



RESTAURANTS

HOTEL BOLLMANNSRUH
BRANDENBURG

Landhotel - Restaurant
Zum ersten Siedler



SCHLOSS RIBBECK



Restaurant
Nauener Hof



Zum Alten Hafen
RESTAURANT ERLEBNIS PENSIÓN



HAVELLAND KLINIKEN
UNTERNEHMENSGRUPPE



Unter dem Motto „Gemeinsam schmeckt's besser!“
beteiligen wir uns an den fünf Standorten der Havelland
Kliniken Unternehmensgruppe an den Themenwochen.

GASTHOF MILOW
Stremmestraße 9
14715 Milower Land OT Milow
Tel. 03386 210145
www.gasthofmilow.com

**GOLFRESORT SEMLIN
AM SEE**
Ferchesarer Straße 8b
14712 Rathenow OT Semlin
Tel. 03385 5540
www.golfresort-semlin.de

**HOTEL BOLLMANNSRUH
AM BEETZSEE**
Bollmannsruh 10
14778 Päwesin
Tel. 033838 4790
www.hotel-bollmannsruh.de

**HOTEL-RESTAURANT
GUTSHOF HAVELLAND**
Potsdamer Allee 30
14669 Ketzin/Havel OT Falkenrehde
Tel. 033233 870
www.gutshof-havelland.de

**HOTEL MARKGRAF &
RESTAURANT KORBOGEN**
Friedensstraße 13
14797 Kloster Lehnin OT Lehnin
Tel. 03382 7650
www.hotel-markgraf.de

LANDGUT STOBER
Behnitzer Dorfstraße 27-31
14641 Nauen OT Groß Behnitz
Tel. 033239 208060
www.landgut-stober.de

**RESTAURANT
ZUM ALTEN HAFEN**
Am Alten Hafen 1
14712 Rathenow
Tel. 03385 4992727
www.zum-alten-hafen.de

HAVELLAND KLINIKEN UNTERNEHMENSGRUPPE
Ketziner Straße 19 · 14641 Nauen
Tel. 03321 421750
www.havelland-kliniken.de

SCHLOSS RIBBECK
Theodor-Fontane-Straße 10
14641 Nauen OT Ribbeck
Tel. 033237 85900
www.schlossribbeck.de

SCHLOSS ZIETHEN
Alte Dorfstraße 33
16766 Kremmen OT Groß Ziethen
Tel. 033055 950
www.schlossziethen.de

**PARDUIN RESTAURANT
IM SORAT HOTEL
BRANDENBURG**
Altstädtischer Markt 1
14770 Brandenburg an der Havel
Tel. 03381 5970
www.sorat-hotels.com/de/hotel/brandenburg.html

**LANDHOTEL-RESTAURANT
ZUM ERSTEN SIEDLER**
Karl-Marx-Straße 113
14656 Brieselang
Tel. 033232 36153
www.hotel-brieselang.de

ARTHOTEL KIEBITZBERG®
Schönberger Weg 6
39539 Hansestadt Havelberg
Tel. 039387 595151
www.arthotel-kiebitzberg.de

RESTAURANT HARLEKIN
Märkischer Platz 3
14712 Rathenow
Tel. 03385 498989
www.harlekin-restaurant.de

**RESTAURANT
NAUENER HOF**
Rathausplatz 2a
14641 Nauen
Tel. 03321 7486564
www.nauenerhof.de

Weitere Informationen finden Sie auch unter www.havelland-küche.de
Impressum Herausgeber Arbeitskreis der Gastronomen/Tourismusverband Havelland e.V.
Design www.fischundblume.de · **Druck** www.wir-machen-druck.de
Bildnachweis shutterstock.com/Valentina_G, SunKids, Zsschreiner

WWW.HAVELLAND-KÜCHE.DE



Havelland.
Stille Deine Sehnsucht



HAVEL LAND KÜCHE

LEIDENSCHAFTLICHE KÖCHE
WOLLEN DEN KULINARISCHEN
REICHTUM DES HAVELLANDES
AUF DEN TISCH BRINGEN.

Unter dem Signet „Havelland-Küche“ wird es im Jahr 2017, den Jahreszeiten folgend, fünf Genussperioden geben, in denen das Fasten, die österliche Küche, Buntes aus dem Gemüsegarten und Frisches von der Weide sowie aus dem Wald im Fokus stehen.

REGIONAL wird dabei GROSS
geschrieben!

EIN JAHR VOLLER GENUSS



1.3. bis 14.4.2017

KULINARISCH FASTEN

Nach den langen Wintertagen ist es Zeit, Energie und Widerstandsfähigkeit zu tanken. Um gestärkt in das Frühjahr zu starten, sollte man seine Sinne öffnen. Was gibt es da Besseres als das Fasten? Und das kann sehr lecker sein! Das Havelland beschenkt den Gast in dieser ruhigen Zeit mit leisen Genüssen, die als „Kulinarisches Fasten“ auf den Tisch gebracht werden. Sinnliches Genießen von Fastenspeisen und Fasten mit Augenzwinkern.

15.4. bis 17.4.2017

OSTERLAMM

Die Fastenzeit neigt sich zu Ostern dem Ende entgegen. Fleisch ist wieder erlaubt. Was könnte es Leckeres geben als ein Stück vom Lamm? Die Lämmer haben sich kurz vor der Osterzeit von der Muttermilch entsagt und sich vom ersten Grün auf den Wiesen genährt. Somit ist das Fleisch würzig und schmackhaft und findet sich auf vielfältige Art und Weise auf den Speisekarten wieder.

6.5. bis 18.6.2017

SPARGEL & CO.

Jede Stange Spargel wird einzeln und mit Hand aus dem Boden gewonnen. Etwas freigegeben und mit einem langen Messer, tief im Boden, sticht man die Stange ab. Mit einer Glättkelle wird das Loch verschlossen, damit auch die nächsten Stangen ungestört nachwachsen können. Auf diese Art und Weise erntet man im Havelland jährlich ca. 6.258 Tonnen Spargel. Von Hand geschält, weiterverarbeitet und angerichtet, ein saisonaler Leckerbissen auf dem Teller!

15.9. bis 7.10.2017

HAVELLÄNDER WEIDEWOCHE

Bunte Havelländer Wiesen mit saftigem Grün, Kräutern und Klee bieten dem Weiderind ideale Bedingungen für ein stressfreies Gedeihen. Überall sieht man vom Frühjahr bis in den Herbst hinein die Rinderherden weiden. Fein marmoriertes, zartes, saftiges Fleisch und reich an den wertvollen Omega-3-Fettsäuren wird auf den Tellern angerichtet.

15.10. bis 20.11.2017

HAVELLÄNDER WILDWOCHE

Ob Hirsch, Reh oder Wildschwein, hier kommt der Wildfreund auf den Geschmack. Unser heimisches Wild ernährt sich ausschließlich von Kräutern, Knospen und Früchten, in den Havelländer Wäldern ist davon viel zu finden. Das Wild lebt stressfrei in der freien Natur und liefert ein fett- und cholesterinarmes Fleisch. Wildgerichte von bodenständig bis extravagant – für Kenner und für Wild-Neugierige!