

Märkis Einkehr-Tipp

Die gastliche Lausitz deckt ihre Tische mit großer Vielfalt, Charme und manch heiterer Idee. Knapp ein Dutzend Häuser versammeln sich hier, machen neugierig. Reihum schauen wir uns die gastlichen Adressen für Sie näher an.

HEUTE FÜR SIE: Das „Konrads“



Klassiker werden aufpoliert

Das „Konrads“ in Burg peppt die spreewaldtypische Küche auf

Burg (mk). Fritten und Ketchup aus der Tube gibt es im „Konrads“ nicht. Als gehobene Küche, die im Preis aber nicht abgehoben ist, sieht Mitinhaberin Antje Kollasch das Restaurant in der Nähe zur Spreewaldtherme. Selbstgemacht

lautet auch nach dem Küchenchefwechsel das Motto. Der Namensgeber des Restaurants Konrad Wackerle ist nach Bayern zu seiner Familie zurückgekehrt. Seinen Platz als Chefkoch nimmt seitdem Markus Weise ein, der beim Namens-

geber die Kochkunst erlernt hat. Trotzdem bleibt der Restaurantname erhalten. „Konrad Wackerle war unser erster Küchenchef und hat das Restaurant geprägt“, sagt Antje Kollasch. Zu dieser Prägung gehört etwa, dass die Klöße, die zur knusprigen Martinsgans serviert werden, hausgemacht sind, dass keine Wiener sondern Spreewälder Meerrettichschnitzel auf der Speisekarte stehen, dass für Pellkartoffeln und Quark Burger Bioleinöl gereicht wird. „Wir wollen die Speisen-



Verwöhnt rund um die Uhr werden die Gäste des Restaurants „Konrads“ in Burg. Nur ein paar Meter von der Spreewaldtherme entfernt, werden hier Einheimische wie Gäste spreewaldtypisch verwöhnt

Foto: M.Klinkmüller



Modern und gemütlich ist das Restaurant „Konrads“ eingerichtet. 60 Gästen bietet es tagtäglich Platz

Foto: Kliche



tels nahezu verdoppelt. Dass das Restaurant am meist befahrenen Radweg des Spree-Neiße-Kreises liegt, ist kein Zufall. Bewegung, Ernährung und Entspannung sind die drei Säulen, auf

denen das Hotel wie das Restaurant stehen, sagt Antje Kollasch. Radler die hier rasten, können sowohl den Barbereich zur Entspannung sowie nach dem Essen auch die Wellnessan-



Passend zum trüben Wetter ist der Cocktail „Sex on the Beach“ derzeit der Cocktail des Monats. Im Barbereich dürfen nicht nur Hotelgäste Platz nehmen. Auch die Restaurantbesucher sind hier willkommen

Foto: Uwe Dietz

KONRAD'S
CAFÉ | BARI | RESTAURANT
im Kur- und Wellness Haus „Spree Balance“

ADVENTSAUSSTELLUNG
17. und 18.11., von 14 - 17 Uhr
mit Floristin Anett Schichan

Weihnachtszauber - Romantik
Läuten Sie den Advent ein mit Kaffee und Kuchen satt (p.P. 6,80 €)

Reservierungen unter:
Telefon 035603-75 94 90

03096 Burg (Spreewald)
Ringchausee 154

seit 1995

Sultana

Jhr Indisch-Pakistanisches Spezialitäten-Restaurant mit dem exotischen Flair aus 1001 Nacht!

Cottbus, Karl-Liebknecht-Str. 30 (200 m vom Theater stadtauswärts)

Wir haben für Sie von Dienstag bis Sonntag und an den Feiertagen von 11.00 - 14.30 Uhr und 17.30 - 23.30 Uhr geöffnet

Telefon 0355/3555747 oder www.sultana-cottbus.de

Restaurant InselPerle
Krimi & Dinner
„Mord in der Südsee“

Sa, 9.11.2012 Theaterstück inkl. Menü p. P. 59,- €

Reservierung unter: 03563-39 63-0 Am Markt 5, Spremberg



Markus Weise löste den Restaurant-Namensgeber Konrad Wackerle als Chefkoch ab und knüpft an dessen Küche an



Antje Kollasch wohnt nur ein paar Meter vom Restaurant entfernt. Seit 2009 leitet sie mit Helmut Kollasch das Hotel und Restaurant

Foto: M.K.

Empfehlung des Hauses

Was der Jäger jagte

Hirschsauerbraten mit Preiselbeerrahm

Speckrosenblätter und gebrüselte Kartoffelklöße

Kastanienhof Neuendorf

11. November 2012
„Martinsgans“
Ob Brust oder Keule?
...aber immer mit Grünkohl, Rotkohl, Kartoffeln und Thüringer Klößen.

Bärenbrücker Str. 1 03185 Teichland
Telefon (035601) 89 22 82 www.kastanienhof-neuendorf.de

WILLMERSDORFER HOF HOTEL | RESTAURANT

Mauster Straße 11
03053 Cottbus-Willmersdorf
neben Möbel Höffner
Telefon: 03 55 - 87 810-0
Fax: 03 55 - 87 810-15

Denken Sie schon jetzt an **Weihnachten und Silvester.**
Wir richten Ihre **Weihnachtsfeier** aus

Reservierung erwünscht.
www.willmersdorferhof.de
info@willmersdorferhof.de

Restaurant Charlotte www.charlotte-cottbus.de

„Martinsgans“
Wir bitten um Vorbestellung.

Öffnungszeiten: Dienstag - Samstag ab 11 Uhr
Stadtpromenade 10, Cottbus Tel.: 0355 / 49 43 88 60

Der ideale Ort für ihre Firmenweihnachtsfeier

Unser Festpreis: 39,- EUR/ p.P.
inkl. Buffet/Menü, Bier, Hauswein und alkoholfreie Getränke

HOTEL AM SEEGRABEN
HOTEL | RESTAURANT | COTTBUS

cottbus@am-seegraben-hotel.de
Tel.: 0355 - 355 37 20 • Am Seegraben 8 • 03051 Cottbus

Redo XXL

Am 11.11.2012 - **Martinstag**
Ofenfrischer Gänsebraten für 11.11 € (zzgl. Beilagen)

RESERVIERUNGSHOTLINE: 0355/7843 988 8
Karl-Marx-Str./Ecke Berliner Str., 03046 Cottbus

Limberger Hauptstr. 16
03099 Kolkwitz OT Limberg
Tel.: 03 56 04 / 6 30
Fax: 03 56 04 / 6 31 00

Am 11.11. ab 12.00 Uhr
Martinsgansessen Reservierung erwünscht

Reservieren Sie rechtzeitig auch für Ihre ganz spezielle Familienfeier. Wir beraten Sie gern. Sie feiern und genießen, wir kümmern uns um den Rest. Tel.: 035604/ 630

„Spreewaldhof“ Leipe
Gaststätte „Fischerstübchen“

Traditionelles Martinsgansessen
am 11.11.2012 ab 12 Uhr
Vorbestellungen sind erwünscht.

Leiper Dorfstraße 2
03222 Lübbenau / OT Leipe
Tel.: 035 42 / 28 05
Fax: 035 42 / 28 90
info@spreewaldhof-leipe.de • www.spreewaldhof-leipe.de

Maustmühle
in Teichland OT Maust

Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet

Noch freie Plätze für unser **Neujahrsbuffet am 1.1.2013**

Tel.: 03 56 01- 80 29 70- www.maustmuehle.de

Lecker Martinsgans

ab 11.11. auch bei uns...

Restaurant Zum Kuckuck
03149 Forst/Gr. Jamno, Jether Weg 3
www.zum-kuckuck.de
Telefon: 03562 - 664424