

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns
in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns
in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns
in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns
in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns
in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns
in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns
in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns
in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)

Echt HeimatGenuss erleben

Mit unserem Menü setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zweierlei von der Gurke aus dem Elbgarten ^{1,2,6,11}
Gurken-Tatar | Gurkensüppchen | Räucherlachs | Zitronenbrösel

Two kinds of cucumber

Cucumber tatar | cucumber soup | smoked salmon | lemon crumbs

„Pasta regionale“^{1,6,9} Vegetarisch
Brandenburger Burrata | Flaschentomate | Wiesenkräuter Pesto

Pasta regionale

Burrata | tomato | meadow herb pesto

Perlhuhnbrust aus Klein Gottschow ^{1,5,6,9,11}
Kalbspraline | Mini-Mais | Kartoffelpüree

Guinea fowl breast

Veal praline | mini corn | potato mash

Variation von der Brandenburger Kirsche ^{1,6,8,9,12}
Kirschsorbet | eingelegte Kirsche | Kirschcreme

Variation of cherry

Cherry sorbet | pickled cherry | cherrycream

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 46,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.



Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Dachverband Clowns in Medizin

Price per person as 3 course menu € 46,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)