



RESTAURANTS



SCHLOSS RIBBECK



Schwedendamm



GASTHOF MILOW
Stremestraße 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
Bollmannsrüh 10
14778 Päwesin
Tel. 033838 4790
www.hotel-bollmannsrueh.de

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

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

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

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

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

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

RESTAURANT PARDUIN
Altstädtischer Markt 1
14770 Brandenburg an der Havel
Tel. 03381 5970
www.sorat-hotels.com/brandenburg

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

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

HOTEL UND RESTAURANT „ZUM BAGGERNPUHL“
Brandenburger Allee 6
14641 Nauen OT Wachow
Tel. 033239 7770
www.baggernpuhl.de

LANDHAUS HAVELTREFF & RESTAURANT CHELINET
Weinbergstraße 4
14548 Schwielowsee OT Caputh
Tel. 033209 780
www.haveltreff.de

HAVELRESTAURANT SCHWEDENDAMM
Schwedendamm 7
14712 Rathenow
Tel. 03385 515456
www.havelrestaurant-schwedendamm.com

Havelland.
Stille Deine Sehnsucht



Weitere Informationen finden Sie auch unter www.havelland-kueche.de

Impressum Herausgeber Arbeitskreis der Gastronomen/Tourismusverband Havelland e.V.

Design www.fischundblume.de · Druck www.wir-machen-druck.de

Bildnachweis shutterstock.com/Rawpixel.com

WWW.HAVELLAND-KÜCHE.DE

In Zusammenarbeit mit dem Kreisbauernverband Havelland e.V.
und dem Tourismusverband Havelland e.V.



HAVEL LAND KÜCHE

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

Unter dem Signet „Havelland-Küche“
wird es im Jahre 2018, den Jahreszeiten
folgend, fünf Genussperioden geben,
in denen REGIONAL GROSS geschrie-
ben wird! Jedes Restaurant zeigt seine
persönliche Note und setzt sie ganz
individuell in seinen Kreationen um.

EIN JAHR VOLLER GENUSS



14.2. bis 30.3.2018

FRÜHLINGSERWACHEN

Der nahende Frühling mit seinen
frohen Farben, mit seinen frischen
Früchten, mit seinem Grün an den
Bäumen, mit seiner ganzen Pracht!
Zeit, die Gerichte auf den Tellern
aufzufrischen. Die ersten leckeren
Kräuter und Salate locken, der
leichte Genuss steht nun im Fokus.
Die Restaurants laden zu sinnlichen
Gaumenfreuden ein.

18.2.2018

TAG DER HAVELLÄNDISCHEN RESTAURANTS

Ein Familientag mit besonderem
regionalen Essen und kleinen
Überraschungen

31.3. bis 8.4.2018

OSTERLAMM

Die Fastenzeit neigt sich zu Ostern
dem Ende entgegen. Fleisch ist
wieder gefragt. Was könnte es nun
Leckereres geben, als ein Stück vom
Lamm? Lämmer haben im Havelland
hervorragende Bedingungen zum
Wachsen. Naturnahe Wiesen sind
reichlich vorhanden und bieten immer
eine frische Futtergrundlage. Somit ist
das Fleisch würzig und schmackhaft
und findet sich auf vielfältige Art und
Weise auf den Speisekarten wieder.

7.5. bis 17.6.2018

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 ver-
schlossen, 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!

2.9. bis 4.10.2018

WEIDEWOCHEN

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.

14.10. bis 25.11.2018

WILD & WALD

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