



Radduscher Hafen

HOTEL | RESTAURANT | BIERGARTEN

SPEISEKARTE MENU

Herzlich Willkommen im Radduscher Hafen

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.

Welcome to the Radduscher Hafen

We cook with seasonal products around the region of the Spreewald for you, as our guests.
We also cook with fresh fruits and vegetables from local providers.
Enjoy!

We wish you a nice stay.



Liebe Gäste,

um längere Wartezeiten für andere Gäste zu vermeiden, möchten wir Sie herzlichst darum bitten, Ihre Rechnung zusammen zu bezahlen und diese danach selbst zu separieren, wenn Sie in einer größeren Gruppe bei uns sind.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Sollten Sie manchmal das gewisse Lächeln oder die eine oder andere Aufmerksamkeit vermissen, entschuldigen Sie dieses bitte mit Stress und Menschlichkeit.
Denn Menschen sind wir alle und niemand ist ohne Fehler.

Selbststrebend geben wir unser Bestes.

Dear guests,

We politely ask you to pay your bill altogether and split afterwards if you are in a bigger group in order to reduce longer waiting periods for other guests.
Thank you for your understanding!

If you should sometimes miss a smile or some attention, please excuse this due to humanity and stress. We are all humans and nobody is perfect.

But we of course try our best.



Suppen Soups

 kalte Gurkensuppe  

4,40 €

Terrine

8,20 €

mit Joghurt, Sahne, Knoblauch & frischem Dill

„Cold Cucumber Soup“

with yogurt, cream, garlic & fresh dill

Lübbenauer Senfgurkensuppe        

4,90 €

Terrine

8,60 €

mit Crème fraîche & frischem Dill

Lübbenauer Mustard Cucumber Soup

with crème fraîche & fresh dill

Spreewälder Meerrettichsuppe         

5,20 €

Terrine

9,60 €

mit Sahne verfeinert & rote Beete

Spreewälder Horseradish Soup

with cream & beetroot strips

pikante Fischsuppe       

5,70 €

Terrine

9,80 €

aus Zander, Wels & Barsch mit Wurzelgemüse, frischen Kräutern und saure Sahne

Spicy Fish Soup

made from pikeperch, catfish, perch with root vegetables, fresh herbs and sour cream

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

Für zusätzliche Beilagen berechnen wir pro Beilage 2.90 €.

For a swap of side dishes we charge 1,20 €.

For additional side orders we charge per side dish 2.90 €..

Für den kleinen Hunger *For the Small Appetite*

Handkäse mit Musik 🍷 🍷 ①⑥

7,80 €

würziger Limburger eingelegt in Olivenöl, Kümmel und Zwiebeln,
dazu Brot zum stippen

Hand Cheese with Music

aromatic Limburger potted in olive oil, caraway and onions alongside bread to dip

Würzfleisch vom Geflügel 🍷 🍷 ①⑥ ①⑦ ①⑧ ②②

7,90 €

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

Seasoning Meat from Poultry

with baked mushrooms in a bowl served with toast & lemon

„Heiße Knolle“ 🍷 ①⑥ ①⑦ ①⑧ ②②

9,80 €

gekochte Erdknolle in Folie,
gefüllt mit Sour Crème und gebackenem Bacon obenauf

“Hot Tuber”

cooked potato in foil,
filled with sour cream and baked bacon on top

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

Für zusätzliche Beilagen berechnen wir pro Beilage 2.90 €.

For a swap of side dishes we charge 1,20 €.

For additional side orders we charge per side dish 2.90 €..

Salate

Salads



Gurkensalat

süß-sauer mariniert & verfeinert mit frischem Dill

Cucumber Salad

sweet and sour marinated & with fresh dill

5,20 €



Salatteller „Katharina“

bunte Blattsalate mit frischem Gemüse aus der Region,
grüne und schwarze Oliven, sowie Fetakäse aus Kuhmilch

Salad Plate “Katharina”

mixed-leaf salad with fresh regional vegetables,
green and black olives as well as feta cheese made from cow's milk

12,90 €

Salatteller „Radduscher Hafen“

verschiedene Blattsalate mit frischem Gemüse aus der Region,
dazu gebratene Hähnchenbruststreifen

oder gebratenes Zanderfilet (mehliert)

Salad Plate “Radduscher Hafen”

mixed-leaf salad with fresh regional vegetables
alongside fried chicken strips

or fried catfish filet (floured)

15,90 €

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

Balsamico Dressing    

Honig-Senf-Dressing    

All salads are basic marinated with a
vinaigrette, optional dressings are:

Balsamic Vinaigrette

Honey Mustard Dressing



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

Für zusätzliche Beilagen berechnen wir pro Beilage 2,90 €.

For a swap of side dishes we charge 1,20 €.

For additional side orders we charge per side dish 2.90 €..

Vegetarisch, Pasta & kalte Speisen Vegetarian, Pasta & Cold Dishes

-  **Gurkenragout** 🍷 ⑩ ⑰ ⑳ 11,20 €
grüne Gurken und Senfgurken mild geschmort mit Kokosmilch,
Curry, Zwiebeln, Ahornsirup und frischem Koriander in einem Reisrand
Cucumber Ragout
cucumber and pickled mustard cucumber mildly stewed with coconut milk,
curry, onions, maple syrup and fresh cilantro served with rice
-  **Gnocchi-Gemüse-Pfanne** 🍷 🍷 ⑩ ⑱ 22 13,80 €
mediterranes Gemüse und Gnocchi's in Pesto geschwenkt
Gnocchi Vegetable Stir-Fry
Mediterranean vegetables and gnocchis tossed in pesto
- „Radduscher“ Bauernteller** 🍷 🍷 🍷 🍷 ⑮ ⑰ ⑳ ㉑ ㉒ 13,50 €
verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten,
frischer Meerrettich, Landbutter, Griebenschmalz, Brot,
dazu Spreewälder Gurke & 2cl Spreewaldbitter
“Radduscher” Farmer’s Plate
a variety of cold cuts and cheese specialties,
fresh horseradish, butter, lard, bread
served with Spreewald pickle & 2cl Spreewaldbitter

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

Für zusätzliche Beilagen berechnen wir pro Beilage 2.90 €.

For a swap of side dishes we charge 1,20 €.

For additional side orders we charge per side dish 2.90 €..

Spreewälder Spezialitäten

Spreewälder Specialties

 **Lausitzer Sahnequark**     9,90 €

mit Zwiebeln, Gewürzgurke, frischen Kräutern,
dazu Pellkartoffeln & Radduscher Leinöl

Lusatian Cream Curd

with onions, pickles, fresh herbs
alongside jacket potatoes & Radduscher flax seed oil

Bauerngrützwurst     13,60 €

mit Spreewälder Sauerkraut & Petersilienkartoffeln

Farmer's Grützwurst (black pudding)

with Spreewälder sauerkraut & parsley potatoes

 **Vetschauer Schweinskopfsülze**     14,10 €

mit hausgemachter Remoulade, Gewürzgurke & Bratkartoffeln

Vetschauer Pork Head Jelly

with homemade ranch dressing, pickles & roasted potatoes

Radduscher Gurkengulasch        16,90 €

würziges Gulasch aus der Rinderbrust mit Gewürz-, Senf-,
& Honig-Gurken, Sauerrahm & Kartoffelklößen

Radduscher Cucumber Goulash

aromatic goulash made from beef brisket with pickles, mustard pickle
& honey pickle, sour cream & potato dumplings

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

Für zusätzliche Beilagen berechnen wir pro Beilage 2.90 €.

For a swap of side dishes we charge 1,20 €.

For additional side orders we charge per side dish 2.90 €..

Hauptgerichte Main Courses

- gebratenes Hähnchenbrustfilet** 🌾🍷🍷🍷 (27) 18,70 €
auf einem pikant, fruchtigem Honig-Senf-Schwarzwurzel-Kapernragout mit Kroketten
Fried Chicken Breast
on a spicy, fruity honey mustard capers ragout with black salsify and croquettes
- Kalbsleber „Berliner Art“** 🌾🍷 (22) 19,50 €
mit gebratenen Apfel- und Zwiebelspalten, dazu Kartoffelpüree
Veal Liver "Berlin Style"
with fried apple & onion slices served with mashed potatoes
- Schweineschnitzel nach „Wiener Art“** 🌾🍷🍷 (22) 19,80 €
mit Cremeschampignons & Pommes frites
Pork Schnitzel "Vienna Style"
with creamy mushrooms & french fries
- Schweinerückensteak „au four“** 🌾🍷 (16) (17) (18) (22) 21,40 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites
Pork Loin Steak "Au Four"
baked with seasoned meat and cheese served with french fries

Für einen Wechsel der Beilagen berechnen wir 1,20 €.
Für zusätzliche Beilagen berechnen wir pro Beilage 2.90 €.
For a swap of side dishes we charge 1,20 €.
For additional side orders we charge per side dish 2.90 €..

Fischgerichte Fish Dishes



gedünstetes Lachsfilet

auf Pesto-Gnocchi's und Kirschtomaten

Steamed Salmon Filet

on pesto gnocchis and cherry tomatoes

21,20 €

gedünstete Zanderfiletrolle

gefüllt mit Blattspinat, dazu Spreewälder Fischeauce,
Petersilienkartoffeln & Salatgarnitur

steamed pikeperch fillet role

filled with spinach, alongside Spreewald souce parsley potatoes
garnished with salad

22,10 €

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

Für zusätzliche Beilagen berechnen wir pro Beilage 2.90 €.

For a swap of side dishes we charge 1,20 €.

For additional side orders we charge per side dish 2.90 €..

Unsere Empfehlung aus der Küche und dem Weinkeller

Our recommendation from the kitchen
and the wine cellar

Radduscher Gurkengulasch 16 17 18 27

16,90 €

würziges Gulasch aus der Rinderbrust
mit Gewürz-, Senf- & Honig-Gurken,
Sauerrahm & Kartoffelklößen

Wheel shower cucumber goulash

Spicy beef brisket goulash
with pickles, mustard & honey,
Sour cream & potato dumplings

Dazu empfehlen wir:

Einen kräftig, vollmundigen und herzhaften Dornfelder.

In addition we recommend:

A strong, full-bodied and hearty Dornfelder.

Gedünstete Zanderfiletrolle 16 17 18 22

22,10 €

Gefüllt mit Blattspinat, dazu Spreewälder Fischeauce,
Petersilienkartoffeln & Salatgarnitur

Steamed zander fillet roll

Filled with leaf spinach, with Spreewald fish sauce,
Parsley Potatoes & Salad Garnish

Dazu empfehlen wir:

Einen spritzigen, trockenen Müller Thurgau mit feiner Würze.

In addition we recommend:

A sparkling, dry Müller Thurgau with fine spice.



Sorbenpfanne 16 17 18 21 22

Salat
Rückensteak, Schweinefilet
&
Sparerips
Kräuterbutter
Buttergemüse & Bratkartoffeln

Empfehlung des Hauses für 2 Personen

49,70 €

Sorbs Pan

salad
Sirloin steak, pork tenderloin
&
spareribs
Herb butter
Buttered Vegetables & Fried Potatoes

Recommendation of the house for 2 people

49,70 €



Dessert

Dessert

- Eiskaffee** 🌿 🍷 🍷 🍷 (15) (23) (27) 5,40 €
Vanilleeiscreme mit kaltem Bohnenkaffee & Sahne
Iced Coffee
vanilla ice cream with cold brewed coffee and whipped cream
- Eisschokolade** 🌿 🍷 🍷 🍷 (15) (23) (27) 5,60 €
Vanilleeiscreme mit kaltem Kakao & Sahne
Iced Chocolate
vanilla ice cream with cold chocolate & whipped cream
- Apfelstrudel** 🌿 🍷 🍷 🍷 (15) (27) 7,20€
mit Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis & Sahne
Apple Strudel
with vanilla sauce, 1 scoop of vanilla ice cream & whipped cream
- Eisbecher „Katrin“** 🌿 🍷 🍷 🍷 (15) (27) 6,90 €
je eine Kugel Eis (Vanille, Schoko & Erdbeer) mit Schlagsahne & Fruchtsauce
Sundae "Katrin"
one scoop each of vanilla, chocolate & strawberry ice cream
with whipped cream & fruit sauce
- Schwedenzauber** 🌿 🍷 🍷 🍷 (15) (27) 7,60 €
3 Kugeln Vanilleeis mit Lausitzer Apfelmus, Eierlikör & Sahnehäubchen
Swedish Magic
3 scoops of vanilla ice with Lusatian apple sauce, advocaat & whipped cream
- Heiß und Kalt** 🌿 🍷 🍷 🍷 (15) (27) 7,70 €
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen & frischer Schlagsahne
Hot and Cold
3 scoops of vanilla ice with hot cherries & fresh whipped cream
- Spreewälder Hefepfannkuchen mit Zucker & Zimt** 🌿 🍷 🍷 🍷 6,90 €
wahlweise mit: • Vanilleeis • heißen Kirschen • Apfelmus 7,80 €
Spreewälder Pancake with Sugar & Cinnamon
optional: • vanilla ice cream • hot cherries • apple sauce



Kinderkarte Child's Menu

- „Krake Tinti“** 🍷 16 17 18 6,60 €
gebratene Würstchen mit Kartoffelpüree
“Octopus Tinti”
fried sausage with mashed potatoes
- „Kapitän Nemo“** 🌿 🍷 🍷 7,20 €
Fischstäbchen mit Pommes frites
“Captain Nemo”
fish sticks with french fries
- „Mr. & Mrs. Veggie“** 🌿 🍷 🌿 7,20 €
gebratene Gemüse-Frikadelle & Wedges
“Mr. & Mrs. Veggie”
fried vegetable balls & potato wedges
- Räuberteller „Hotzenplotz“** 0,00 €
ich nehme mir von den anderen Tellern was weg
Robbers Plate “Hotzenplotz”
I take something from everyone else's plate
- „Pittiplatsch“** 🌿 🍷 🍷 4,90 €
2 Kugeln Eis mit Smarties & Sahne
“Pittiplatsch”
2 scoops of ice with sugar-coated chocolate confectionary & whipped cream



Etiketten

-  glutenfrei
-  vegan

Allergene

-  Weizen
-  Krebstiere
-  Eier
-  Fisch
-  Erdnüsse
-  Sojabohnen
-  Milch (einschließlich Laktose)
-  Schalenfrüchte
-  Sellerie
-  Sesamsamen
-  Schwefeldioxid und Sulfate
-  Senf
-  Lupinen, Eiweißersatzstoff
-  Weichtiere















Zusatzstoffe

- ⑮ mit Farbstoff
- ⑯ Konservierungsstoffe
- ⑰ Antioxydationsmittel
- ⑱ Geschmacksverstärker
- ⑲ mit Schwefeldioxid
- ⑳ Schwärzungsmittel
- ㉑ mit Phosphat
- ㉒ mit Milcheiweiß
- ㉓ koffeinhaltig
- ㉔ chininhaltig
- ㉕ gewachst
- ㉖ Taurin
- ㉗ Süßungsmittel

labels

-  glutenfrei
-  vegan

allergens

-  wheat
-  crustaceans
-  eggs
-  fish
-  peanuts
-  soybeans
-  milk (including lactose)
-  nuts
-  celery
-  sesame seeds
-  sulphur dioxide & sulphates
-  mustard
-  lupins, protein substitute
-  molluscs

additives

- ⑮ with coloring
- ⑯ preservatives
- ⑰ antioxidants
- ⑱ flavor enhancer
- ⑲ with sulphur dioxide
- ⑳ blackening agent
- ㉑ with phosphate
- ㉒ with milk protein
- ㉓ caffeinated
- ㉔ contains quinine
- ㉕ waxed
- ㉖ taurine
- ㉗ sweetener

History of our Hotel

Our restaurant is one of the oldest buildings of the village and used to be house number 1. It was a small inn with a small lounge. The inn was built as a timbered house for clay in 1542 and had a thatched roof. Later on it was roofed with reed. In 1850 they built the solid foundation of the house and the roof was tiled.

The inn belonged to the owner of the fief Leopold Paulisch up until 18th century. Besides a butcher, the brewery building belonged to the inn as well. Until 1910 they brewed simple beer, later on malt beer and lager beer. Even today, the inn still keeps the name "Braukrug".

The inn was the center of the intellectual and cultural life of the village. In the fateful years of 1791 & 1878 the inhabitants found refuge here, as huge parts of the village were burnt down because of the conflagration.

In 1920 guest rooms were expanded due to rising demand, especially from the area of and around Berlin. In 1924 there was a brawl at a political meeting during an election meeting between national-conservative people of the country party and associates of the SPD. Because of the following fight between supporters and opponents, the resulting damage had to be repaired for one year.

Associations like the choral society Concordia (founded in 1884), bikers associations Blitz and Solidarität (1902), voluntary fire brigade (1908), gymnastics club (1926), veterans association (1925) and the NSDAP (1934) chose the "Braukrug" as their clubhouse.

The "Braukrug" stayed to be the political-cultural center of the village, even in times of the DDR. The choir of Raddusch, the sports club, the village club and the Domowina (the union of the Lusatian Sorbs) utilized the restaurant.

Owners and tenants after 1945

1945 – 1948 The Böttcher Family

1948 – 1956 The Mierke Family

Since 1956 the inn belonged to the retail cooperative Calau/Lübben with the administrative

families Nowak, Duschka, Weber, Schimangk, Ast & Ulbricht.

Between 1988 and 1992 the house was operated by the LPG Göritz/Belten as a LPG-restaurant.

After the political shift the restaurant becomes a Ltd, which first managing director was Andreas Choschzik.

1997 the restaurant was converted into a hotel with a bed unit.

The hotel "Hotel zum Spreewaldhafen" was inaugurated in June 1998.

In October 2010 Torsten Seidel acquired the Hotel. He has already been the managing director of the "Radduscher Hof", which is located in the same street.

Since then the name of the traditional restaurant is „Hotel radduscher Hafen“.



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 war 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 Görnitz/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“.

