €
Müller Thurgau Qualitätswein trocken Dr. Zensen Rheinhessen	4,00 €	14,50 €
Rivaner Kabinett halbtrocken Cleebronner Michaelsberg Württemberg	4,00 €	14,50 €
Müller Thurgau Kabinett mild Ihringer Fohrenberg Baden	4,00 €	14,50 €
<hr/>		
Rosé		
Dornfelder Rosé trocken, fruchtig Dr. Zensen Rheinhessen	4,00 €	14,50 €



Weinkarte

Rotwein	0,2 l	0,75 l
Dornfelder halbtrocken oder trocken Dr. Zensen Rheinhessen	4,50 €	16,00 €

Schaumweine

Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken Saale Unstrut		16,00 €
--	--	---------

Weinschorle

Rot- oder Weißwein	3,50 €	
---------------------------	--------	--

Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Coffeinhaltig
- 4 Chininhaltig
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Farbstoff
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 Antioxidationsmittel

Eine ausführliche Aufstellung aller Zusatzstoffe erhalten Sie beim Servicepersonal!