

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

Feldsalat ^{4,9,11}

süß-saurer Kürbis | gebeiztes Blumenthaler Eigelb | Zwiebelmarmelade

Lamb's lettuce ^{4,9,11}

sweet sour Pumpkin | pickled egg yolk | onion marmalade

Creemesuppe vom heimischen Wild ^{4,5,6,11}

Gin-Sahnehaube | Schnittlauch Öl

Creme of venison soup ^{4,5,6,11}

gin cream | chive oil

Schnitzel vom Brandenburger Wildschweinerücken ^{1,4,8,9}

Jus | Rotkohl-Cranberry -Salat | Kartoffel-Walnusskrapfen

Cutlet from the Brandenburger boar's back ^{1,4,8,9}

Jus | red cabbage - cranberry salad | potato and walnut doughnuts

Pochierter Cassis-Apple ^{1,4,6}

Abbondorfer Honig- Joghurt-Eiscreme | Butterstreusel

Poached cassis apple ^{1,4,6}

Abbondorfer honey - yogurt ice cream | crumble

Preis pro Person als 3 Gang Menü ohne Vorspeise € 45,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Preis pro Person als 4 Gang Menü € 55,- 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 € 45,- including a glass of sparkling wine.

Price per person as 4 course menu € 55,- including a glass of sparkling wine.

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