

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

Grünkohl - Wrap ^{f,2,3,4}

Ziegenkäse - Feigenfüllung | Walnuss - Crumble | Birnen - Honig - Gel

Kale wrap ^{f,2,3,4}

Goat cheese and fig filling | Walnut crumble | Pear and honey gel

€ 14,80

Maronen - Lauch - Tarte ^{g,l,a1}

Geflämmtter Taleggio | Rapunzelsalat | Cranberry - Espuma

Maronen - leek - tarte ^{g, l, a1}

Flambéed Taleggio | Rapunzel salad | Cranberry espuma

€ 15,70

Hirschschinken - Crostini ^{f,2,3,4}

Knuspriges Landbrot von der Bäckerei Vollkern | Sellerie - Apfel - Relish | Trüffel - Mayonnaise

Venison ham - Crostini ^{f,2,3,4}

Crispy country bread | Celery and apple relish | Truffle mayonnaise

€ 16,40

Suppen

Soups

Pastinakensuppe ^{i,h1}

Apfelwürfel | Walnüsse | Petersilien - Öl

Parsnip soup ^{i,h1}

Diced apples | Walnuts | Parsley oil

€ 8,50



Rotkohl - Rahmsuppe ^{g,f}

Kartoffelperlen | Speckchip

Red cabbage cream soup ^{g,f}

Potato pearls | Bacon chip

€ 8,50

Maronen - Sellerie - Suppe ^{g,f}

Gebrannter Haselnuss - Crunch | Koriander - Birnen - Pesto

Chestnut and celery soup ^{g,f}

Roasted hazelnut pieces | Coriander and Pear pesto

€ 8,50

Hauptgänge

Main courses

Cannelloni ^{a1,c,f,g,h7}

Rote Bete – Fetakäse – Farce | Wildkräuter – Bechamel | Geröstete Nüsse

Cannelloni ^{a1,c,f,g,h7}

Beetroot – fetacheese – stuffing | Wild herbs – béchamel sauce | Roasted nuts

€ 18,70

Gefüllte Spitzpaprika ^{a5,h8,l}

Gemüsecreme | Kartoffelperlen | Kräuterpesto

Stuffed pointed peppers ^{a5,h8,l}

Vegetable cream | Potato pearls | Herb pesto

€ 16,60



Prignitzer Wildgulasch ^{c,f,a1}

Speck - Serviettenknödel | Arrosierter Rosenkohl | Preiselbeergelee

Wild game goulash ^{c,f,a1}

Bacon dumplings | Braised Brussels sprouts | Cranberry jelly

€ 27,50

Zanderfilet ^{a1,f,g}

Spinat - Buchweizenrisotto | Grünkohl - Parmesanchip | Riesling - Grapefruitsauce

Pikeperch fillet ^{a1,f,g}

Spinach and buckwheat risotto | Kale and Parmesan chips | Riesling and grapefruit sauce

€ 27,70

Geschmorte Ochsenbäckchen ^{f,g,i,j,l}

Kartoffel – Pastinaken Püree | Violetter Blumenkohl | Jus

Braised ox cheeks ^{f,g,i,j,l}

Potato and parsnip purée | Violet califlower | Gravy

€ 30,70

Gefüllte Entenbrust ^{f,g,i,j,l}

Mit Apfel – Maronen – Farce | Orangen – Soja Lack | Sous Vide gegart

Stuffed duck breast ^{f,g,i,j,l}

With apple and chestnut stuffing, cooked sous vide

€ 31,80

oder

Geschmorte Gänsekeule

Goose leg

€ 34,50

dazu

Apfelrotkohl | Kartoffel – Mini – Knödel | Jus

Apple red cabbage | Mini potato dumplings | Jus

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

Hirschschinken - Crostini ^{f,2,3,4}

Knuspriges Landbrot von der Bäckerei Vollkern | Sellerie - Apfel - Relish | Trüffel – Mayonnaise

Venison ham - Crostini

Crispy country bread | Celery and apple relish | Truffle mayonnaise

Prignitzer Wildgulasch^{c,f,a1}

Speck - Serviettenknödel | Arrozierter Rosenkohl | Preiselbeergelee

Wild game goulash

Bacon dumplings | Braised Brussels sprouts | Cranberry jelly

Heimischer Bratapfel ^{a1,c,h1,g,l}

Mit Marzipan und Cranberries gefüllt | Spekulatius Crumble | Zimteis | Vanilleschaum

Baked apple

Filled with marzipan and cranberries | Speculoos crumble | Cinnamon ice cream | Vanilla foam

Preis pro Person € 53,- inklusive einem Glas Sekt unserer Hausmarke.

Price per person menu € 53,- including a glass of sparkling wine.



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

Heimischer Bratapfel ^{a1,c,h1,g,l}

Mit Marzipan und Cranberries gefüllt | Spekulatius - Crumble | Zimteis | Vanilleschaum

Baked apple ^{a1,c,h1,g,l}

Filled with marzipan and cranberries | Speculoos - crumble | Cinnamon ice cream | Vanilla foam

€ 8,80

Geeistes Kürbiskernöl Parfait - Törtchen ^{a1,c,h1,g,l} Lebkuchenboden | Warme Glühweibirnen | Sanddorn-Gel

Iced pumpkin seed oil Parfait - tartlets ^{a1,c,h1,g,l}

Gingerbread base | Warm mulled wine pears | Sea buckthorn gel

€ 9,50

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 = 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