



# Lokal Depesche

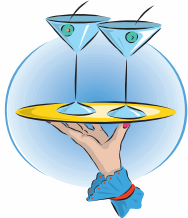
Zeitung & Speisekarte aus dem Kaiserhof Nr. 91 / 07 & 08'11

## Eins A



Herzlich willkommen im Restaurant EinsA, liebe Gäste. Das ist nun die erste Ausgabe der Lokal Depesche im neuen Outfit. Wir geben die Zeitung schon seit über sieben Jahren heraus.

Immer wieder haben wir mit kleinen Veränderungen für Abwechslung gesorgt. Seit gut drei Jahren erscheint die LD in Farbe. Jetzt haben wir dem Blatt neues Papier und eine Bindung gegönnt.



Wir würden uns freuen, wenn Sie uns als Gäste, Abonnenten, Leser und Besucher im Restaurant treu bleiben. Auch über Hinweise und Anregungen zu unseren Angeboten und zur LD würden wir uns freuen. Diese Ausgabe fasst wieder die Sommerzeit zusammen und gilt deshalb im Juli und August. Schauen Sie mal in Ruhe durch. Gern senden wir Ihnen die LD auch nach Hause, per Post oder Email.



### Sommer - Menü - Empfehlung für zwei

Sautierte Scampi in Riesling-Gemüsesud

dazu geröstetes Knoblauch-Baguette

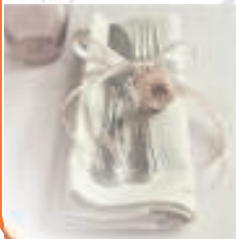
Rinderfilet „Strindberg“

mit Speckbohnen und Schwenkkartoffeln

Erdbeerparfait

mit Vanillesauce und Kiwi-Carpaccio

49,90 € komplett für zwei



### Leichte Sommerküche

... ist das Thema unserer Empfehlungen aus der Feder von Küchenchef Jens Günther. Kurzgebratenes von Fisch, Geflügel, Lamm und Rindfleisch zu frischem Gemüse, Kräutern und Salaten.

Das Angebot beginnt, wie immer, mit Salaten, Vorspeisen und Suppen, reicht über Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte bis zu feinen frischen Desserts. Solange der Markt es hergibt, werden natürlich die Erdbeeren im Mittelpunkt der süßen Leckereien stehen. Der kulinarische Sommer ist auch immer die Saison für Pfifferlinge. Diese beliebte Pilzart schmeckt besonders



delikat und wird nicht ohne Grund auch als das "Gold des Waldes" bezeichnet. Unser Küchenteam bereitet für Sie gern frische Pfifferlingsgerichte á la minute (nach Ihrer Bestellung) zu. Auch hier gilt, solange die frischen Pfifferlinge aus den Wäldern und Wiesen der Region im Angebot sind, können Sie sie bei uns genießen. Sollte Sie das eine oder andere Rezept näher interessieren, fragen Sie unser Service-Team. Gern geben wir ihnen Tipps für die Zubereitung.

In unserer Küche werden alle Speisen frisch zubereitet. Für die Wartezeit bitten wir um Verständnis und verkürzen diese gern mit einem kleinen "Gruß aus der Küche".



# Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich im Restaurant **EinsA**, im Hotel Kaiserhof Fürstenwalde. Falls Sie nur die neue Ausgabe der *Lokal Depesche* in Händen halten und noch nicht bei uns zu Gast waren, würden wir uns freuen, Sie schon bald als Gäste in unserem Restaurant und Hotel begrüßen zu dürfen.

Das Hotel Kaiserhof wurde, nach komplettem Neubau, im April 1996 eröffnet. Zentral, in Fürstenwaldes Mitte gelegen, ist es das größte Hotel der Stadt und einziges Vier-Sterne-Haus.

Knapp 70 Zimmer stehen unseren Gästen zur Verfügung. Alle sind geräumig und entsprechen einer sehr guten "First Class Ausstattung". Deshalb wurde die Klassifizierung durch den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband im Juni 2011 erneut bestätigt.

Unser Restaurant **EinsA** wurde im Herbst 2010 komplett renoviert und bekam mit neuen Möbeln, Stoffen und Farben sein neues Outfit. Hier finden Sie, neben individuellem Service, ein vielseitiges regionales und internationales Speisenangebot und zahlreiche Getränkeempfehlungen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ein paar schöne Stunden bei uns im Hotel und Restaurant.

*Gunnar Meissner & Team*

## Impressum

Kaiserhof Hotelmanagement GmbH

Hotel Kaiserhof

Friedrich Engels Str. 1A

15517 Fürstenwalde

Tel.: 03361-550-0 Fax: 03361-550-175

Redaktion: Gunnar Meissner (Geschäftsführer)

Speisenkarte: Jens Günther (Küchenchef)

## Inhalt

	Seite
Menü Empfehlung des Monats	1
Regionale Spezialitäten	2
Salate, Suppen, Vorspeisen	3
Vegetarisches, Fischgerichte	3
Veranstaltungstipps, Events	4
Fleisch, Geflügel, Pfifferlinge	5
Biergartenempfehlungen	5
Wellness - Tipps	6
Desserts, Weinempfehlung	7
Kalte Küche, Küchentipp	7

## Regionale Spezialitäten

<b>Pfifferlingrahmsüppchen</b> mit Crôutons und Kräutern	4,50 €
<b>Brandenburger Kartoffelsuppe</b> mit Speck	3,50 €
<b>Märkische Landmannpfanne</b> Zwei Schweinemedallions mit frischen Cremechampignons und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Grilltomate, in der Pfanne serviert	13,90 €
<b>Frische Forelle</b> aus der Scharmützelsee-Region nach Art der schönen Müllerin gebraten mit Petersilien- kartoffeln, dazu Gurkensalat	12,50 €
<b>Berliner Luft</b> Fluffiges Apfeldessert mit Erdbeerpüree und Löffelbiskuit	3,50 €

## Buchtipp

Wenn Sie sich für die Rezepte unserer Region interessieren und auch selbst zu Hause gern kochen und brutzeln, könnte das ein toller Tipp sein.

## Das Müggelspree-Köpenick Kochbuch

Der Autor Torsten Kleinschmidt hat viele traditionelle Rezepte zusammengetragen und dazu eigene und die Geschichten von Bauern, Fischern und Hausfrauen aus der Region gesammelt. Mit Impressionen und Bildern kurzweilig gestaltet, ist es nicht nur eine angenehme Lektüre, sondern sicher auch ein schönes Geschenk.

Erhältlich zum Preis von 19,90 € an unserer Hotelrezeption.



## Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten	4,50 €
Sautierte Scampi in Riesling-Gemüsesud, dazu geröstetes Knoblauch-Baguette	7,50 €
Wrap mit Putenbruststreifen, Salat, Gemüse und Sauerrahm	5,50 €

## Salate

Kleiner Gartensalat	3,95 €
Großer Salatteller mit verschiedenen Zugaben	
... gebratene Putenbruststreifen	7,00 €
... mit Thunfisch und roten Zwiebeln	7,50 €
... mit gebratenen Lachsstreifen und Senf-Dilldressing	9,50 €
... mit Oliven*, Feta und geröste- ten Pinienkernen	7,90 €
... mit sautierten Garnelen und Tomaten-Chili-Knoblauch- dressing	11,50 €

### Dressing Ihrer Wahl:

Joghurtdressing,  
Knoblauchdressing,  
Frenchdressing,  
Essig-Öl-Dressing,  
Olivenöl-Kräuter-Dressing

Zu den Salaten reichen  
wir stets etwas Brot.



## Suppen

Kalte Gurkensuppe Tarator mit Walnusskernen	4,20 €
Tomatierte Sauerampfersuppe mit grünem Pfeffer	4,00 €
Pfifferlingrahmsüppchen mit Crôutons und Kräutern	4,50 €

## Vegetarisches

Risotto mit gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und gebratenen Pfifferlingen	11,00 €
Pizza Napoli	7,90 €
In Olivenöl gebratene Tagliatelle mit Gemüsestreifen, Champignons und Chili	8,50 €

## Aus Seen und Meeren

Gebratenes Zanderfilet auf gedünstetem Spitzkohl mit roter Paprikaschaumsauce und kleinen Butterkartoffeln	14,00 €
Gedünstetes Lachsfilet auf Rahmblattspinat im Sesam-Nudelnest	14,00 €
Matjes-Doppelfilet auf Apfel-Zwiebel-Gurken-Remoulade mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln	10,90 €



Infos und Tourentipps an der Hotelrezeption

# Fahrradverleih im Hause!

*Jeden Morgen vielseitiges Frühstücksbuffet 06.30 - 10.30 Uhr*

## PASIÓN DE BUENA VISTA im „Fürstenwalder Hof“

Ein besonderes Highlight erwartet Sie am 17. Februar 2012 im Bürgerhaus „Fürstenwalder Hof“ in Fürstenwalde.

Heiße Rhythmen, mitreißende Tänze, exotische Schönheiten und traumhafte Melodien führen Sie durch das aufregende Nachtleben Kubas.

„PASIÓN DE BUENA VISTA“ entführt Sie auf die Straßen der karibischen Insel und vermittelt Ihnen pure kubanische Lebensfreude. Die 10-köpfige Liveband besteht aus alteingesessenen kubanischen Unikaten der Extraklasse. Sie werden verzaubert von den auch in Kuba umschwärmten Sängern und Tänzern sowie der einzigartigen Bühnenkulisse und atemberaubenden Projektionen.

Lassen Sie sich von Kubas Humor und Temperament fesseln!

Ganz gleich, ob Sie die Show anschauen oder selbst mittanzen wollen – alles ist möglich! Die Cocktailbars werden geöffnet sein und echtes Karibikflair versprühen. Das ist das Event des Jahres für Fans und Liebhaber Lateinamerikanischer Musik und Tänze.

Die Eintrittskarten sind sicher auch ein ideales Geschenk für Freunde dieses Gengres.



## Bürgerhaus „Fürstenwalder Hof“



Konzerte ~ Partys ~ Konferenzen  
Shows ~ Familienfeiern ~ Feste  
Getränkesservice ~ Catering ~ Bar



Info & Reservierung:  
(03361) 550-0 / (0160) 885 124 5

## Midlife Party

Fete  
ab...



Oldies

Rock

Pop

Schlager

gute Laune

Fürstenwalder Hof

Kartenbestellung und Infos:  
Kaiserhof 03361 5500  
Eintritt: 5,- Euro



Sa. 28. August  
20.00 Uhr mit Disco

## Tanztee macht Sommerpause

Der erste traditionelle Tanztee nach dem Sommerurlaub findet am 25. September um 15.00 Uhr im Fürstenwalder Hof statt.



17. Februar 2012 – 20 Uhr  
Bürgerhaus „Fürstenwalder Hof“

Ein Kubanischer Abend der Extraklasse.



Karten im Vorverkauf  
22,00 bis 25,00 €

Vorverkauf in  
Fürstenwalde:

Kaiserhof  
Ticket-Service  
Hauke Verlag  
ATLAS Reisen  
Tourist-Information



Infos unter  
Tel. 03361 550-0 und  
[www.kaiserhof.de](http://www.kaiserhof.de)

## Geflügel

Gefüllte Putenbrust nach Cordon bleu  
mit Zuckerschoten, frischem Blumenkohl  
und Petersilienkartoffeln 12,00 €

Hähnchenbrust mit Basilikum  
im Schinkenmantel gebraten auf  
lauwarmem Tomatensalat mit Lauch  
und Hirtenkäse  
an hausgemachten Tagliatelle 13,50 €

## Aus Topf und Pfanne

Filetspitzen von Rind und Schwein  
in leichter Dijon-Senfsauce mit  
Brokkoliröschen und  
Kartoffelkroketten 14,00 €



Märkische Landmannpfanne  
Zwei Schweinemedallions mit frischen  
Cremechampignons und Käse überbacken,  
dazu Bratkartoffeln und Grilltomate,  
in der Pfanne serviert 13,90 €

Mariniertes Lammfilet  
mit gebackenen Bohnenbündchen  
und Rosmarinkartoffeln 15,50 €

Gefüllter Jungschweinerücken  
mit Mozzarella und getrockneten Tomaten  
an Kräutersauce und hausgemachten  
Spinattagiatelle 11,20 €

Rinderfilet „Strindberg“  
mit Speckbohnen und Schwenkkartoffeln  
19,90 €

## Pfifferlinge



Portion Gebratene Pfifferlinge  
(250g frisch) mit Speck, Zwiebeln  
und Butter 7,50 €

Schweineschnitzel mit Pfifferlingen  
und Petersilienkartoffeln 14,90 €

Omelett von 3 Eiern  
mit gebratenen Pfifferlingen  
an Salatbukett 10,90 €

## Biergartenempfehlungen



Gazpacho  
Kalte Gemüsesuppe auf andalusische Art  
mit gebratenen Ochsenfilet-Streifen 8,00 €

Pizza mit Tomate,  
Oliven und Mozzarella 7,50 €

Folienkartoffel mit Kräuterschmand  
umlegt von Blattsalaten und  
Gemügesticks 7,50 €

dazu Räucherlachs 12,50 €

Oder

gebackene Garnelenschwänze 11,50 €

Spaghetti mit Käsesauce  
und Schinkenstreifen 8,00 €

# Alles! Außer gewöhnlich!

## Beauty und Wellness im Hotel Kaiserhof



### *Ein grünes Blatt*

Ein Blatt aus sommerlichen Tagen,  
Ich nahm es so im Wandern mit,  
Auf dass es einst mir möge sagen,  
Wie laut die Nachtigall geschlagen,  
Wie grün der Wald, den ich durchschritt.

Theodor Storm

## *Sommerangebot Juli / August 2011*

### **Nacken- Schulter- Kopfmassage**

Mit kräftigen Massagegriffen, wird die Muskulatur in der Tiefe gelockert.

Dauer ca, 20 min

**15,00 €**

### **Aromaölmassage**

Bei dieser Ganzkörpermassage, werden Basisöle, angereichert mit ätherischen Ölen, dem Körper durch sanfte Streichungen zugeführt. Ein rundum wohliges Erlebnis.

Dauer ca. 60 min

**47,00 €**

*Wenn Sie nicht verreisen, wie wäre es mit einer Behandlung?  
Ich freue mich auf Sie! Tel. 0173 8682734*

**Mit sommerlichen Grüßen  
Ihre Martina Schäfer**



### **Vier Sterne Klassifizierung zum dritten Mal bestätigt.**

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband Brandenburg hat die Klassifizierung des Kaiserhofes als First Class Hotel nach gründlichem Check erneut bestätigt. Der Kaiserhof, größtes Hotel in der grünen Stadt an der Spree, ist damit weiterhin der Beherbergungsbetrieb mit der höchsten Einstufung. Die Klassifizierung bewertet das Haus mit seinen räumlichen und technischen Bedingungen, genauso wie beispielsweise die 24 Stunden besetzte Rezeption, das Restaurant, den Tagungsbereich, die Wellnesseinrichtungen und die Serviceleistungen des Hotel- Teams. Dazu gehören auch das W-Lan Angebot im ganzen Hause oder Kleinigkeiten, wie Nähzeug in den Zimmern, Schuhputz-möglichkeiten und diverse Kleinutensilien an der Rezeption. Die Bedingungen werden immer wieder überarbeitet und internationalen Standarts angepasst. Damit weiß der reservierende Gast, was er vom Hotel erwarten kann.

*Wohlfühlsauna - mit Infrarotstrahlen privat entspannen, hier im Hause*

## Das ist unsere Sommerweinempfehlung für Sie!

Diese spritzige Cuvée aus Sauvignon Blanc, Riesling und Silvaner ist der ideale Begleiter zu allen Spargelgerichten und passt hervorragend zur leichten Sommerküche. Wie sein Name "Fleurant" schon verrät, ist er herrlich duftig und blumig im Bouquet.

Frisch und spritzig gibt er sich am Gaumen mit harmonisch eingebundener Säure. Die Aromen erinnern an reifen Pfirsich, einen Hauch von Zitrus und knackigen grünen Apfel. Holen Sie sich den Frühling ins Haus mit diesem frischen Weißwein!

### Auszeichnungen

Top 100 Winzer Deutschlands DLG  
Staatsehrenpreis Landesregierung Rheinland Pfalz



Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim, Rheinhessen

### Fleurant, trocken

Schoppen	0,2 l	3,90 €
Karaffe	0,5 l	8,90 €
Flasche	0,75 l	13,50 €



## Desserts

Mangoscheiben unter Weinschaum  
gratiniert, mit Schokoladeneiscreme  
6,50 €

Erdbeerparfait mit Vanillesauce  
und Kiwi-Carpaccio  
4,80 €

Rote Beerengrütze  
mit Vanillesauce  
3,50 €

## Kalte Küche

Original ungarische Pick-Salami  
bunt garniert, mit Brotkorb und Butter 9,90 €

"Strammer Max"  
Mischbrot, deftig mit Schinkenwürfeln  
belegt und zwei Spiegeleiern 6,90 €

"Schinkenpause"  
geräucherter und gekochter Schinken  
mit Butter und Brot 7,50 €

"Holzfällerplatte"  
Schinken, Käse und Wurst mit saurer  
Gurke, dazu Butter und Brot 8,90 €

"Käsebrett"  
Variation von verschiedenem Käse mit  
Trauben 8,50 €

### Küchentipp

#### Pfifferlinge braten - so geht's:



Erhitzen Sie Butterschmalz in einer Pfanne und braten Sie die Pfifferlinge bei hoher Temperatur zuerst portionsweise etwa vier Minuten an. So schließen sich die Poren der Pilze und es geht kein Saft verloren. Ist die Hitze nicht hoch genug, werden die Pilze gummiartig. Sollte sich beim Braten trotzdem Saft bilden, gießen Sie ihn einfach ab. Danach je nach Menge alle Portionen zusammen noch bis zu acht Minuten zu Ende braten. Wichtig: Die Pilze erst nach dem Garen salzen, weil sie sonst auch noch hart werden können.



Das Motorrad fahren hat sich seit den 80er Jahren in Deutschland und Europa zu einem weit verbreiteten Hobby entwickelt. Hier, in den neuen Bundesländern, wurde dieser Trend sehr schnell nachgeholt. Und weil die Zahl der Motorrad-Reisenden immer weiter wächst, ist unser Hotel auch Partner einiger Touren- und Hotelzimmeranbieter für Biker.

MOTORRAD-Hotel 2011 [www.motorradonline.de](http://www.motorradonline.de)

**MOTORRAD**  
Europas größte Motorradzeitschrift



**B & S**  
COMPUTERSYSTEME  
Brattke & Schröder GbR

**Weststraße 1  
15848 Beeskow**

TEL 03366 / 212 12  
FAX 03366 / 242 23  
Mail [info@bs-c.biz](mailto:info@bs-c.biz)  
WEB [www.bs-c.biz](http://www.bs-c.biz)

Computer  
Bürotechnik  
Internetservice  
Netzwerksysteme  
Branchensoftware  
Finanzierung und Leasing  
Wartungs- und Reparaturservice

**Fleischerei  
Franke**

Eisenbahnstraße 30  
15517 Fürstenwalde  
Telefon (03361) 21 86  
Telefax (03361) 5 73 96



Ihr Ansprechpartner für Gaumenfreuden aller Art,  
spezialisiert auf Kalte und Warme Buffets,  
Braten aller Art und Spanferkel

Freddy's  
**Livemusik**

Fred Hoffmann

Am See 37  
15526 Bad Saarow OT Petersdorf  
Telefon: 033631-648433  
Telefax: 033631-648434  
Handy: 0172-3085502  
E-Mail: [info@freddys-livemusik.de](mailto:info@freddys-livemusik.de)  
Internet: [www.freddys-livemusik.de](http://www.freddys-livemusik.de)

Musik zur Unterhaltung und zum Tanz  
Keyboard-Unterricht für Kinder und Erwachsene

**Bohm** GbR.

**Haushaltwaren\*Glas\*Porzellan\*Geschenke**

**Eisenbahnstraße 128  
15517 Fürstenwalde/Spree**

**Tel. 0 33 61 – 42 21  
Fax: 0 33 61 – 30 83 29**

**ATLASREISEN** →

**Alles rund um's Reisen, Flugtickets und  
Fahrkarten der Deutschen Bahn.**

Fürstengalerie, 15517 Fürstenwalde  
Mo. - Fr.: 09.00 - 19.00 Uhr, Sa.: 09.00-14.00 Uhr  
Tel.: (03361) 71 11 6, Fax: (03361) 71 11 71  
E-Mail: [fuerstenwalde.75495@atlasreisen.de](mailto:fuerstenwalde.75495@atlasreisen.de)

*Sie machen Urlaub, wir den Rest!*

**Fürstenwalder  
FW  
Die  
Fürstenwalder  
Zeitung**

**Ihr Partner für Anzeigen und Beilagen. Tel. (03361) 5 71 79**

**Alles!Außer gewöhnlich.**

Beauty&Wellness im Kaiserhof

**Martina Schäfer**

Fachkosmetikerin

Termine nach  
telefonischer Vereinbarung

Tel. 03361 / 550-0  
Funk 0173 / 8682734  
[www.kaiserhof.de](http://www.kaiserhof.de)



**Monika & Dr. Walter Freund**

Schienenweg 1b  
D-15517 Fürstenwalde

Tel.: +49 (0)3361 - 374 604  
Fax: +49 (0)3361 - 376 418  
mobil: +49 (0)174 96 94 198

[freund@amikus.de](mailto:freund@amikus.de)  
[www.amikus.de](http://www.amikus.de)