

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

Restaurantleiterin

Ron – Eric von Nessen

Nancy Zippel

Vorspeisen

Starters

Sommerliche Pflücksalate ^{c,f,j,k,13}



Limetten – Minz - Vinaigrette | Zitronen - Arancini | eingelegte Buchenpilze

Summer Salad ^{c, f, j, k}

Lime-Mint Vinaigrette | Lemon Arancini | Pickled Beech Mushrooms

€ 13,80

Wassermelonen - Steak ^{h1,g}



Ziegenkäsemousse | hausgeräucherte Mandeln | gebackener Rucola

Watermelon Steak ^{h1,g}

Goat Cheese Mousse | House-Smoked Almonds | Roasted Arugula

€ 13,70

Gebackene Tomaten - Gnocchi ^{a1,c,g,f,l}

Stracciatella di Burrata | Basilikum – Schnee | gereifter Balsamico | Neudorfer Salami Chip

Baked Tomatoes - Gnocchi ^{a1,c,g,f,l}

Stracciatella di Burrata | Basil "Snow" | Aged Balsamic Vinegar | Neudorfer Salami Chip

€ 15,60

Suppen

Soups

Kalte Gurken – Meerrettich - Suppe ^{b,a,f,g,k}



Krupuk - Chip | zweierlei Sesam

Cold Cucumber and Horseradish Soup ^{b,a,f,g,k}

Krupuk - Chip | Two Types of Sesame

€ 8,30

Legder Broccoli Cremesuppe ^{h1}



Paprika Tatar | Mandelcrunch

Creamy Broccoli Soup ^{h1}

Paprika Tartare | Almond Crunch

€ 8,50

Hauptgänge

Main courses

Linsenbolognese ^{h8}
Gemüse - Brunoise | Zucchini nudeln | geriebene Macadamia
Lentil Bolognese ^{h8}
Vegetables - Brunoise | Zucchini Noodles | Shredded Macadamia Nuts



€ 19,60

Gebratener Halloumi ^{g,i,l,f,13}
Spinat - Risotto | Rote Bete Chips | gelbe Paprikacreme
Pan-Fried Halloumi ^{g,i,l,f}
Spinach Risotto | Beet Chips | Yellow Bell Pepper Cream



€ 22,90

Smash Burger vom Lachs ^{a1,c,d,f,g,k}
Kartoffelrösti von der Prignitzer Kartoffel | Scamorza | Gurkensalat mit japanischem Meerrettich |
Algensalat | Dill – Emulsion | Brioche Bun | Süßkartoffel Pommes
Salmon Smash Burger ^{a1,c,d,f,g,k}
Prignitz Potato Rösti | Scamorza | Cucumber Salad with Japanese Horseradish | Seaweed Salad | Dill Emulsion |
Brioche Bun | Sweet Potato Fries

€ 25,80

Forelle von den Plattenburger Teichen ^{d,c,f,g,j}
Zweierlei Zucchini mantel | Kräuterfarce | lila Süßkartoffelpüree | Edamame | Babykarotte
Trout from the Plattenburg Ponds ^{d,c,f,g,j}
Two kinds of zucchini-wrapped trout | Herb stuffing | Purple sweet potato purée | Edamame | Baby carrots

€ 26,90

Prignitzer Maishähnchenbrust ^{f,l,i,13}
Cremige Karotten - Polenta | warmes Trauben – Confit | Frittierte Sellerie
Prignitz Corn-Fed Chicken Breast ^{f,l,i}
Creamy Carrot Polenta | Warm Grape Compote | Fried Celery

€ 27,60

Havelwiesen Kalbsragout ^{a1,c,f,g,i,j,l,13}
Pfifferlinge | Rahmsauce | Kräuter pasta aus der Wittenberger Feinkost Manufaktur | Parmesan
Havelwiesen Veal Ragout ^{a1,c,f,g,i,j,l}
Chanterelles | Cream sauce | Herb paste from Wittenberger Feinkost Manufaktur | Parmesan

€ 29,50

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,13}
Rotkohl | Petersilienkartoffeln

Beef roulade
Red cabbage / Parsley potatoes
€ 25,70

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

Gebackene Tomaten - Gnocchi ^{a1,c,g,f,l}

Stracciatella di Burrata | Basilikum – Schnee | gereifter Balsamico | Neudorfer Salami Chip

Baked Tomatoes - Gnocchi ^{a1,c,g,f,l}

Stracciatella di Burrata | Basil "Snow" | Aged Balsamic Vinegar | Neudorfer Salami Chip

Forelle von den Plattenburger Teichen ^{d,c,f,g,j}

Zweierlei Zucchini-mantel | Kräuterfarce | lila Süßkartoffelpüree | Edamame | Babykarotte

Trout from the Plattenburg Ponds ^{d, c, f, g, j}

Two kinds of zucchini-wrapped trout | Herb stuffing | Purple sweet potato purée | Edamame | Baby carrots

Duett von der Nektarine und Schokolade ^{a1,h,c}

Nektarinensalat | Abbendorfer Honig – Yuzu – Sud | dunkles Schokoladensorbet | Chocolate -
Sponge

Duet of Nectarine and Chocolate ^{A1, H, C}

Nectarine Salad | Abbendorfer Honey-Yuzu Infusion | Dark Chocolate Sorbet | Chocolate Sponge

Preis pro Person € 50,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Price per person menu € 50,- 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 Göricke, Blumenthaler Freiland-Eier, Fährmann Hildebrandt aus
Wittenberge, Fischerei Plattenburg, Wittenberger Pasta-Manufaktur „Feinkost“,
Elbland Mosterei, Die Ölmühle Katerbow, GANS Gin, Wittstocker Liköre, Bäckerei
Vollkern Temnitztal

Dessert

Mille Feuille ^{a,h,c}

Kokoscreme | Mango – Kaviar | Himbeer - Coulis

Mille Feuille ^{a,h,c}

Coconut cream | Mango caviar | Raspberry coulis

€ 9,50

Duett von der Nektarine und Schokolade ^{a1,h,c}

Nektarinensalat | Abbendorfer Honig – Yuzu – Sud | dunkles Schokoladensorbet | Chocolate -
Sponge

Duet of Nectarine and Chocolate ^{A1, H, C}

Nectarine Salad | Abbendorfer Honey-Yuzu Infusion | Dark Chocolate Sorbet | Chocolate Sponge

€ 9,80

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 = geschwärzt 7 = Phosphat 8 = mit Milcheiweiß 8 bei Fischererzeugnissen

9 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig 11 = mit Süßungsmittel 12 = gewachst 13 = enthält Alkohol

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 Kirschragout und Sahne

€ 8,50

Schwedeneisbecher ^{a1, a3, c, h, g, 13}

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

Erdbeereisbecher ^{a1, c, f, g, h, h1, h2, h3}

1 Kugel hausgemachtes Erdbeersorbet, 1 Kugel Joghurteis, 1 Kugel Erdbeereis
mit Erdbeer – Minzsalat, Sahne und Erdbeersauce

€ 10,90

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