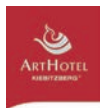




RESTAURANTS



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 MARKGRAF & RESTAURANT KORBBÖGEN
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

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 geschrieben 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 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!

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. Wildgerichte von bodenständig bis extravagant – für Kenner und für Wild-Neugierige!