

Ihr Siegeszug beginnt in Südamerika

Bis die Kartoffel ihren Siegeszug in Europa und Deutschland antreten konnte, lag eine lange Reise vor ihr. Ihr Ursprung liegt in den südamerikanischen Anden. Noch heute werden dort knollenbildende Wildformen gefunden. Schon die Indianer kannten den Wert der Kartoffel. Bei den Inkas zählte sie zu den Grundnahrungsmitteln.

Die Spanier lernten die Kartoffel als Kulturpflanze bei ihren Eroberungszügen (1525–1543) durch Peru und Chile kennen. Sie brachten um 1555 die ersten dieser rotschaligen, violettblühenden Pflanzen nach Spanien. Etwa zehn Jahre später wurden gelbschalige Kartoffeln mit weißen oder violetten Blüten von Venezuela nach England und Irland eingeführt. Bei der Ausbreitung über Europa vermischten sich die Sorten. Trotzdem sollte es noch fast 200 Jahre dauern, bis die Kartoffel an Bedeutung gewann.

Carolus Clusius pflanzte 1589 die ersten Kartoffeln in Deutschland. Der Gelehrte, Arzt und Botaniker war es auch, der Dank seiner Beziehungen zu anderen Botanikern und reichen Bürgern für ihre Verbreitung sorgte. Zuerst wurde die Kartoffel als Zierpflanze in Gärten gehalten. Auch als Heilmittel war sie bekannt. Zur Eigenversorgung wurde sie wahrscheinlich während des 30-jährigen Krieges in den Hausgärten Süddeutschlands gepflanzt.

Als Handelsware wird sie erstmals 1757 in den Frankfurter Marktberichten erwähnt der Beginn ihrer kommerziellen Nutzung.

Der Schwerpunkt des deutschen Kartoffelhauses war Preußen. Bedingt durch Kriege und die daraus resultierende Not wurde ihr Anbau intensiviert. Sogar die Politik nahm Einfluss auf den Kartoffelanbau. König Friedrich der Große erließ 1756 den berühmten „Kartoffelbefehl“, der die Bauern zum Anbau der Kartoffeln zwang.

Heute ist die Bundesrepublik der größte Kartoffelproduzent innerhalb der EU. Die Deutschen decken fast ein Fünftel des gesamten Vitamin C Bedarfs mit Kartoffeln. Über 100 Sorten für Speisekartoffeln werden in Deutschland angebaut.

**Liebe Gäste,
sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, dann weisen Sie bitte unser Servicepersonal unbedingt darauf hin. Wir informieren Sie gern über allergene Zutaten in unseren Gerichten. Eine schriftliche Information wird Ihnen auf Nachfrage ausgehändigt.**

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff | 2 - Konserviert | 2a - Nitritpökelsalz | 3 - Antioxidationsmittel | 4 - Geschmacksverstärker
5 - Phosphat | 6 - gewachst | 7 - Süßungsmittel | 7a - Phenylaninquelle | 8 - Chinin | 9 - Koffein | 10 - Sulfite
A - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen



= vegetarisch



= vegan

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Jetzt bewerten!



„Kartoffelkiste
Cottbus“ bei Google
eingeben oder
QR-Code scannen
und bewerten.

Varweg

Hausgemachte Kartoffelsuppe  5,50 €

zusätzlich mit Wiener Würstchen^{2a,3} 6,50 €

Unser beliebtes Baguette  4,90 €

drei Scheiben ofenfrisches Ciabatta mit Kräuter- oder Knoblauchbutter

Gratiniertes Geflügelwürzfleisch¹⁰ 7,20 €

mit ofenfrischem Ciabatta

Kleiner Salat á la Kartoffelkiste  8,90 €

bunt gemischte Blattsalate mit Tomaten, Paprika, Kichererbsen, Mais,
Gurken, Zwiebeln dazu Kartoffelvinaigrette und Kartoffelcrunch


Spezial

Kartoffel-Snacks  8,90 €

kleine Kostproben unserer beliebten Kartoffelspezialitäten:
Süßkartoffelpommes, Rösti-Sticks, Kartoffel-Frischkäsetasche,
Kartoffelsuppe, Mini-Kartoffelpuffer mit Kräuterdip



Frisch & Knackig

Großer Salat á la Kartoffelkiste  13,90 €

bunt gemischte Blattsalate mit Tomaten, Paprika, Kichererbsen, Mais,
Gurken, Zwiebeln dazu Kartoffelvinaigrette und Kartoffelcrunch

zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen (180 g)

und gebratenen Champignons zzgl. 6,90 €

Hauptsache aus der Pfanne

Unsere Pfanne nach „Art des Hauses“ 17,90 €

Kartoffeln mit Schinken-Sahne-Soße^{2a,3}, Lauch,
Brokkoliröschen und Hähnchenbruststreifen (180 g)

Süßkartoffelpfanne  15,90 €

mit Süßkartoffeln, in Knoblauchöl gegrillte Zucchini, Paprika, Zwiebeln,
Champignons, Staudensellerie und Kräuterdip

Gnocchipfanne  15,90 €

mit zweierlei Kartoffelgnocchi, Tomaten, Zucchini, Zwiebelstreifen,
Tomatensoße, Basilikum mit Cheddar-Mozzarella¹ überbacken

Deftige Pfanne 16,90 €

Kartoffeln mit würzigem Hackfleisch, Zwiebeln, Paprika, Mais,
Kidneybohnen in Tomatensoße mit Cheddar-Mozzarella¹ überbacken

aus Oma's Küche

Kartoffeln mit Quark  11,90 €

Pellkartoffeln mit Kräuterrahm, Zwiebeln,
Gewürzgurkenvariationen⁷ und Lausitzer Leinöl

*Was macht den
Lausitzer stark?*

Bratkartoffeln

mit Bauchspeck^{2a,3}, Zwiebeln, Gewürzgurkenvariationen⁷
und obenauf zwei Spiegeleier 10,90 €

mit gebratenem Leberkäse^{2a,3,4}, Gewürzgurkenvariationen⁷
und obenauf zwei Spiegeleier 14,90 €

Der Renner 11,90 €

unser Bauernfrühstück^{2a,3} mit Gewürzgurkenfächer⁷

Puffer - hausgemacht & lecker

Kartoffelpuffer „Lachsburger“ 23,90 €

zwei handgemachte Kartoffelpuffer mit saftig gegrilltem Lachsfilet (160 g),
knackigem Salat, Gewürzgurke⁷, saftiger Tomate, Zwiebeln und
Edamerkäse an Kräuterdip

Kartoffelpuffer „Burger“ 20,90 €

zwei handgemachte Kartoffelpuffer mit saftig gegrillten Schweinemedallions (150 g),
knackigem Salat, Gewürzgurke⁷, saftiger Tomate, Zwiebeln, gegrilltem Bacon^{2a,3}
und Edamerkäse an Kräuterdip

Lieblingsknollen

Kumpir ist eine im 300 Grad heißen Ofen gebackene große Kartoffel, die nach dem Backen der Länge nach aufgeschnitten wird. Das Kartoffelinnere wird bis zur äußeren Schale zerstampft und anschließend mit Butter, Käse und Salz vermergt, bis ein duftendes und schmackhaftes Püree entsteht.

Zum Schluss wird die Kumpir noch mit leckeren Toppings belegt.

„Spreewald“  12,90 €

Kräuterrahm, Zwiebeln, Gewürzgurken⁷ und Leinöl

„Mediterran“  13,90 €

Kräuterrahm, Rucola, Mais, Paprika, rote Zwiebel, Tomaten, Kichererbsen und Fetakäse

„Vegano“   13,90 €

Avocadocreme³, Rucola, Mais, Paprika, rote Zwiebel, Tomaten, Kichererbsen, Cashewkerne und Kräuter (ohne Butter und ohne Käse)

„Chicken“ 15,90 €

Hähnchenstreifen, Champignons, Zwiebel, Sahne, Schnittlauch und Paprikawürfel

„Energie“ * 14,90 €



Chili con Carne, Paprika, rote Zwiebel, Cherrytomaten, Cheddar-Mozzarella¹ und Kräuterdip



* Unterstützt mit jeder Lieblingsknolle „Energie“ den Nachwuchs des FC Energie Cottbus.

Vom Geflügelhof

- Paniertes Hähnchenschnitzel** (180g) 17,90 €
mit Rahmchampignons und Kartoffelkroketten
- Hähnchenbrustfilet** (180g)..... 18,90 €
auf Kartoffelspätzle geschwenkt in Sahnesoße mit Cherrytomaten und Rucola
- Mediterranes Hähnchenbrustfilet** (180g) 19,90 €
mit Tomate-Mozzarella überbacken auf Sahnelauchgemüse
mit Kräuter-Kartoffelstampf

Aus Fluss und Meer

- Gebratenes Zanderfilet** 20,90 €
auf Sahnelauchgemüse an Kräuter-Kartoffelstampf und Salatbeilage
- Gebratenes Lachsfilet** (160g) 24,90 €
mit zweierlei Kartoffelgnocchi in Sahnesoße
dazu in Knoblauchöl geschwenktes Grillgemüse



Saugut

Schweineschnitzel „Hamburger Art“ 17,90 €

mit Spiegelei und Bratkartoffeln^{2a,3}

Schweineschnitzel 18,90 €

mit Pommes Frites⁵ und Rahmchampignons

Schweineschnitzel „au four“ 20,90 €

mit Geflügelwürzfleisch¹⁰ und Käse überbacken,
dazu reichen wir Kartoffeltwister⁵ und Dip

Saftig gebratene Schweinemedallions 22,90 €

auf Kartoffelspätzle geschwenkt in Sahnesoße mit Cherrytomaten und Rucola

Von der Weide

Rumpsteak – auch Roastbeef genannt – wird aus dem Zwischenrippenstück mit einem Fettrand geschnitten. Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack.

Rumpsteak „Holzfäller Art“ (220 g) 28,90 €

saftig gegrillt mit gebratenen Zwiebeln, Pommes Frites⁵, Kräuterbutter und knackigem Salat

Rumpsteak „Rosmarie“ (220 g) 28,90 €

saftig gegrillt mit Rosmarinkartoffeln, grüner Pfeffersoße und knackigem Salat

*Wie möchten Sie Ihr Steak –
blutig, rosa oder durch?*

Spezial

Kartoffel-Snacks  8,90 €

kleine Kostproben unserer beliebten Kartoffelspezialitäten:
Süßkartoffelpommes, Rösti-Sticks, Kartoffel-Frischkäsetasche,
Kartoffelsuppe, Mini-Kartoffelpuffer mit Kräuterdip

— Unser bestes Stück Fleisch —


Grillplatte „Kartoffelkiste“

Fleischvariationen (je 100 g) aus Rumpsteak, Schweine- und Hähnchenbrustfilet dazu in Knoblauchöl geschwenkte Champignons, Paprika, Zucchini, Staudensellerie, Zwiebeln und Bratkartoffeln^{2a,3} mit Dip

für 1 Person 32,90 €

für 2 Personen 59,90 €

Vorweg

Unser beliebtes Baguette  4,90 €

drei Scheiben ofenfrisches Ciabatta mit Kräuter- oder Knoblauchbutter



Süße Leckereien

Da war doch noch was ...

Süße Barbara  6,90 €

Joghurt-Quark-Creme auf Keksboden mit Erdbeer-Rhabarber-Kick

mit einem kleinen Espresso⁹ zzgl. 1,00 €

Zwei handgemachte Kartoffelpuffer  7,90 €

mit Lausitzer Apfelmus und einem Sahnetupfer



Genuss bis zum Schluss?

Gern packen wir die Speisen für Sie ein zzgl. 1,00 €

Gern ändern wir Ihre Beilage.

Pommes Frites⁵, Twister⁵, Kartoffelspätzle, Salz- und Pellkartoffeln,
Kartoffelgnocchi, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten
oder Kräuter-Kartoffelstampf ohne Aufpreis

Kartoffelpuffer oder Süßkartoffelpommes⁵ zzgl. 2,50 €

Backkartoffel mit Rahm zzgl. 4,50 €

Bratensoße¹⁰ zzgl. 1,50 €

**Sollten Sie Änderungswünsche haben,
wenden Sie sich an unser freundliches Servicepersonal.**

Getränke

Kaffee- und Teespezialitäten

Kaffee Tasse	2,40 €
Kaffee Pott	3,60 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,10 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,80 €
Chociatto (Schokolade mit einem Schuss Espresso)	2,40 €
Heiße Schokolade	3,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,80 €
Keo Tee (verschiedene Sorten)	3,30 €
Heiße Zitrone	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola ^{1,9}	0,2l	2,30 €	0,4l	4,20 €
Pepsi Cola light ^{1,2,9}	0,2l	2,30 €	0,4l	4,20 €
7UP	0,2l	2,30 €	0,4l	4,20 €
Mirinda ^{1,3}	0,2l	2,30 €	0,4l	4,20 €
Spezi ^{1,3,4,9}	0,2l	2,30 €	0,4l	4,20 €
Himbeerlimonade ¹	0,2l	2,20 €	0,4l	3,90 €
Tafelwasser (spritzig)	0,2l	2,20 €	0,4l	3,90 €

Bad Liebenwerda

Mineralwasser (medium, naturell)	0,25l	2,50 €
Fl. Mineralwasser (medium, naturell)	0,75l	5,70 €
Ginger Ale ¹	0,25l	2,80 €
Bitter Lemon	0,25l	2,80 €
Tonic Water ⁸	0,25l	2,80 €

Schweppes Wild Berry ⁸	0,2l	2,80 €
---	------	--------

Bauer Säfte	0,2l	2,80 €	0,4l	5,20 €
Apfelsaft, Orangensaft, Schwarze Johannisbeere, Tomatensaft, Sauerkirsch Nektar (trüb), Bananen Nektar, Pfirsich Nektar, Rhabarbernektar				
Saftschorle aus unseren Bauer Säften und Nektaren	0,2l	2,60 €	0,4l	5,00 €

Biere vom Fass

Ur-Krostitzer Pils	0,3l	3,30 €	0,5l	5,20 €
Schwarzbier	0,3l	3,30 €	0,5l	5,20 €
Radler ^{1,3} , Diesel ^{1,9} , Potsdamer ¹	0,3l	3,30 €	0,5l	5,20 €

Biere aus der Flasche

Regional aus unserer Umgebung

Kartoffel Bier – Neuzeller Kloster-Bräu	0,5l	5,20 €
---	------	--------

Pils alkoholfrei	0,33l	3,20 €		
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5l	5,20 €		
Malzbier	0,33l	2,60 €		
Berliner Weiße ^{1,3,4}	0,33l	3,80 €		
<i>(Himbeere, Waldmeister, Holunderblüte, Grüner Apfel)</i>				
Schöffelhofer (alkoholfrei)	0,5l	4,90 €		

Sekt

Prosecco	0,1l	3,60 €
Bernhard Massard Picco (trocken, halbtrocken)	0,2l	5,90 €

Longdrinks

Whisky Cola ^{1,9}	0,3l	6,50 €
Gin Tonic ⁸ (Gin, Tonic, Zitrone)	0,3l	6,50 €
Cuba Libre ^{1,9} (Havanna Rum, Cola, Limette)	0,3l	6,50 €

Aperitif

Campari Orange ¹ (Campari, Orangensaft)	0,3l	6,50 €
Aperol Spritz ¹ (Aperol, Soda, Prosecco, Orange)	0,3l	6,90 €
Lillet Berry oder Lillet Vive	0,3l	6,90 €

LILLET[®]
Maison fondée en 1872



**LILLET
VIVE**

*Lillet Blanc, Tonic Water,⁸
Gurkenscheibe, Erdbeere, Minze*



**LILLET
BERRY**

*Lillet Blanc, Schweppes
Russian Wild Berry, Beeren*

Gutes für den Magen

Unsere gebrannte Spezialität für Sie

Kartoffelschnaps	2 cl	2,20 €
Kartoffelkraut	2 cl	2,20 €
Berliner Luft – der weiße Pfefferminzlikör	2 cl	2,20 €
Spreewaldbitter	2 cl	2,20 €
Baileys1,4	2 cl	2,50 €
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	3,20 €
Wodka	2 cl	2,20 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,20 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,20 €
Linie Aquavit	2 cl	2,20 €
Grappa	2 cl	2,40 €
Alpenschnaps Obstler	2 cl	2,40 €
Alpenschnaps Steinbeisser Himbeere	2 cl	2,40 €
Alpenschnaps Steinbeisser Williams Birne	2 cl	2,40 €
Alpenschnaps Steinbeisser Marille	2 cl	2,40 €
Jack Daniels	4 cl	5,50 €
Tullamore Dew	4 cl	6,50 €

Weinkarte

Rotwein

MERLOT „Fleuron“, trocken / Vignerons de la Vicomté

Frankreich/Languedoc- Roussillon

Aromen dunkler, reifer Beeren, gute Struktur mit angenehmer Länge

Intensität: ●●●	0,2l	6,20 €
.....	0,5l	14,50 €
.....	Flasche 1l	26,00 €

SPÄTBURGUNDER Alde Gott, QbA, halbtrocken / Deutschland/Baden

vollmundiger Rotwein mit raffinierte Süße

Intensität: ●●●	0,2l	5,20 €
.....	0,5l	12,50 €
.....	Flasche 0,75l	18,00 €

Roséwein¹⁰

CABERNET SAUVIGNON, SANTA DIGNA, trocken / Torres, Spanien

brilliante, hellkirschrote Farbe und wundervolle Aromen von Cassis und Blaubeeren.

Intensität: ●●●	0,2l	6,50 €
.....	0,5l	16,00 €
.....	Flasche 0,75l	24,00 €

Weißwein

PINOT GRIGIO IGT, trocken / St. Barthelmeh-Venetien

spritziger Weißwein von heller Farbe

mit einem delectaten intensiv anhaltenden Bukett

Intensität: ●●●	0,2l	5,20 €
.....	0,5l	12,50 €
.....	Flasche 0,75l	18,00 €

RIESLING 50°, trocken / Deutschland/Rheingau

Filligraner, erfrischender Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln,
Zitrusfrüchten und weißem Steinobst mit blumigen Noten.

Intensität: ●●●	0,2l	5,50 €
.....	0,5l	13,50 €
.....	Flasche 1l	26,00 €

WEISSBURGUNDER- RIVANER, halbtrocken / Cisterzienser Weingut Michel

Deutschland/Rheinhessen

Wunderbar leichter Wein mit fruchtiger Frische
und angenehm zurückhaltender Säure.

Intensität: ●●●	0,2l	6,20 €
.....	0,5l	14,50 €
.....	Flasche 1l	26,00 €

SCHEUREBE SPÄTLESE, lieblich / Nieder-Flörsheimer Burg Rodenstein

Feines Bukett, sehr mild, feine Fruchtaromen.

Intensität: ●●●	0,2l	5,20 €
.....	0,5l	12,50 €
.....	Flasche 0,75l	18,00 €