

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

Caesar salad ^{1,4,6,9,11}

Römersalat | Croûtons | Parmesandressing

Caesar salad ^{1,4,6,9,11}

romaine lettuce | croutons | parmesan dressing

Heimische Bärlauch Cremesuppe ^{1,4,5,6}

Brotcroûtons | Ziegenfrischkäse

Local wild garlic cream soup ^{1,4,5,6}

Bread croutons | fresh goat's cheese

Bandnudeln aus der Wittenberger Nudel Manufaktur ^{1,4,5,6,9}

Rinderfiletstreifen | Zitronen – Bärlauch - Sauce | Grüner Spargel

Ribbon noodles from the Wittenberger Nudel Manufaktur ^{1,4,5,6,9}

Beef fillet strips | Lemon - wild garlic - sauce | Green asparagus

Mascarponestreifen ^{1,6,8,9}

Prignitzer Rharbarber | Biskuit | Abbendorfer Honig Karamell

Mascarpone strips ^{1,6,8,9}

Prignitz rhubarb | sponge cake | Abbendorf honey caramel

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

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 65,- 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 without starter € 52,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 65,- including a glass of sparkling wine.

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