

## Hotel & Restaurant Gut Peenetal

Unser Landhotel liegt am Rande eines Naturparks, direkt am Wald und am Neusee von Wachnow. In Sichtweite befindet sich das geschichtsträchtige Kloster mit seinen weitläufigen Anlagen. Direkt am Haus stehen Ihnen Parkplätze zur Verfügung, und auf der gesamten Anlage kann freies WLAN genutzt werden.



Ein geschmackvolles Interieur in historischen Mauern bildet den äußeren Rahmen für ein vielfältiges gastronomisches Angebot. Familiäre Gastlichkeit mit rund 25 Sitzplätzen bietet das rustikale **Jagdzimmer**, das in Gemälden über die Geschichte der Landschaft informiert. Wild und Fisch stehen im Mittelpunkt unserer kulinarischen Reise durch die Region. Das Jagdzimmer ist für kleinere Familienfeiern besonders geeignet.

In der **Waldschänke** werden traditionelle Gerichte ganz modern interpretiert, wobei auch hier der Fokus auf regionalen Produkten liegt. Wie wäre es beispielsweise mit Sushi vom Hering oder einem Löwenzahnsalat im hausgebackenen Brot? Tagsüber und am Abend servieren wir Ihnen im **Biergarten** Snacks und Deftiges, aber auch verschiedene Kaffee-, Kuchen- und Eisspezialitäten. Von Montag bis Donnerstag bereiten wir unseren Gästen ein frisches Tagesgericht zum günstigen Preis.

Zu vorgerückter Stunde können Sie den Abend in unserer **Caribbean-Bar** ausklingen lassen, in der neben den üblichen Weinen und Spirituosen vor allem Cocktails jeder Art im Mittelpunkt stehen.



Für größere Gesellschaften bis 120 Personen, bei Familienfeiern, Firmenzusammenkünften und Tagungen, hat sich unser rustikaler, aber dennoch gemütlich eingerichteter **Gewölbekeller** bewährt. Je nach Anzahl der teilnehmenden Gäste können Sie aus dem À-la-carte-Angebot wählen oder sich von uns ein individuelles, kaltes und/oder warmes Buffet zusammenstellen lassen. Durch die Getränkepauschale bleibt Ihr Budget überschaubar.

Wir hoffen wir konnten Sie auf unser Hotelrestaurant Gut Peenetal neugierig machen. Bei Vorlage dieses Magazins laden wir Sie gern auf ein kostenfreies Gläschen Sekt ein.

Rezept von Mario Müller, Hotel & Restaurant Gut Peenetal

### Kross gebratener Zander mit Kräuter-Vinaigrette und Gemüse der Saison

#### Zutaten:

- 4 Zanderfilets mit Haut
- Öl und Butter zum Braten
- 2 Eier, hart gekocht
- 4 EL Gemüsefond
- 2 EL weißen Balsamico-Essig
- 6 EL Rapsöl
- 3 EL Walnussöl
- 2 EL Kräuter, gehackt
- Petersilienkartoffeln
- Buttergemüse nach Wahl

auf der Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, leicht mehlieren und auf der Hautseite ca. 2 Min. braten. Butter dazugeben, wenden und ohne Hitze 3 Min. ziehen lassen. Mit der Vinaigrette beträufeln.

#### Zubereitung:

Für die Kräuter-Vinaigrette die Eier grob hacken. Aus Fond, Essig und Öl eine Vinaigrette aufschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier und fein geschnittene Kräuter dazugeben, kühl stellen. Die Zanderfilets



Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Hotel & Restaurant  
Gut Peenetal

Hotel & Restaurant Gut Peenetal  
Waldstraße 7  
17000 Wachnow  
Telefon (03 90 00) 1 23 45  
post@gut-peenetal.de  
www.gut-peenetal.de