

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 „Brau & Bistro“



Zum Essen, zum Trinken, zum Wohl

Gänse-Essen im Brau & Bistro ab Mittwoch / Natürlich Federvieh vom Feld

Cottbus (bw). Eine Gruppe Touristen umringt den Postkutscher auf dem Altmarkt. Er spricht über die Geschichte der Stadt, zeigt auf die Sehenswürdigkeiten und würzt seine Schnurren mit aktuellen Nachrichten aus dem Stadtleben. Mittagszeit. Gastlich steht die Tür zum Brau & Bistro offen, lädt die Cottbuser und findige Touristen zum Besuch ein. Den Gast empfängt brauhaustypische Atmosphäre. Ganz gleich,

ob er direkt am Eingang an den Hochtischen Platz nimmt, sich in eine etwas abseits gelegene Sitzcke oder in den ersten Stock an einen der Holztische mit Blick auf den Altmarkt begeben - es ist überall bequem. Dem Mittagsgast reicht Restaurantfachfrau Eva Dorwo das tagesaktuelle Angebot. Der hat sich offensichtlich schon in die umfangreiche Brau & Bistro-Karte vertieft. Regionales und Spreewaldtypisches stehen

ganz oben an. „Unsere auswärtigen Gäste möchten gerne etwas aus der Region kennen lernen. Lausitzer Quark mit Leinöl, Zwiebeln und Petersilienkartoffeln wird ebenso bevorzugt wie Kräftiges aus der Pfanne.“ Und was es hier auch gibt: Echtes „Hausgebräutes Zwickelbier“, naturtrüb und frisch



Gänse-Essen zum Martinstag
Knusprig gebratene Gänsekeule oder Gänsebrust von der Freilandgans
mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffellöben und Preiselbeer-Apfel
Dazu einen trockenen Rotwein Merlot La Baume „Grand Chataignier“

Brau & Bistro
Zum Essen, zum Trinken, zum Wohl!

GÄNSE-ESSEN

vom 06.11. bis 31.12.2013

Eine knusprige Gänsekeule mit allem, was dazu gehört
Klöße, Rotkohl, Grünkohl und Preiselbeerapfel

täglich ab 10 Uhr geöffnet
Altmarkt Cottbus
Reservierung unter ☎ 0355-4946023



Im Brau & Bistro wird echtes „Hausgebräutes Zwickelbier“ ausgeschenkt. Auszubildende Candy Hoffmann versteht es, dieses naturtrübe Qualitätsbier richtig zu zapfen

vom Fass. Aber nicht nur deftige, eben brauhaustypische, Gerichte sind sehr beliebt. Das Brau & Bistro-Team um Steffen Meyer zeichnet sich durch Kreativität aus, stellt sich auf jahreszeitliche Gerichte und besondere Wünsche der Gäste ein. „Ab kommenden Mittwoch bieten wir unser Martinsessen bevorzugt an“, so der Chef. „Dabei kommen nur Freilandgänse auf den Tisch, je nach Wunsch als Gänsekeule oder Gänsebrust, natürlich ganz klassisch mit Grünkohl oder Rotkraut.“ In



Chefkoch Matthias Geisler hat die erste Martinsgans zubereitet. Ab Mittwoch steht knusprige Gänsekeule auf der Speisekarte. Mit einem guten Rotwein im Glas ein Genuss...

der Küche duftet es bereits. Küchenchef Matthias Geisler hat schon einmal probiert, denn nach alter Tradition bekommen die Mitarbeiter die erste Gans zum Kosten. Die gute Atmosphäre und Herzlichkeit im Team überträgt sich auch auf die Gäste, die hier, ob für einen Abend zu Zweit oder als große Gruppe, richtig gut bedient werden. „In der vorigen Woche hatten wir unsere obere Etage für das komplette Stabsmusikkorps der

Für Vereine, Firmen und Familienfeiern empfiehlt es sich, einen Termin zu reservieren. Chef Petra Meyer vermerkt dann auch, wenn ganz besondere Wünsche erfüllt werden sollen

Bundeswehr reserviert. Die über 50 Musiker nutzten eine Probenpause fürs Abendessen bei uns. Alles kein Problem, da wir flexibel sind und unser umfangreiches Angebot für jeden etwas bietet“, erzählt Petra Meyer, die in jeder Situation die Übersicht behalten muss. Während Candy Hoffmann, Azubi im 3. Lehrjahr, fachmännisch ein Zwickelbier zapft, folgen die Touristen bereits wieder den Spuren Cottbuser Stadtgeschichte. Mehrere Stammgäste drängen zur Tür herein. Sie setzen sich an die rustikalen Hochtische, sind schnell im Gespräch oder schauen auf das Treiben am Altmarkt. Feierabend genießen. Draußen wird's dämmrig.

Jetzt beginnt ein schöner Abend nach dem Motto: Zum Essen, zum Trinken, zum Wohl!



Restaurantfachfrau Eva Dorwo hat zu jedem Gericht den passenden Weinvorschlag. Auch für einen romantischen Abend bietet der Weinkeller das Richtige. Fotos: BeWe

Lachen im Kuckuck
Fr. 8. November, 20 Uhr
Gernot Volz / Herr Heuser vom Finanzamt
„Wenn die Konten Trauer tragen“
Karten unter

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

Martinsgans-Verwöhntage
11.11.2013 - 30.11.2013
Großes Weihnachtsbuffet
am 25.12.2013 & 26.12.2013
Silvesterfeier am 31.12.2013
mit großem Galabuffet, Musik aus aller Welt, Feuerzangenbowle, Feuerwerk u.v.m.
Um Reservierung wird gebeten.

WILLMERSDORFER HOF HOTEL | RESTAURANT
Mauster Straße 11
03053 Cottbus
Tel.: 0355/878100
www.willmersdorferhof.de

Alter Spreewaldbahnhof Briesen
Am 10.11.2013 ab 11.00 Uhr
WILDESSEN
mit den Jagdhornbasern
ab 11.11. ab 11.11 Uhr
Martinsgansessen“ Gem auf Vorbestellung
Die Gaststätte direkt am „Gurkenradweg“
zwischen Cottbus und Burg - Telefon: 035606 - 40 455

Ihr Grieche in Sielow
GROSSE TERRASSE MIT GRIECHISCHEM AMBIENTE
Öffnungszeiten
Mo Ruhetag, Di-So 12-14.30/17.30-23Uhr
Sielow Chaussee 59 B
03055 Cottbus/Sielow
Fon 0355 - 86 69 917
www.grieche-sielow.de

RESTAURANT ATHEN
Original Griechisches Restaurant

Ahorn
Hotel & Restaurant Cottbus
enjoy your life

- Weihnachtskonzert mit Aurora Lacasa 6+7.12.
- Martinsgansessen ab 9.11.

Bautzener Straße 134/135
03050 Cottbus Tel.: 03 55 / 47 8000

Pension & Restaurant Maustmühle
in Teichland OT Maust
Martinsgansessen ab 9. November 2013
Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet
Tel.: 03 56 01-80 29 70- www.maustmuehle.de

Hotel **„Zum Goldenen Löwen“** Markt 10 03185 Peitz
Traditionelles Martinsgansessen ab 11. November 2013
Tel.: 035601 / 80940 | www.Hotel-Peitz.de

GASTSTÄTTE am Landgraben Zum schwarzen Mann
Ab sofort jeden Freitag Eisbeissen!
Inh. Ralf Rehfeld
Ernst-Barlach-Straße 0
03046 Cottbus
Telefon: 0355/ 78428626
Fax: 0355/ 78428627
Funk: 0152/ 57267083
E-Mail: blackman57@web.de

Großes Schlachtefest am 2. und 3. November '13
Speisegaststätte **Schön Ossnig**
Tel.: 0355/ 52 51 67
Klein Ossniger Str. 20
03116 Drebkau/OT Klein Ossnig
www.schoen-ossnig.de