

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

Ron – Eric von Nessen

Restaurantleiterin

Nancy Zippel

Vorspeisen Starters

Grüner Spargelsalat ^{6,8}
Erdbeeren | Wildkräuterpesto

*Green asparagus salad
Strawberries | wild herb pesto*

€ 13,40

Gratinierter Chicorée aus Vehlefanzen ⁶
Ziegenkäse | Petersiliensauce

*Chicory au gratin from Vehlefanzen
Goat cheese | parsley sauce*

€ 14,70

Suppen Soups

Wiesen – Kerbel – Suppe ⁷
Marinierte Radischen

*Meadow chervil soup
Marinated radishes*

€ 9,50

Spargel - Kokos - Suppe ^{6,12}
Rhabarber - Jalapeno - Salsa

*Asparagus - Coconut - Soup
Rhubarb - jalapeno - salsa*

€ 10,50

Basilikumsuppe ^{6,8,9}
Morcheln | Wachtel Ei

*Basil soup
Morels | quail egg*

€ 9,50



Hauptgänge

Main courses



Trio von der Bete ⁸

Baby – Fenchel | Buchweizenbrätlinge | Zitronenthymian - Schaum

Beet trio

Baby fennel | buckwheat patties | lemon - thyme - foam

€ 22,70

Dreierlei Leber – Schaschlik ^{1,5,6}

Apfel - Birnen - Zwiebel - Ragout | Kartoffelstampf | Röstzwiebeln

Three kinds of liver - shashlik

Apple - pear - onion - ragout | mashed potatoes | fried onions

€ 20,40

Coq au Vin von der Maispoularde ^{4,5,6}

Kräuter – Polenta - Sticks

Coq au vin from corn-fed poulard

Herb polenta sticks

€ 28,50

Steinbeißer - Filet

Hummer - Rauch - Risotto | Yakiniku - Baby - Pak Choi

Wolffish - fillet

Lobster - Smoke - Risotto | Yakiniku - Baby - Pak Choi

€ 32,60

Lammcareé

Rhabarber - Chili - Couscous | grüner Spargel | Schokoladen - Rotwein - Jus

Lamb careé

Rhubarb - chili - couscous | green asparagus | chocolate - red wine - jus

€ 36,-

ambiente - Classics

Soljanka ^{1,6,11,12}
Zitrone | Schmand
Solyanka
lemon / sour cream
€ 7,80

Currywurst
Currysauce | Pommes frites | Salatbukett
Currywurst ^{1,5,11,12}
Curry sauce / French fries / Salad bouquet
€ 13,-

Würzige Hähnchen-Crossis ^{1,5,6,9,11}
Cornflakes Panade | Knoblauchdip | Salatbukett
Spicy chicken – Crossis
with Cornflakes breading / garlic dip / salad bouquet
€ 14,50

Rinderroulade ^{4,5,11}
Rotkohl | Petersilienkartoffeln
Beef roulade
Red cabbage / parsley potatoes
€ 24,80

Wiener Schnitzel 180 Gramm ^{1,4,6,9,11}
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

Wiesen – Kerbel - Suppe
Marinierte Radischen

*Meadow chervil soup
Marinated radishes*

Rumpsteak vom Havelwiesen – Rind in Zwiebel - Senfkruste
Schmorzwiebeln | Prignitzer Feldkartoffeln | Kräuterdip

*Rumpsteak from the Beefsteak with onion mustardcrust
Braised onions | Prignitz field potatoes | herb dip*

Rüblitörtchen
Blumenthaler - Eierlikör - Eis

*Carrot cake
Blumenthaler - egg liqueur - ice cream*

Preis pro Person € 44,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

RINGHOTELS
Echt **Heimat**Genuss erleben

Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Price per person menu € 44,- including a glass of sparkling wine.

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

Desserts

Rhabarber - Tonka - Panna - Cotta ¹
Rosmarin - Erdbeeren

Rhubarb - Tonka - Panna - Cotta
Rosemary - strawberries

€ 7,60

Rüblitörtchen ^{1,6,8,9}
Blumenthaler - Eierlikör - Eis

Carrot cake
Blumenthaler - egg liqueur - ice cream

€ 8,90

Allergenkennzeichnungsaufstellung:

- 1= Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2= Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 4= Schwefeldioxid und Sulphite
- 5= Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 6= Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7= Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse 8= Nüsse 9=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10= Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse 11= Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12= Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 15=Farbstoffe 16= Chinin 17=Alkohol 18=Nitrit

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant

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

