

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

Prignitzer Gänserillette ^{1,5,6,8,11}
Walnussbrot | Violetter Senf | Gewürzgurke

Goose rilette
Walnut bread | purple mustard | gherkin

Consommé von Kremmener Ente ^{1,5}
Gezupftes Entenconfit | Erbsen | Kürbiskernöl

Duck consommé
Plucked duck meat | peas | pumpkin seed oil

Rotwild aus heimischen Wäldern ^{1,5,6,9,10}
Savora-Senfkruste | Semmelknödel | Rotkohl | Orangensauce

Deer from local forest
Savora mustard crust | bread dumpling | red cabbage | orange sauce

Halbflüssiger Schokoladenkuchen ^{1,6,8,9,14}
Fretzdorfer Apfel | Knusper Cerealien | Salzige Erdnüsse

Semi- liquid chocolate cake
Apple | crispy cereals | salty peanuts



Preis pro Person als 3 Gang Menü € 37,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 44,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

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 € 36,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 46,- 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.)