

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 Kartoffel-Gnocchi
mit Pilzragout und Parmesan

Black potato gnocchi with mushroom ragout and parmesan

€ 11,60



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, für diese berechnen wir Ihnen pro Portion € 3,- weniger.

Für Allergiker passen wir selbstverständlich unsere Speisen Ihren Bedürfnissen an. Fragen Sie auch nach unserer detaillierten Allergenkennzeichnungsaufstellung.

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

Tatar vom Müritzsaibling

an süß-saurem Kürbis mit Wachtelei und Thymiancrumble

*Tatar of char from the Müritz
with sweet-sour pumpkin, quail egg and thyme crumble*

€ 10,80

Variation von der Bete

mit Schafskäse, Zitronen Crème fraîche und Cashewnüssen

*Selection of beet
with sheep cheese, lemon crème fraîche and cashew nuts*

€ 9,60

Suppe

Soup

Blumenkohlsuppe

mit geräucherter Entenbrust, schwarzer Walnuss und Wildkräuter

*Cauliflower soup
with smoked duck breast, black walnuts and wild herbs*

€ 6,20

Feine Kartoffelsuppe

mit Knacker, Kartoffelstroh und Petersilie

*Potatosoup
with sausage, potato straw and parsley*

€ 7,20

Zwischengang

Starters

Prignitzer Ziegenkäse

an Feldsalat, Tomatenmarmelade und Pumpernickel

*Prignitzer goat cheese
with lamb's lettuce, tomato jam and pumpernickel*

€ 9,60

Hauptgerichte

Main courses

Prignitzer Schwarzwildrücken

an geschmortem Hokkaidokürbis, Kartoffelmousseline und Perlzwiebeln

*Prignitzer wild boar roast
with braised pumpkin, potato mash and pearl onions*

€ 17,80

Bavette Steak vom Pommerschen Rind

an Kartoffelgratin, würzigem Krautsalat und Kalbsjus

*Bavette beef steak
with potato gratin, spicy coleslaw and veal jus*

€ 18,20

Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Milchkalb mit Kartoffel-Radieschen-Salat

*Breaded schnitzel of milk calf
with potato-radish salad*

€ 15,40

Pasta

Kürbisravioli

in Trüffelsauce mit Preiselbeeren und Sauerkleewurzeln

*Pumpkin ravioli
with truffle sauce, cranberries and wood sorrel root*

€ 15,40

Hauptgerichte

Main courses

Zanderfilet

auf Zitronenrisotto, dazu Rucola und Parmesan

Pikeperch fillet

with lemon risotto, rocket salad and parmesan

€ 16,50

Basische Kost

Basic food



Tatar von gekochter Roter Bete
mit Gewürzgurke, Dill und Walnüssen

Tatar of cooked beetroot

with pickled cucumber, dill and walnuts

€ 8,80

Feine Gemüsebrühe

mit Wurzelgemüse und Gartenkräutern

Vegetable broth

with root vegetable and garden herbs

€ 4,80

Zucchini-Nudeln

mit Rucola-Kokos-Pesto, Cashewkerne und sautierter Tomate

Zucchini noodles

with rocket-coconut pesto, cashews and sauted tomato

€ 12,80

Matjeszeit

Pickled herring season

Matjestatar auf Rote Bete
mit Pumpernickel und zweierlei von der roten Zwiebel

*Pickled herring tartar on beetroot
with pumpernickel and a duet of red onions*

€ 10,80

Matjes im Kartoffelbrot
mit Trüffelmayonnaise, Römersalat und frischer Ur-Tomate

*Pickled herring in potato bread
with truffle mayonnaise, romaine lettuce and potato*

€ 14,80

Matjesfilet
auf Bratkartoffeln mit Hausfrauensauce und Zitrone

*Pickled herring fillet
with fried potatoes, apple-onion cream and lemon*

€ 15,20

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

Tatar vom Müritzaibling

an süß-saurem Kürbis mit Wachtelei und Thymiancrumble

*Tatar of char from the Müritz
with sweet-sour pumpkin, quail egg and thyme crumble*

Prignitzer Ziegenkäse

an Feldsalat, Tomatenmarmelade und Pumpernickel

*Prignitzer goat cheese
with lamb's lettuce, tomato jam and pumpernickel*

Prignitzer Schwarzwildrücken

an geschmortem Hokkaidokürbis, Kartoffelmousseline und Perlzwiebeln

*Prignitzer wild boar roast
with braised pumpkin, potato mash and pearl onions*

Feine Käseauswahl

an Trauben mit Chutney und Fruchtbrot

*Cheese selection
with grapes, chutney and fruit bread*



Preis pro Person als 3 Gang Menü € 34,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.
Preis pro Person als 4 Gang Menü € 44,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Pro Menü geht eine Spende von € 2,- an den Dachverband Clowns in Medizin
und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

Price per person as 3 course menu € 34,- including a glass of sparkling wine.
Price per person as 4 course menu € 44,- including a glass of sparkling wine.

*For each menu is a donation of € 2,- given to aid organizations for children (Dachverband Clowns
in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und die Kinderhilfe Organtransplantation e.V.)*

Desserts

Crème brûlée
mit Früchten und Vanilleeis

Crème brûlée
with fruits and vanilla ice cream

€ 6,60

Birnen Soufflé
an Birnenragout, Gewürzcrumble und Vanillesauce

Pear soufflé
with pear ragout, spice crumble vanilla sauce

€ 7,-

Feine Käseauswahl
an Trauben mit Chutney und Früchtebrot

Cheese selection
with grapes, chutney and fruit bread

€ 7,20