

Unsere regionalen Produkte

Der Wildkräutersalat aus Aarons Gartenreich

Der Wildkräutersalat zählt zu unseren saisonalen Angeboten und ist von Mai bis Oktober auf unseren Tellern und an unseren Speisen zu finden. Wir bekommen diesen von Aarons Gartenreich, einer Gärtnerei, welche 2018 vom Inhaber Aaron Göpper vor dem Abriss gerettet wurde. Seitdem werden dort saisonale Gemüsesorten, Kräuter und Blumen angepflanzt. Ganz naturnah und in liebevoller Handarbeit.

Möchten Sie Aarons Gartenreich einmal einen Besuch abstatten, finden Sie es hier:

Am Eulenberg 1
17213 Fünfseen, OT Kogel

Di. & Do. 09 – 12 Uhr
Fr. 15 – 18 Uhr
Sa. 09 – 16 Uhr

Der Scheunenkäse „Feta-Art“ aus der Käsemanufaktur

Den Scheunenkäse „Feta-Art“ können Sie ganzjährig bei uns auf der Karte finden. Diesen erwerben wir bei der Käsemanufaktur Müritz, welche 2019 vom Inhaber Matthias Westerfeld gegründet wurde. Die Milch für den Käse bezieht Matthias vom nahegelegenen Hof der Familie Van der Hams. Neben dem Scheunenkäse „Feta-Art“ produziert Matthias auch weitere Sorten wie beispielsweise Camembert oder den Scheunenkäse. Über das Online-Käsekaufhaus kann mittlerweile deutschlandweit Käse aus der Manufaktur bestellt werden.

Die Käsemanufaktur Müritz finden Sie hier:

Dudel 20
im
17207 Bollewick

Die Öffnungszeiten sind rund um die Uhr online
im Käsekaufhaus: <https://kaesekaufhaus.com/>

Unser Imkerhonig von Torsten Hagen

Den Imkerhonig finden Sie auf unserem Frühstückbuffet und an einigen Gerichten unserer Speisekarte.

Torsten Hagen ist nicht nur Fischereimeister bei den Müritzfischern, sondern auch begeisterter Imker. Es gibt verschiedene Honigsorten, je nachdem welche Pollen die Bienen zu dem Zeitpunkt gerade gesammelt und zu Honig verwandelt haben. Direkt besuchen können Sie Torsten Hagen in seiner Imkerei nicht aber Sie können seinen Honig in den Supermärkten Röbels finden (beispielsweise im Markant).