

# 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

Schinken vom Prignitzer Wild <sup>1,5,6,9,12</sup>  
Eingelegter Blumenkohl | Dijon-Senfcreme | Knoblauch-Croûtons

*Ham of game  
pickled cauliflower | dijon-mustardcream | garlic croûtons*

\*\*\*

Strudel vom Brandenburger Ackergemüse <sup>1,5,6,9,11</sup> Vegetarisch  
Kürbis | Kürbis-Sud | Bergkäse

*Strudel of field vegetable  
pumpkin | pumpkin stock | mountain cheese*

\*\*\*

Bäckchen vom Brandenburger Kalb <sup>1,5,6,11,12</sup>  
Charlottenpüree | Pastinake | Erbse | Thymiancrumble

*Veal cheeks  
onion mash | parsnip | pea | thyme crumble*

\*\*\*

ambiente Cappuccino-Törtchen <sup>1,6,8,9,10</sup>  
Rotweinflaumen | Grüner Tee Chips | Mandel-Spongecake

*Cappuccino tartlet  
red wine plumps | green tea chips | almond spongecake*

Preis pro Person als 3 Gang Menü € 48,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 58,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

**RINGHOTELS**  
Echt HeimatGenuss erleben

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

Price per person as 3 course menu € 48,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 58,- 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.)