



*Wir empfehlen:*

**ZENKERS  
GUTER TIPP**

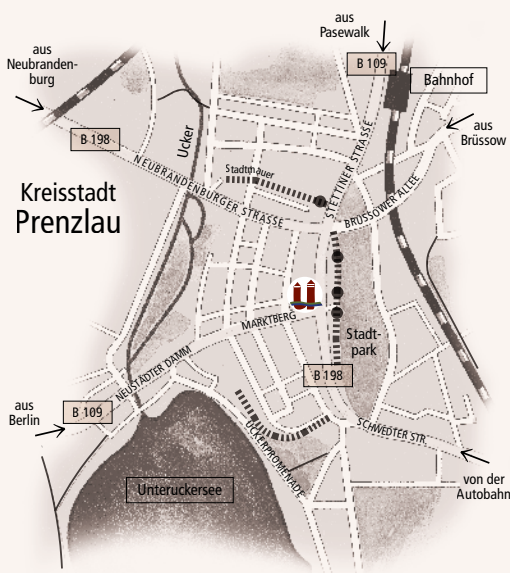
Für saftige Steaks empfehle ich:

Nehmen Sie das Fleisch rechtzeitig vor dem Braten aus dem Kühlschrank, bei Raumtemperatur ist dann der Temperaturunterschied zwischen heißer Pfanne und Fleisch nicht mehr so hoch und das Fleisch zieht sich nicht so stark zusammen.



*„Seine Freude  
in der Freude des anderen  
finden können,  
das ist das Geheimnis  
des Glücks.“*

Georges Bernanos  
französischer Schriftsteller



Unser traditionsreiches und familiär geführtes Haus umfasst 30 großzügige Zimmer, die UckerBar sowie das Restaurant MARIE LUISE mit seiner frischen, regionalen Küche. Verschiedene separat mietbare Räumlichkeiten, unser excellenter Catering- und Veranstaltungs-Service und eine großzügige Hotelterrasse im Sommer runden unser Angebot für Sie ab. Ob als Hotelgast, Tourist oder Uckermärker, ob mit Freunden oder auch Geschäftspartnern - in einer Atmosphäre gepflegter Gastlichkeit werden Sie sich bei uns garantiert wohlfühlen.

*Vorspeisen*

**„Do it yourself“-Bruschetta**

Wir servieren geröstetes Brot, 3 Sorten Toppings, Rucicola und Parmesan  
7,50 €

**Sommersalat** mit Passionsfrucht- Dressing, gerösteten Nüssen und Buttercroutons  
wahlweise mit

gebratenen Putenbruststreifen  
9,90 €  
oder 3 gebratenen Großgarnelen  
14,90 €

*Suppen*

**Fischsuppe „Marie Luise“**

mit Tomaten & Basilikum  
6,00 €  
zum Sattwerden  
9,80 €

**Caesar-Salad-Soup**

mit Croutons  
6,00 €

**Beef Tea**

mit Gemüseperlen, Rindfleischstreifen & Fleurons  
7,00 €

*Vegetarische Speisen*

**Rigatoni in Bärlauchsauce**

mit Tomaten und Ziegenfrischkäse  
11,90 €

**Shakshuka** ( Paprika, Tomate, Ei) mit Baguette

11,00 €

*Fisch*

**Zanderfilet**

mit Kohlrabigemüse, Kressesauce & Kartoffel-Nussbutter-Püree  
16,50 €

**Filet vom Wels**

„Art Müllerin“  
15,00 €

Bitte fragen Sie nach unserem täglich frischen Fischangebot.

*Marie-Luise-Klassiker*

**Heimisches Wild** als Gulasch oder Braten mit Rotkohl, wahlweise mit gebratenem Kartoffelkloß oder Semmelknödel  
14,70 €

**„Das Prenzlauer“** Schnitzel mit frischen Pilzen in Rahm und Steakhouse-Pommes  
15,00 €

**„Halbe Bauernente aus dem Rohr“** mit Rotkohl und Knödeln  
16,90 €

**„Alles Wurst“ - 2 Rostbratwürste** mit Schmorzwiebeln, mit verschiedenen Dip-Saucen und BBQ-Fritten  
11,50 €

*Best Beef and more*

**Spare Ribs** vom Uckermärker Landschwein mit BBQ-Sauce, Cole-Slaw-Salat und Steakhouse-Pommes  
16,50 €

**Wolow Beef** gegrilltes Rumpsteak 200gr. mit Kräuterbutter, Cole-Slaw-Salat und BBQ-Fritten  
23,90 €

**Kalbshüftsteak**

gegrillt mit Tomaten, Pfeffersauce, Caesar Salad und Rosmarinkartoffeln  
21,00 €

**Hüftsteak vom Uckermärker Rind**

mit Cole-Slaw-Salat und Steakhouse-Pommes  
19,50 €

*Desserts*

**3erlei Creme Bruleé**

6,00 €

**Vanille- Toffee Kick**

Mövenpick-Vanilleeis mit heißer Karamellsauce  
5,00 €

**Cheesecake** mit Erdbeere & Sauerrahm

7,00 €

Frühlingsaison

**SPEISEKARTE**

Für unsere Gäste zum Mitnehmen und Weiterempfehlen



Friedrichstraße 2 · 17291 Prenzlau  
Tel: 03984 / 364-00 · Fax: 03984 / 364-299  
www.hoteluckermark.de · info@hoteluckermark.de





# Die Frühlings-Saison ist eröffnet!

In unserem Restaurant MARIE LUISE ist immer Saison. Unsere FrischeKüche versteht sich als eine Verbeugung vor den saisonalen Besonderheiten im Verlaufe des Jahres. Regional spezifisch und meisterhaft zubereitet wechselt unser Angebot in Abhängigkeit vom Wachsen und Gedeihen in der freien Natur.

Sie werden es schmecken!



**NEU! Ab sofort gibt es all unsere Küchenkreationen auch To-Go, also zum Mitnehmen. Um langen Wartezeiten vorzubeugen, bitten wir um rechtzeitige telefonische Bestellung.**

Frühlingserwachen bedeutet auch Beginn der Biergartensaison. Unsere Empfehlungen:



## BRAUFACTUM DAS CRAFT BIER

*Braufactum: Die Kollektion mit beeindruckenden Kreationen der besten Braumeister aus aller Welt. Erfahrung und Kreativität sind die Basis für die Kreation von außergewöhnlichen Genussmomenten. Die Bierkompositionen brillieren durch sorgfältig ausgesuchte Rohstoffe, alte und neue Rezepturen sowie spezielle Brauverfahren. Jede Kreation trägt dabei die unverwechselbare Handschrift ihres „Schöpfers“.*

### PROGUSTA



*Altenglischer Bierstil, ausgewogene Bitterkeit, sanfte Süße, Aromen von Aprikose, Orange und Holunderblüten*

0,3 l 3,50 €

### PALOR



*Elegante Version des britischen Bitters, langanhaltende Frische, erinnert an Aromen von Almbüthen, Minze und Salbei*

0,3 l 3,50 €

Unsere Veranstaltungstipps:

- 30.04. 9. MusikNacht | Live in 5 Restaurants in Prenzlau - hier in der UckerBar ab 20 Uhr mit Blankmusik  
Ab 19 Uhr großes Spare-Ribs-BBQ auf der Terrasse. Alle Karteninhaber bekommen zwischen 20 und 21 Uhr ein Freibier in der UckerBar.
- 01.05. Grüne Meile mit Pflanzenmarkt & FamilienPicknick | Seepark
- 25.05. BierMeile - Herrentagsparty in der Friedrichstraße



## Spargelkarte 2017

### Vorspeisen

#### Spargelsalat

mit gebratenen Garnelen  
14,50 €

#### Spargelsamtsüppchen

mit arteigener Einlage und Bärlauchcroutons  
5,00 €

#### Consommé vom Spargel

mit Kräutern und Eiflocken  
4,50 €

### Hauptspeisen

#### Spargelplatte " Marie Luise" für 2 Personen

mit Riesengarnelen, Schweinefiletstreifen, Rumpsteak, dazu confierte Tomaten, Ruccola, neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise  
49,00 €



### Menü

#### Spargelsamtsüppchen

mit arteigener Einlage und Bärlauchcroutons

#### Medaillons vom Rind und Schwein

Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln

#### 3erlei Crème Brûlée

26,00 €

1 Pfund Brandenburger Spargel 14,00 €

½ Pfund Brandenburger Spargel 8,00 €

Dazu servieren wir neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise, braune oder polnische Butter (mit gehacktem Ei und Kräutern).

Wahlweise mit

gekochtem oder geräuchertem Schinken  
6,00 €

gebratenem Filet vom Havelzander  
9,00 €

Schnitzel vom Schwein  
8,00 €

Medaillons vom Kräuterschwein  
8,50 €

Kalbschnitzel  
11,00€  
\*\*\*

Gegrilltes Wolow Beef 200gr.  
15,00€

Beachten Sie bitte unsere wöchentlich wechselnden Eiskreationen mit bestem Mövenpick-Eis.

*Wir wünschen guten Appetit.*

Gerne erfüllen wir Ihnen im Rahmen unseres Angebotes auch Sonderwünsche in der Zusammenstellung unserer Gerichte.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen hierfür eine Servicepauschale in Höhe von 1,00 € pro Gericht berechnen.



Hotel- und Restaurantgesellschaft mbH & Co. KG • Friedrichstraße 2 • 17291 Prenzlau  
Tel: 03984 / 364-00 • www.hoteluckermark.de • info@hoteluckermark.de

Warme Küche: täglich von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr,  
von 15.00 Uhr bis 17.30 Uhr kleine Speisekarte  
Frühstück: Mo bis Sa von 06.30 Uhr bis 10.00 Uhr, So von 07.00 Uhr bis 11.00 Uhr