

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 unseren beiden folgenden Gerichten möchten wir an diese wohl einmalige Geschichte erinnern.

„Das Moor in der Heringsdose“

Schwarze Rondoni
gefüllt mit Meeresfrüchten in Sahnesauce und Hechtkaviar

Black rondoni filled with seafood in cream sauce and pike caviar

€ 11,20

„Das süße Moor in der Heringsdose“

Saftiger Schokoladen-Karamell Brownie
mit Schokoladen-Eiscreme und Kirschragout

Chocolate-caramel brownie with chocolate ice cream and cherry ragout

€ 6,80

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 Abbendorf, Eierfarm Premslin, Fährmann Hildebrandt aus
Wittenberge / Agrargenossenschaft Pirow eG

Sehr geehrte Gäste,
gerne servieren wir unsere Speisen auch als halbe Portion, bitte sprechen Sie uns an. Für Allergiker passen wir selbstverständlich unsere Speisen Ihren Bedürfnissen an. Fragen Sie auch nach unserer detaillierten Allergenzeichnungsaufstellung.
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

Räucherforellen-Mousse

an Apfel-Gurkensalat und Petersilien-Joghurt Dressing

Smoked trout mousse

with apple-cucumber salad and parsley-yoghurt dressing

€ 9,20

Feigen

mit Ziegenkäse gratiniert, an Frühlingsblattsalat

Figs

gratinated with goat's cheese and leaf salad

€ 9,60

Ragout von Leber, Niere und Herz vom Pirower Landschwein
mit Käse-Rosmarin-Ravioli

*Ragout of liver, kidney and heart from pork
with cheese-rosemary ravioli*

€ 10,80

Suppen

Soups

Zwiebelsüppchen

mit Käse gratiniert und Croûtons

French onion soup

served with croutons, topped with melted cheese

€ 5,80

Tomatensuppe

mit Mozzarella

Tomato soup

with mozzarella

€ 5,80

Selleriesüppchen

mit Wachtel, Kirsch und Aprikose

Celery soup

with quail, cherry and apricot

€ 6,20

Petersilienwurzelsüppchen

mit Mango und Curry
Parsley roots soup with mango and curry
€ 6,20

Erbsensüppchen

mit Gartenminze
Pea soup with garden mint
€ 5,60

Süßkartoffel-Zucchinirösti

an Wildkräutersalat
Sweet potato-zucchini rösti with wild herb salad
€ 10,60

Gegrillter Chicoree

mit Orangen und Sellerie
Grilled chicory with orange and celery
€ 10,40

Zucchini-Auberginen Lasagne

mit Tomatenragout
Zucchini-eggplant lasagna with tomato ragout
€ 11,20

Wirsing Wraps

mit Frühlingsgemüse gefüllt und Guacamole
Savoy wraps filled with spring vegetables and guacamole
€ 12,50

Schoko-Bananenmousse

Chocolate-banana mousse
€ 6,50

Liquid Apple Pie

Smoothie von Äpfeln mit Zimt und Agave
Smoothie with apples, cinnamon and agave
€ 6,30

Hauptgerichte

Main courses

Forellen Süßkartoffel-Rösti Burger

gebratenes Forellenfilet zwischen 2 hausgemachten Süßkartoffel-Rösti,
serviert mit Gurken-Meerrettichsalat

*Trout sweet potato-rösti burger
fried trout fillet between two homemade sweet potato-rösti
and cucumber-horseradish salad*

€ 14,80

Gebackenes Hechtfilet

auf süß-saurem Gemüse mit Reis

*Baked pike-fillet
with sweet-sour vegetables and rice*

€ 15,80

Zanderfilet

auf buntem Graupen-Gemüse Risotto
mit Orangenbutter und Rucola

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

€ 16,20

Hauptgerichte

Main courses

Schweineschnitzel Hamburger Art
mit Setzei, grünen Bohnen und Bratkartoffeln

*Breaded schnitzel of pork
with egg sunny side up, green beans and fried potatoes*

€ 15,40

Schweineschnitzel California
mit Pfirsich und gratiniertem Käse, an Blattsalat und Pommes Frites

*Breaded schnitzel of pork
brown under the grill with peach and cheese, leaf salad and french fries*

€ 15,80

Hauptgerichte

Main courses

Gebratene Hähnchenbrust

in Sesam-Pfefferkruste, auf buntem Karotten-Zucchini Gemüse
und Inka Reis

*Fried of chicken breast
with sesame-pepper crust, carrots-zucchini vegetables and Inca rice*

€ 14,80

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*

€ 18,60

Rinderfilet 200 Gramm

an Brokkolicreme und Zwiebelconfit, dazu gebräunte Kartoffeln

*Beef fillet 200 gramm
with broccoli cream, onion confit and browned potatoes*

€ 23,40

Dessert

Schokoladen Panna Cotta
mit Apfel-Relish

*Chocolate panna cotta
with apple-relish*

€ 5,60

Matcha Grüner Tee Tarte
an zartschmelzender Tonkabohnen-Eiscreme

*Matcha green tea tarte
with tonka beans ice cream*

€ 6,20

Rosenwasser Crème brûlée
Rosewater crème brûlée

€ 6,20

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.