

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.

Regionale Spirituosen, korrespondierende Klassiker & Raritäten aus
unserem Weinkeller runden Ihr Essen perfekt ab.

Fährmann Hildebrand 38 %
Prignitzer Kräuterbitter
Der "Scharfe mit der sanften Seele"
Dr. Otto GmbH 19322 Wittenberge

2cl 3,50

Gans
Blutorangen Geist 43 %
Fruchtig - herb und spritzig Frische Aromen
Dieser Fruchtgeist überzeugt durch eine lebendige Frische und intensiven Fruchtgehalt.
Gans Feinbrand Manufaktur GmbH
16928 Klein Gottschow

2cl 4,50

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

Küchenchef

Ron – Eric von Nessen

Restaurantleiterin

Nancy Zippel

Vorspeisen

Starters

Winterlicher Pflücksalat ^{j,l}
Blattsalate | Gurken | Tomaten | Paprika

*Winter leaf lettuce
Leaf lettuce / Cucumbers / Tomatoes / Bell peppers*

Klein € 7,90 Groß € 12,50

Schnitzel Tapas ^{a,c,g,j,l}

Mini - Schnitzelstreifen vom Huhn, Schwein und Kalb | Salatbukett
BBQ Dip, Trüffel - Yuzu - Mayonnaise

Schnitzel Tapas

*Mini schnitzel strips made from chicken, pork, and veal / Salad bouquet
BBQ dip, truffle-yuzu mayonnaise*

€ 11,90

Hausgebeizter Skrei ^{c,d,f,g}

Rotkohl - Gin - Beize | Kartoffelrösti - Bites | Wasabicreme

House-marinated skrei

Red cabbage – gin marinade / Potato rösti bites / Wasabi cream

€ 14,60

Suppen

Soups

Wirsing – Kartoffel – Eintopf ⁱ
Gerösteter Kümmel



*Savoy cabbage and potato stew
Roasted caraway seeds*

€ 8,50

Velouté vom Lauch aus Legde und Bergkäse ^{a1,f,g,l}
Röstzwiebeln | Laugencroûtons

*Leek velouté from Legde and mountain cheese
Fried onions / Pretzel croutons*

€ 8,50

Hauptgänge

Main courses

Frische Tagliarini ^{a1,c,g,h1,h4}

Basilikum Pesto | geschmolzener Mozzarella | confierte Cherry – Tomaten | Parmesan

Fresh tagliarini

Basil pesto / melted mozzarella / confit cherry tomatoes / Parmesan

€ 16,-

Plattenburger Forellenfilet ^{a1,d,f,g,i,l}

Geschmorter Spitzkohl | rosa Reis | Orangen - Weißweinsauce

Plattenburg trout fillet

Braised pointed cabbage / pink rice / orange and white wine sauce

€ 24,90

Rinderroulade ^{f,i,j,l}

Rotkohl | Petersilienkartoffeln

Beef roulade

Red cabbage / Parsley potatoes

€ 24,70

BBQ Hüftsteak Texas Style ^{a1,f,i,l}

Kidney Bohnen in rauchiger BBQ Sauce | Röstzwiebeln | Country Potatoes

Texas-style BBQ rump steak

Kidney beans in smoky BBQ sauce / Fried onions / Country potatoes

€ 25,60

Schnitzel Wochen

Schnitzel nach Wacker Art ^{a5,h1}



Schnitzel vom Kohlrabi | Mandel – Kräuterkruste | Süßkartoffelrösti | glasiertes Karottengemüse

Wacker-style schnitzel

Kohlrabi schnitzel / Almond and herb crust / Sweet potato rösti / Glazed carrots

€ 17,50

Jägerschnitzel ^{a,c,f,g,l}

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein | Pilzrahmsauce | Steakhouse - Pommes

Jägerschnitzel

Breaded schnitzel made from young pork / Creamy mushroom sauce / Steakhouse fries

€ 19,50

Hähnchenschnitzel ^{a,c,g,h1,h4}

Tomate – Mozzarella überbacken | Tagliarini | Basilikum Pesto

Chicken schnitzel

Tomato and mozzarella gratin / Tagliarini / Basil pesto

€ 21,80

Cordon Bleu vom Schwein ^{a,c,g,l,3}

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein mit Schinken und Käse gefüllt

Bratkartoffeln | Gurkensalat

Pork cordon bleu

Breaded pork cutlet stuffed with ham and cheese

Fried potatoes / Cucumber salad

€ 22,40

Schnitzel Alpenblick ^{a,c,f,g,l,3}

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein | Gratiniert mit Bergkäse und Preiselbeeren
Käsespätzle | Bacon Würfel

Alpenblick schnitzel

*Breaded schnitzel made from young pork / Gratinated with mountain cheese and cranberries
Cheese spaetzle / Bacon cubes*

€ 23,90

Schnitzel Burger^{a,c,f,g,3}

Paniertes Patty | Brioche Bun | Salat | Gurken – Relish | Bacon | Sweet Onions
Cheddar | Trüffel – Yuzu – Mayonnaise | Krautsalat

Schnitzel Burger

*Breaded patty / Brioche bun / Lettuce / Cucumber relish / Bacon / Sweet onions
Cheddar / Truffle-yuzu mayonnaise / Coleslaw*

€ 18,50

dazu

Steakhouse – Pommes oder Country Potatoes

with

Steakhouse – French fries or country potatoes

€ 3,50

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

Wiener Schnitzel 180 Gramm ^{a1,i,c,g,j}
Paniertes Schnitzel vom Kalb | 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

Velouté vom Lauch aus Legde und Bergkäse ^{a1,f,g,l}

Röstzwiebeln | Laugencroûtons

*Leek velouté from Legde and mountain cheese
Fried onions / Pretzel croutons*

Rinderroulade ^{f,i,j,l}

Rotkohl | Petersilienkartoffeln

Beef roulade

Red cabbage / Parsley potatoes

Schupfnudeln ^{a1,g,l}

Butter | Zucker - Zimt | Apfelragout | Milchcremekaramell

Schupfnudeln (potato noodles)

Butter / Sugar - Cinnamon / Apple ragout / Milk cream caramel

Preis pro Person € 43,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Price per person menu € 43,- including a glass of sparkling wine.

RINGHOTELS
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 Abbendorf
Landgeschmack aus Görzke, Blumenthaler Freiland-Eier, Fährmann Hildebrandt aus
Wittenberge, Fischerei Plattenburg, Wittenberger Pasta-Manufaktur „Feinkost“,
Elbländ Mosterei, Die Ölmühle Katerbow, GANS Gin, Wittstocker Liköre, Bäckerei
Vollkern Temnitztal

Dessert

Schoko - Brownie ^{a1,c,g,h3}
Beeren | Vanille – Zimt - Eiscreme

*Chocolate brownie
Berries / Vanilla-cinnamon ice cream*

€ 8,50

Schupfnudeln ^{a1,g,l}
Butter | Zucker - Zimt |Apfelragout | Milchcremekaramell

*Schupfnudeln (potato noodles)
Butter / Sugar - Cinnamon / Apple ragout / Milk cream caramel*

€ 8,50

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

Einen Beilagen Wechsel berechnen wir Ihnen mit € 2,50 pro Beilage.

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= geschwärt 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

Montag – Freitag

Von 12.00 Uhr – 14.00 Uhr bieten wir Ihnen ausschließlich die ambiente Classics Karte an.

Eiskarte

Schwarzwaldbecher f, g, h, a3, a1, c

1 Kugel Schokoladeneis und 2 Kugeln Vanilleeis
mit Kirschartigem 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