



**Unser Küchenteam setzt auf regionale sowie saisonale Produkte aus dem Havelland.
Wir stellen Ihnen unsere Lieferanten und Erzeuger vor.
Unter dem Signet „Havelland-Küche“ sind unsere Speisen gekennzeichnet.**

**Zu unserem Frühstück bieten wir Bio-Honig aus
dem Havelland der Imkerei „Honigpiraten“,
von Herrn Wendt aus Paulinenaue, an.**

Die Imkerei Wendt, auch „Honigpiraten“ genannt,
produziert und verkauft seit 2015 Bio Honig nach den strengen Bioland Richtlinien.
Verteilt in den Dörfern des Havellandes befinden sich
die Standorte der verschiedenen Bienenvölker. In und an diversen
Naturschutzgebieten sammeln bis zu 50 Bienenvölker den kostbaren Nektar
und Pollen auf Wald und Wiese für einen einzigartigen Bio Honig.

**Unser Grundstück umfasst über 52.000 qm viel Platz zum Spazieren und Entspannen
und der ganze Stolz unseres Gärtners – unser Obstgarten.**

Unser Obstgarten bietet uns, mit verschiedenen Apfelsorten, Pflaumen- und natürlich auch
Birnenbäumen, jedes Jahr eine reichlich Ernte. Unser Küchenteam zaubert daraus
Leckereien wie Apfelkuchen, Pflaumenmus und frische
Marmeladen für unser Frühstücksbuffet.

Spargel und Beerenfrüchte vom Vielfruchthof Domstiftsgut Mötzow

Erstmalig erwähnt im Jahre 1204 in den Dokumenten des Doms zu Brandenburg
blickt das Gut auf eine lange Geschichte zurück.
Seit 2001 wird der Hof von der Familie Thiermann als Spargel- und Vielfruchthof bewirtschaftet.
Zum Saisonbeginn im Frühjahr bis zum Johannistag, am 24.06., zaubert unsere Küche
aus den frischen Spargelstangen leckere Spezialitäten.
Ab Juni krönen dann Erdbeeren und Blaubeeren unsere Eis- und Dessertvariationen.

Frisch aus dem Beetzsee vom Fischer aus Päwesin

Die Fischerei „Hafa“, betrieben von Herrn Hafa, beliefert uns das ganze
Jahr mit verschiedene Fischen von Aal bis Zander aus dem Beetzsee.
In den Morgenstunden haben Sie vielleicht Glück, unseren Fischer auf dem Beetzsee
von unserem Restaurant aus zu beobachten.

Wild - von unserem hauseigenen Jäger

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.

Havelländer Liköre und Brände von der Obstbrennerei Kullmann

Die Obstbrennerei Kullmann & Sohn GbR wurde 1990 gegründet
und ist somit eine der ersten Brennereien in den neuen Bundesländern.
Die auserwählten Likör- und Obstspezialitäten werden aus regionalen Früchten,
die man auf den Streuobst wiesen des Havellandes findet,
hergestellt und erhalten so ihren einzigartigen Geschmack.