

| ab 11. Mai 2026

Spargelzeit

Spargelrahmsüppchen aus Wöbbeliner Spargel
mit weißem und grünem Spargel, dazu Baguette

Würzfleisch von der Pute mit Spitzen vom weißen Spargel,
dazu ein kleiner Salat und Baguette

Grüne Bandnudeln in Spargelrahm
mit gebratenem Lachsfilet

Portion Wöbbeliner Stangenspargel

ca. 300g Rohgewicht, mit Hollandaise
und zerlassener Butter, dazu Salzkartoffeln

Dazu empfehlen wir:
180g Roastbeef vom argentinischen Rind



| Vorschau



Ab 15. Juni 2026

Steak it Easy



Ab 24. August 2026

Pfifferlingswochen



Ab 28. September 2026

Jetzt wird's Wild

© www.lichtbild.de Fotos: adobe/stock

Kulinarischer Kalender

- Januar bis Juni 2026 -



TREND
HOTEL ★★★
SUPERIOR

Plater Straße 1 · 19079 Banzkow
Tel. +49(0)3861 5000
www.trendhotel.de · info@trendhotel.de

TREND
HOTEL ★★★
SUPERIOR

| ab 12. Januar 2026

Wohlfühlwochen

... ins neue Jahr mit leichten Gerichten

Linsen-Dal mit Minz-Joghurt und dunklem Baguette

Hausgemachte Wirsingroulade

an eigener Sauce, dazu gebrüterte Salzkartoffeln

Knurrhahnfilets gebraten

auf Tagliatelle mit bunten Karottenjulienne und Grünkohlpesto

Medaillons vom Hirsch mit Walnusskruste

an gebratenem Mangold und Kartoffel-Pastinaken-Stampf

Kartoffel-Gemüse-Curry

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust
oder geräuchertem Tofu



| ab 23. Februar 2026

Fischwochen



Muschelcremesuppe mit Dillrahm

Black Tiger Garnelen (5 Stück)

im lauwarmen Knoblauchöl mit Röstbrot

Hering „Hausfrauen Art“ klassisch mariniert mit Apfel,
Gewürzgurke und Zwiebel in Rahm, dazu deftige Bratkartoffeln

Backfisch-Burger mit Eisbergsalat, Tomate, Rote Zwiebeln, gehobeltem
Parmesan und geträufelter Mayonnaise, dazu Steakhouse-Pommes

Dorade im Ganzen gebraten

mit Röstkartoffeln und Knoblauch-Kräuter-Dip,
dazu ein kleiner Salat



| ab 6. April 2026

Frühlingserwachen

... mit Bärlauchgerichten

Zwiebelsüppchen mit Bärlauch-Käsecrouton

Knackige Frühlingssalate mit Bärlauch- Kräuterdressing,
dazu gebackener Camembert und Marmelade aus schwarzer Johannisbeere

Hähnchenbrust auf Bandnudeln in Bärlauch-Rahmsauce,
dazu Kirschtomaten und geriebener Grana Padano

Forelle im Ganzen gebraten, mit frischen Kräutern,
Bärlauch-Kartoffelstampf und Kopfsalat mit Jogurt-Dressing

Rollbraten vom Schwein

mit Bärlauch-Senf-Füllung an eigener Sauce,
dazu grüne Bohnen und Serviettenknödel

