

# 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

Blumenthaler Senfei <sup>1,5,6,9,11</sup>  
Senfschaum | geröstetes Senföl

*Mustard egg*  
*Mustard foam | toasted mustard oil*

\*\*\*

Hochzeitssuppe <sup>1,2,12</sup>  
Japanischer Rettich | Maultaschen von der Ente

*Meat broth*  
*Japanese radish | dumplings from the duck*

\*\*\*

Schweinebauch vom Havelländer Apfelschwein <sup>1,5,6,12</sup>

Spitzkohl | Selleriepüree | Miso

*Apple pork belly*  
*Pointed cabbage | celery puree | miso*

\*\*\*

Arme Ritter <sup>1,6,8,9</sup>  
Beerenragout | Granité | Waldsauerklee

*French toast*  
*Berries puree | granite | wood sorrel*

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 52,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 61,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

**RINGHOTELS**  
Echt HeimatGenuss erleben

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

Price per person as 3 course menu € 52,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 61,- including a glass of sparkling wine.

For each menu is a donation of € 2,- given to aid Kinderhilfe Organtransplantation e.V.