

Sehr geehrte Gäste,
unser Restaurant für -Genuss und Genießer-
lädt Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten und Klassikern aus der Prignitz,
Deutschland und der ganzen Welt zum Verweilen, Genießen und
Wiederkommen ein.

Korrespondierende Klassiker & Raritäten aus unserem Weinkeller
runden Ihr Essen perfekt ab.

Gerne servieren wir unsere Speisen auch als halbe Portion, für diese
berechnen wir Ihnen pro Portion € 3,- weniger.

Für Allergiker passen wir selbstverständlich unsere Speisen Ihren
Bedürfnissen an.

Wir wünschen Ihnen angenehme
und köstliche Stunden
in unserem VITALHOTEL ambiente!

Küchenchef

Restaurantleiterin

Ron – Eric von Nessen

Nancy Zippel

Echt HeimatGenuss erleben

Ganz nach dem Motto „Echt HeimatGenuss erleben“
setzen wir auf qualitativ hochwertige Produkte aus unserer Region,
denn das Gute liegt - wie so oft - ganz nah.

Unsere Partner sind unter anderem:

Die Neudorfer
Neudorfer Fleischerei GmbH
Groß Pankow



Fruchtwarenhandel Ciaciuch
aus Wittstock / Dosse



Imkerei Frank Schlünz aus Abendorf

Landgeschmack aus Göricke

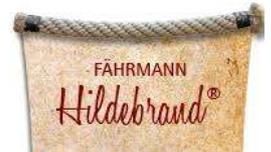


Blumenthaler Freiland-Eier

Auf dem Landgeschmack geboren



Fährmann Hildebrandt aus Wittenberge



Fischerei Plattenburg

Wittenberger Pasta-Manufaktur „Feinkost“



Elbland Mosterei



Die Ölmühle Katerbow



GANS Gin

GANS

FEINBRAND MANUFATUR

Wittstocker Liköre



Bäckerei Vollkern
Temnitztal

Vorspeisen

Starters

Rapunzelsalat ^{g,l,a1}

Maronen - Crumble | Kyritzer Birnen - Relish | Crescenza | Cranberry - Balsamico Dressing

Rapunzel salad ^{g, l, a1}

Chestnuts - Crumble | Kyritzer pears - Relish | Crescenza | Cranberry - Balsamic dressing

€ 12,80

Trüffel – Schweinsbraten ^{f,2,3,4}

Fein geschnitten

Eingelegte Kräutersaitlinge | Süßkartoffelchips | Apfel – Chili - Chutney

Truffle – Roast pork slices ^{f,2,3,4}

Pickled king oyster mushrooms | Sweet potato chips | Apple and chili chutney

€ 13,50

Linumer Kürbis - Tatar ^{a1,c,f,g,h,k}

Ziegenkäse – Miso - Espuma | confiertes Eigelb und Eigelbgel vom Blumenthaler Ei | Parmesan - cracker

Linumer pumpkin tartare ^{a1,c,f,g,h,k}

Goat cheese – miso espuma | confit egg yolk and egg yolk gel from Blumenthal eggs | Parmesan crackers

€ 14,90

Suppen

Soups

Apfel – Sellerie – Suppe ^{i,h1}

Geröstete Kerne | Schnittlauch

Apple and celery soup ^{i,h1}

Roasted seeds | Chives

€ 7,80



Hagebutten – Kürbis - Suppe ^{g,f}

Kartoffelstroh | Shiso- Kresse

Rosehip and pumpkin soup ^{g,f}

Potato straw | Shiso cress

€ 9,50

Hauptgänge

Main courses

Rote Bete und Spinat Tagliolini

aus der Wittenberger Pasta Manufaktur „Feinkost“^{a1,c,f,g,h7}

Ziegenkäse Fanduta | Pistazien Crumble | confierte Zitronen – Salbei – Schalotten | glasierte gelbe Bete

Beetroot and spinach tagliolini from Wittenberge^{a1,c,f,g,h7}

Fanduta goat cheese | Pistachio crumble | Confit lemon – sage – shallots | Glazed yellow beetroot

€ 18,60

Basische Kürbis - Pizza^{a5,h8,l}



Feldsalat | Wiesenkräuterpesto | Sous Vide Gemüse | geriebene Macadamia

Alkaline pumpkin pizza^{a5,h8,l}

Lamb's lettuce | Meadow herb pesto | Sous vide vegetables | Grated macadamia nuts

€ 17,60

Wildgulasch vom Prignitzer Wild^{f,i,a1,c}

Backpflaumen | Speck – Serviettenknödel | Preiselbeergelee

Wild game goulash from Prignitz game^{f,i,a1,c}

Prunes | Bacon – Serviettenknödel (bread dumplings) | Cranberry jelly

€ 25,50

Brust vom Schwarzfederhuhn^{c,f,a1}

Junger Soja - Lauch | Knusper-Kartoffelschnitte | Räucher - Paprikacreme

Black-feathered chicken breast,^{f,a1}

Young soybean and leek | Crispy potato slices | Smoked paprika cream

€ 27,80

Welsfilet^{a1,f,g}

Kürbisrisotto | gebackener Mini Kürbis | gebeizter Kräutersaitling

Catfish fillet^{a1,f,g}

Pumpkin risotto in mini pumpkin | pickled herb mushroom

€ 29,90

Schaukelbraten vom Havelwieserind^{f,g,i,j,ll}

Kartoffel - Rotkohlpüree | Sous vide gegartes Wurzel – Schmorgemüse | Wacholder Schokoladenjus | Quittengel

Havelwiesen beef shoulder roast^{f,g,i,j,ll}

Potato and red cabbage purée | Sous vide cooked root vegetables | Juniper chocolate jus | Quince jelly

€ 32,50

ambiente - Classics

Soljanka ^{a1,g,j,f}
Zitrone | Schmand

*Solyanka
lemon / sour cream
€ 7,80*

Currywurst ^{a1,I,j,f}
Currysauce | Pommes frites | Salatbukett

*Currywurst
Curry sauce / French fries / Salad bouquet
€ 14,-*

Würzige Hähnchen-Crossis ^{a1,i,c,g,j}
Cornflakes Panade | Knoblauchdip | Salatbukett

*Spicy chicken – Crossis
with Cornflakes breading / garlic dip / salad bouquet
€ 14,50*

Rinderroulade ^{f,i,j,l}
Rotkohl | Petersilienkartoffeln

*Beef roulade
Red cabbage / Parsley potatoes
€ 24,70*

Wiener Schnitzel 180 Gramm ^{a1,i,c,g,j}
Lauwarmer Kartoffel – Gurkensalat | Zitrone | Preiselbeeren

*Wiener schnitzel 180 grams
Lukewarm potato and cucumber salad / lemon / cranberries
€ 29,80*

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

Linumer Kürbis - Tatar ^{a1,c,f,g,h,k}

Ziegenkäse – Miso - Espuma | confiertes Eigelb und Eigelbgel vom Blumenthaler Ei | Parmesan - cracker

Linumer pumpkin tartare

Goat cheese – miso espuma | confit egg yolk and egg yolk gel from Blumenthal eggs | Parmesan crackers

Wildgulasch vom Prignitzer Wild ^{f,i,a1,c}

Backpflaumen | Speck – Serviettenknödel | Preiselbeergelee

Wild game goulash from Prignitz game f

Prunes | Bacon – Serviettenknödel (bread dumplings) | Cranberry jelly

Teriyaki char

Strozzapreti from Wittenberge | White tomato butter sauce | Wild broccoli | Coral chip

Warmer Zwetschgen-Crumble ^{a1,c,h1,g,l}

Gebrannte Mandeleiscreme | Rotwein – Zimt - Gel

Warm plum crumble

Roasted almond ice cream | Red wine – cinnamon – gel

Preis pro Person € 49,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

RINGHOTELS
Echt **Heimat**Genuss erleben

Price per person menu € 49,- including a glass of sparkling wine.

Desserts

Warmer Zwetschgen-Crumble ^{a1,c,h1,g,l}
Gebrannte Mandeleiscreme | Rotwein – Zimt - Gel

Warm plum crumble a1,c,h1,g,l
Roasted almond ice cream | Red wine – cinnamon – gel

€ 7,70

Pumpkin Pie ^{a1,c,g,h1,h2,h3,h4,h8}
Ahornsirup – Sauerrahmeiscreme | Nuss-Crunch

Pumpkin Pie a1,c,g,h1,h2,h3,h4,h8
Maple syrup – sour cream ice cream | Nut crunch

€ 8,90

Allergenkennzeichnungsaufstellung:

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
a1 Weizen, a2 Roggen a3 Gerste a4 Hafer a5 Dinkel a6 Karmut
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g = (Kuh-)Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose)
h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
h1 Mandeln h2 Haselnüsse h3 Walnüsse h4 Cashewnüsse h5 Pekannüsse
h6 Paranüsse h7 Pistazien h8 Macadamianüsse
i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l = Schwefeldioxid und Sulphite
m = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = Phosphat 8 = mit Milcheiweiß 8 bei Fischererzeugnissen
9 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig 11 = mit Süßungsmittel 12 = gewachst

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant

Montag – Sonntag
17.30 Uhr - 21.30 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag
12.30 Uhr - 14.00 Uhr



Eiskarte

Schwarzwaldbecher ^{f, g, h, a3, a1, c}

1 Kugeln Schokoladeneis und 2 Kugel Vanilleeis
mit Kirschragout und Sahne

€ 8,50

Schwedeneisbecher ^{a1, a3, c, h, g}

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus,
Sahne und Eierlikör

€ 8,70

Fruchtiger Vital-Eisbecher ^{g, a1, c, f, g, h1, h2, h3}

1 Kugel Joghurteis, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Passionsfruchtsorbet
mit Beeren und Joghurt

€ 9,80

Salted Karamell Eisbecher ^{a1, c, f, g, h1}

2 Kugeln Salted Karamelleis, 1 Kugel Schokoladeneis
mit Karamellsauce und Sahne

€ 9,90

Kindereisbecher ^{a1, c, f, g, h1, h2, h3, a3}

1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Schokoladeneis, Smarties und Sahne

€ 7,10

Eisschokolade ^{f, g, h,}

1 Kugel Schokoladeneis mit Sahne

€ 5,70

Eiskaffee ^{a1, a3, c, f, f, g,}

1 Kugel Vanilleeis mit Sahne

€ 5,70

Zartschmelzendes Eis von Mövenpick

Schokoladeneis ^{f, g, h,} Vanilleeis ^{a1, a3, c, h, f,} Erdbeereis ^{a1, c, f, g, h, h1, h2, h3,}
Walnusseis ^{a1, c, g, h1, h2, h3, h4, h5, h7,} Salz-Karamelleis ^{a1, c, f, g, h,}
Joghurteis ^{g,} Passionsfruchtsorbet ^{c, g, h,} Zitroneneis ^{c, g, h2, h3, h7}

Je Kugel € 2,60