## 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: Restaurant "Zum Goldenen Löwen"

## Traditionsangebot in der Fischerstadt

Hotel und Restaurant "Zum Goldenen Löwen" in Peitz ist voller Tradition

Osterfeiertage vorbei, und Andreas Roschke, Inhaber des Hotels "Zum Goldenen Löwen" am Markt der Fischerstadt, kann mit seinem Team etwas aufatmen. Die nächsten Gäste haben sich schon angesagt, gerade hält ein Lieferwagen, um die Vorräte an Fisch, Wild und Gemüse für die kommenden Tage aufzufüllen. Im Restaurant stehen über 60 Gerichte auf der Karte. "Wir sind immer darauf eingerichtet, Tagesgäste und unsere Urlauber im Hotel tagesfrisch mit gleicher Qualität zu bedienen. Aus der Konserve kommt da nichts. Weil mir das Kochen besonderen Spaß macht und unsere Speisen fast alle direkt aus der Region stammen, achte ich natürlich besonders auf Qualität, Aussehen und Frische." Nicht umsonst ist der "Löwe" oft gebuchtes Restaurant für das gemeinsame Mittagessen mit

Peitz (bw). Gerade sind die der ganzen Familie am Sonntag oder auch für größere Feiern und Jubiläen.

Andreas Roschke ist bereits in der sechsten Generation Gastronom und Hotelier. "Schon als Kind habe ich bei meinen Großeltern erfahren, was man tun muss, damit sich Gäste



lich ganz einfach: Man muss offen sein für ihre Wünsche, und was man auf den Tisch stellt, muss aus dem angerichtet sein, was gewissermaßen vor der Haustür wächst und gedeiht", so sein Leitspruch. Bis heute hat

wohlfühlen. Und es ist eigent-



nicht verfehlt. Und seine Rezepte für die Küche sind ebenso alt, werden natürlich immer den aktuellen Angeboten aus Feld, Wald und Flur angepasst. An einem Küchenbord hängen einige davon. Teils handgeschrieben sind die Zutaten aufgeführt, die aus den nahen Teichen stammen (wunderbare Fischgerichte), aus der eigenen Jagd kommen (frischerer Wildbraten ist eigent-

toffeln und das saisonale Gemüse). Was also seit 1765 den Gästen wohlge-



Im Restaurant "Zum Goldenen Löwen" stehen über 60 Speisen auf der Karte. Bevorzugt werden von den Gästen vor allem Fisch- und Wildgerichte. Auch für Kinder gibt es ein umfangreiches Angebot

einfach nur die schöne Land-

geisterte, kann heute nicht verkehrt sein. "Wer in die Lausitz kommt, soll das auch beim Essen erfahren – handgemacht, kräftig und gesund zubereitet", so der zweite Leitspruch des Hoteliers, Gastronomen und Küchenchefs.

Das Hotel hat Andreas Roschke im Jahr 2000 übernommen. Damals waren es zwölf Betten, die Vorbeifahrenden Rast boten. Heute laden moderne Zimmer mit 48 Übernachtungsmöglichkeiten ein. Es sind nicht nur Wochenendurlauber, die sich hier Ruhe und Entspannung gönnen; viele Stammgäste aus ganz Deutschland sind dabei, die die Fischerstadt erkunden, die Festung "erobern"

schaft bewundern wollen. "Manchmal kommen die Gäste abends ins Restaurant und staunen: Haben Sie schon einmal vom Festungsturm über die Wiesen, Wälder und Teiche weit ins Land geschaut? Einmalig...", erzählt Andreas Roschke und freut sich natürlich, dass seine Stadt und die umgebende Landschaft so angenommen werden. Er bietet aber noch weit mehr: Ausflüge zu Sehenswürdigkeiten bis Berlin und Dres-

den, Spreewaldbesuche und Glühsogar wein-Kahnfahrten gehören zum Tages-

Tou

rismus-Angebot des Hauses. Anmelden, Einsteigen, Dabeisein. Bequemer geht es wirklich nicht.

Und wenn kommende Sonnenstunden wieder den Tag bestimmen, sind Radtouren ins nahe Umland sehr beliebt. Auf jeden Fall sollte man sich die gute Küche bereits jetzt nicht entgehen lassen, noch dazu, da hier der Chef am liebsten am Herd steht und Traditionelles und Bekömmliches dann gerne selber serviert. Guten Appetit!





Genießen Sie unsere Fischund Wildspezialitäten.

Die gute Adresse für Ihre Familienfeiern.

Tel.: 035601 / 88499 | www.Hotel-Peitz.de



# Steakhaus - Pizzeria

mit mediterranem Flair

eckere Steaks vom LAVASTEIN-Grill - einzigartig in Cottbus Berliner Straße 30, 03046 Cottbus www.castellon-cottbus.de

Reservieren Sie unter 0355 / 49 47 57 40

Ihr Grieche in Sielow **GROSSE TERRASSE MIT GRIECHISCHEM AMBIENTE** Öffnungszeiten RESTAURANT Sielower Chaussee 59 B 03055 Cottbus/Sielow ATHEN Fon 0355 - 86 69 917 www.grieche-sielow.de

Lachen im Kuckucks-Kabarett

JETZT IM GROSSFORMAT:

Do. 11. April, 20 Uhr Barbara Kuster

So. 14. April, 17 Uhr MelanKomiker

"Eiserne Ladv"

oder lich nicht möglich) oder von heimischen Feldern und im eigenen Garten geerntet werden (beispielsweise echte Lausitzer Karschmeckt hat und Scharen von Ausflüglern und Urlaubern be-







Mauster Straße 11

Schnitzelwochen in verschiedenen **Variationen** 

Am 14.04. ab 11.00 Uhr ,Tag der offenen Tür'

**DIE PREUSSENKARTE** 





### "Lust(ige)-Objekte" 03053 Cottbus-Willmersdorf Restkarten unter Telefon: 03 55 - 87 810-0 Zum Kuckuck Telefon: 03562 - 664424 www.willmersdorferhof.de 03149 Forst/Gr. Jamno. Jether Weg 3. www.zum-kuckuck.de info@willmersdorferhof.de

FÜR SIE ZUM **EINRAHMEN** DIESES KOSTBARE BLATT

BRINGT IHNEN GESCHICHTE INS Haus. MIT DEM SCHMUCK BERÜHMTER PREUSSENKÖPFE UND HISTORISCHER Ansichten in sorgfältigem BOGENDRUCK.

Endformat 62,5 x 45 cm oder **NEU** im Großformat DIN A1 84,1 x 59,4 cm

auf 150 g/m<sup>2</sup> Munkenprint creme



## BESTELLEN SIE JETZT IHRE PREUSSENKARTE

SIE IST EINMALIG UND NUR DIREKT ÜBER DIESEN VERLAG ZU

Hiermit bestelle ich meine Preussenkarte(n) im Format ☐ 62,5 x 45 cm, ..... Stück á 7,50 EUR

..... Stück á 12.00 EUR 84,1 x 59,4 cm, zzgl. einmalig 7,50 Euro für Verpackung & Versand

(entfällt bei Selbstabholung im Verlag, Wernerstraße 21) Scheck / Zahlungsbeleg ist der Bestellung beigefügt (Bestellungen

ohne beigefügte Zahlung können leider nicht bearbeitet werden.) Genaue Anschrift:

Name	Vorname
PLZ, Ort	Straße
Telefon (für eventuelle Rückfragen	

gleich abschicken an: CGA-Verlag, 03008 Cottbus, Postfach 100853

Unterschrift