

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

Basisches Sushi ^{f,k}



Nori | Gekeimter Reis | Gurke und Karotte | Wasabi – Dip | Kurkuma - Ingwerscheiben

Alkaline sushi ^{f,k}

Nori | Sprouted rice | Cucumber and carrot | Wasabi dip | Turmeric and ginger slices

€ 10,80

Vitello Tonnato Croquettes ^{a,c,d,f,g,i,j,l}

Thunfisch Espuma | Frittierte Kapernäpfel | Senf – Kaviar | Gereifter Sellerie

Vitello Tonnato Croquettes ^{a,c,d,f,g,i,j,l}

Tuna Espuma | Fried Caper Berries | Mustard Caviar | Aged Celery

€ 14,50

Egg Benedict vom Blumenthaler Ei ^{a,c,g,i}

Sauce Hollandaise | Neudorfer Schinken | Geröstetes Brot von der Bäckerei Vollkern

Egg Benedict made with Blumenthal eggs ^{a,c,g,i}

Hollandaise sauce | Neudorf ham | Toasted bread from the Vollkern bakery

€ 11,80

Mediterranes ambiente Sandwich ^{a,f,g,h1,h3,h4,l}

Basilikum Pesto | Gelbe Tomatenmarmelade | Rucola | Büffelmozzarella

Mediterranean ambiente Sandwich ^{a,f,g,h1,h3,h4,l}

Basil pesto | Yellow tomato jam | Arugula | Buffalo mozzarella

€ 15,50

Auf Wunsch mit hauchdünnem New York Syle Pastrami ^{f,j}

Add with

thin New York-style pastrami ^{f,j}

€ 19,50

Prignitzer Kartoffel - Langos ^{a1,g}

Bärlauchcreme | Kirschtomaten | Geriebener Comté

Prignitz potato - Langos ^{a1,g}

Wild garlic cream | Cherry tomatoes | Grated Comté cheese

€ 11,20

Suppen

Soups

Adzuki – Miso - Crème – Suppe ^{a1,a2,f,g,h1,h3,h4,i,l}
Minz – Koriander - Pesto | Knoblauchcrêutons | Sprossen

Adzuki bean miso cream soup ^{a1,a2,f,g,h1,h3,h4,i,l}
Mint and cilantro pesto | Garlic croutons | Sprouts

€ 8,50

Frankfurter grüne Suppe ^{a1,c,f,g,i,l}
Gebackene Eigelb - Praline | Öl aus der Katerbower Mühle

Frankfurt green soup ^{a1,c,f,g,i,l}
Baked egg yolk praline | Oil from the Katerbower Mill

€ 8,70

Hauptgänge

Main courses



Basische Mangold - Roulade ^{f,h1}
Kartoffel – Kräuter Füllung | Gemüserösti | Paprika - Hummus
Alkaline Swiss chard roulade
Potato and herb filling | Vegetable rösti | Bell pepper hummus
€ 17,60

Bärlauch - Gnocchi ^{a,f,g,h3,l}
Kräuter - Bechamel | Gegrillte Paprika | Parmesanchip | Walnusscrunch
Wild garlic gnocchi ^{a,f,g,h3,l}
Herbs - Bechamel sauce | Grilled bell peppers | Parmesan chips | Walnut crunch
€ 21,50

Auf Wunsch mit
Garnelen im Kartoffelmantel ^{d,b}
Add with
shrimp in potato coating ^{d,b}
€ 28,50

Knoblauch Pasta aus der Wittenberger Feinkost Manufaktur ^{a1,c,f,g,l}
Rote Bete Reduktion | Ziegenkäsecreme | Knuspriger Dill
Garlic pasta from Wittenberg delicatessen manufacturer ^{a1,c,f,g,l}
Beetroot reduction | Goat cheese cream | Crispy dill
€ 18,-

Auf Wunsch mit
Garnelen im Kartoffelmantel ^{d,b}
Add with
shrimp in potato coating ^{d,b}
€ 25,-

Gebackenes Filet vom Viktoria Seebarsch ^{a,c,d,f,g,i,j,l}
Meerrettich – Soja - Sud | Erbsencreme | Champignon - Kartoffelpfanne
Baked Victoria sea bass fillet ^{a,c,d,f,g,i,j,l}
Horseradish and soy sauce | Creamed peas | Mushroom and potato pan
€ 24,50

Mediterrane Putenroulade ^{f,i,j,l}
Getrocknete Tomaten – Feta - Creme | Pimientos de Padron | Kartoffel - Risotto
Mediterranean turkey roulade ^{f,i,j,l}
Dried tomatoes – feta cream | Pimientos de Padron | Potato risotto
€ 23,80

Kalbsrückensteak 180 Gramm ^{c,f,g,i,j,l}
Parmesan – Rosmarin - Haube | Jus | Grillgemüse | Kartoffel - Speckwaffel
Veal loin steak 180 grams ^{c,f,g,i,j,l}
Parmesan – Rosemary - Cap | Jus | Grilled vegetables | Potato - Bacon waffle
€ 31,50

Sous vide gegartes Onglet von der Färse ^{f,g,h,i,j,l}
Kalbsrahmsauce | Sautierte Kaiserschoten | Getrüffelt Selleriepüree | Chimichurri - Creme
Sous vide cooked onglet from heifer ^{f,g,h,i,j,l}
Veal cream sauce | Sautéed snow peas | Truffled celery purée | Chimichurri cream
€ 30,50

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}
Rotkohl | Petersilienkartoffeln

Beef roulade
Red cabbage / Parsley potatoes
€ 24,70

Wiener Schnitzel ^{a1,i,c,g,j} 180 Gramm
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

Egg Benedict vom Blumenthaler Ei ^{a,c,g,i}

Sauce Hollandaise | Neudorfer Schinken | Geröstetes Brot von der Bäckerei Vollkern

Egg Benedict made with Blumenthal eggs ^{a,c,g,i}

Hollandaise sauce | Neudorf ham | Toasted bread from the Vollkern bakery

Knoblauch Pasta aus der Wittenberger Feinkost Manufaktur ^{a1,c,f,g,l}

Garnelen im Kartoffelmantel | Rote Bete Reduktion | Ziegenkäsecreme | Knuspriger Dill

Garlic pasta from Wittenberg delicatessen manufacturer ^{a1,c,f,g,l}

Shrimp in potato coating ^{d,b} | Beetroot reduction | Goat cheese cream | Crispy dill

Hibiskus Crème brûlée ^{a,c,g}

Karamellierter Abbendorfer Honig | Frucht Coulis

Hibiscus crème brûlée ^{a,c,g}

Caramelized Abbendorf honey | Fruit coulis

Preis pro Person € 45,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Price per person menu € 45,- 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

Rhabarber - Tarte ^{a1,c,g}
Weiße Schokoladencreme | Geflämmter Baiser

Rhubarb tart ^{a1,c,g}
White chocolate cream | Flambéed meringue
€ 7,20

Hibiskus Crème brûlée ^{a,c,g}
Karamellisierter Abbendorfer Honig | Frucht Coulis

Hibiscus crème brûlée ^{a,c,g}
Caramelized Abbendorf honey | Fruit coulis
€ 8,60

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

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}

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