

# Das Moor in der Heringsdose

## Eine „Erfolgs“-Geschichte aus Wilsnacks Vergangenheit

---

Mit einer Heringsdose voller Moor fing alles an!

1899 sandte der Stadtförster Friedrich Wilhelm Gustav Zimmermann (1841-1914) Moorproben in einer Heringsdose nach Berlin, um diese auf ihre Heilwirkung hin untersuchen zu lassen. Dabei wurde ein recht hoher Gehalt an Eisenoxid (über 28 Prozent) und Huminsäuren festgestellt. Wilsnack entwickelte sich daraufhin zum Kurort: Am 1. Mai 1907 konnte die Moorbadeanstalt als städtische Kureinrichtung eingeweiht werden, in welcher vor allem rheumatische Leiden behandelt wurden. 1928 wurde eine Moorbahn in Betrieb genommen. Nachdem dann 1929 neben dem Kurhotel das Genesungsheim fertiggestellt war, wurde der Stadt im Jahr 1929 der Titel „Bad“ verliehen. Mit dem folgenden Gericht möchten wir an diese wohl einmalige Geschichte erinnern.

---

### „Das Moor in der Heringsdose“

Schwarze Kartoffel-Gnocchi  
Pilzragout | Pancetta | Parmesan

Black potato gnocchi | pancetta | mushroom ragout | parmesan

€ 12,20



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:

Landfleischerei Hildebrandt aus Kletzke, Müritzfischer aus Waren / Müritz, Fruchtwarenhandel Ciaciuch aus Wittstock / Dosse, Landwirtschaftsbetrieb Düpow, Imkerei Frank Schlünz aus Abendorf, Seddiner Landeier aus Freilandhaltung / Fährmann Hildebrandt aus Wittenberge / Agrargenossenschaft Pirow eG

Sehr geehrte Gäste,

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. Fragen Sie auch nach unserer detaillierten Allergenkennzeichnungsaufstellung.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Dear guests,

our dishes can also be ordered as a half portion. For allergy sufferers we adapt the food accordingly to your request and needs. All prices are inclusive VAT.

# Vorspeisen

## Starters

---

**Salat von eingelegtem Kürbis**  
Apfelsalat | Leinsamenchips | Kresse



Salad of pickled pumpkin  
Apple salad | Linseed chips | cress

€ 9,40

### Bio-Burrata

Kirschtomate | Granatapfel | Rucola | Schnittlauch-Öl

Organic Burrata  
Cherry tomato | pomegranate | rocket | chive oil

€ 10,80

**Roastbeef aus der Landfleischerei Hildebrandt in Kletzke**  
Aioli | Zwiebel | Croûtons vom Märkischen Graubrot

Roast beef  
Aioli | onion | croutons of brown bread

€ 11,80

# Suppen

## Soups

---

### Klare Gemüse-Zwiebelsuppe

Wurzelgemüse | Schnittlauch

Clear vegetable-onion soup

Root vegetable | chive

€ 5,40

### Sommerliche Blumenkohlsuppe

Bärlauchpesto | Ziegenkäse | Pinienkerne

Summery cauliflower soup

Wild garlic pesto | goat cheese | pine nuts

€ 6,50

### Karotten-Ingwersuppe

Eingelegter Ingwer | Honig | Frischkäse

Carrot-ginger soup

Pickled ginger | honey | cream cheese

€ 6,80

## Zwischengang

### Middle course

---

### Müritzaibling

Getrüffelter Baby Spinat | Saiblingskaviar von den Müritzfischern | Rissolée kartoffeln

*Char from the Müritz*

*Truffled young spinach | char caviar | browned potatoes*

€ 12,20

# Hauptgerichte

## Main courses

---

### Geschmorte Karotte und Pastinake

Sprossensalat | gelber Curry-Sud | Kresse

Braised carrot and parsnip

Sprout salad | yellow curry stock | cress

€ 14,80

### Fregula Nudeln

Artischocke | Belper Knolle | Gartenkresse

Fregula noodles

Artichoke | Belp tuber | garden cress

€ 15,80

### Schweineschnitzel „Hawaii“

Ananas | Bergkäse | Sauce von grünem Pfeffer

Pork schnitzel

Pineapple | mountain cheese | green pepper sauce

€ 17,20

### Kabeljau aus der Nordsee

Ricotta-Preiselbeer-Cannelloni | Zitronensauce | geräuchertes Paprikacrumble

Cod from the North Sea

Ricotta cranberry cannelloni | lemon sauce | smoked pepper crumble

€ 17,40

### Filet vom Prignitzer Görike Schwein

Parmesan-Reisbällchen | Babykarotte | Erbse | gepuffte Schweinehaut

Fillet of Prignitzer Görike pork

Parmesan rice ball | baby carrots | pea | puffed pork skin

€ 18,60

### Rosa Lammsteakhüfte

Violettes Kartoffel-Frischkäse-Törtchen | geschmorte Senfbohnen | Kalbsrahmsauce

Pink lamb steak

Purple potato cream cheese tartlet | braised mustard beans | veal creamsauce

€ 19,50

# Desserts

---

## Variation von der Schwarzwälder Kirsch

Sauerkirsche | Biskuit | Vanillesahne

Variation of black forest cherry

Sour cherry | biscuit | vanilla cream

€ 6,80

## Törtchen vom Havelländischen Frischkäse

Ruby Schokolade | Rhabarber | Mandeln

Tartlet of Havelland cream cheese

Ruby chocolate | rhubarb | almonds

€ 7,20

## Feine Käseauswahl

Chutneys | Früchtebrot | Trauben

Cheese selection

grapes | chutney | fruit bread

€ 7,40