

Echt HeimatGenuss erleben



Mit unseren Drei-Gang-Menüs setzen wir im Punkt Regionalität und Heimatverbundenheit Akzente. Erkunden Sie die abwechslungsreichen Kreationen unseres Küchenteams und die Produkte aus der Region Prignitz.

Prignitzer Menü

Zwiebelsüppchen
mit Käse gratiniert und Croûtons

*French onion soup
served with croutons, topped with melted cheese*

Zanderfilet
auf buntem Graupen-Gemüse Risotto
mit Orangenbutter und Rucola

*Pike-perch fillet
with barley-vegetable-risotto, orange butter and rocket salad*

Rosenwasser Crème brûlée
Rosewater crème brûlée

Bad Wilsnacker Menü

Räucherforellen-Mousse
an Apfel-Gurkensalat und Petersilien-Joghurt Dressing

*Smoked trout mousse
with apple-cucumber salad and parsley-yoghurt dressing*

Tomahawk Steak vom Ibericoschwein
an Bohnen und Birne, serviert mit getrüffeltem Kartoffelstampf

*Tomahawk steak of Iberico pork
with beans and pear, served with truffled mashed potatoes*

Schokoladen Panna Cotta
mit Apfel-Relish

*Chocolate panna cotta
with apple-relish*

Preis pro Person und Menü € 29,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.
Price per person and menu € 29,- including a glass of sparkling wine.