

RESTAURANT



Montag – Sonntag
(12 bis 21 Uhr warme Küche)

Gerne nehmen wir auch Ihre individuellen
Wünsche/Reservierungen entgegen

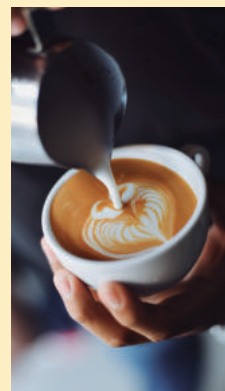
FRÜHSTÜCK

für jedermann

tägl. ab 8.00 Uhr Frühstücksbuffet

Auch für „Außer-Haus“-Gäste
16,50 € je Person

Frühstück, vom Buffet, inkl. Kaffee,
Kaffepezialitäten & Saft (auf Vorbestellung)



10% RABATT
01.11.2025-31.03.2026

Genießen Sie unser
reichhaltiges Frühstücksbuffet
von 8 - 10 Uhr oder lassen
Sie sich in unserem Restaurant
„Prinzenstube“ verwöhnen.

Coupon nicht einlösbar an Feier-
tagen und für Veranstaltungen.

HOTEL
Erbprinz
COUPON

CATERING-ANGEBOT

(inkl. Chaving Dish + Brennpaste, 5 Tage Vorbestellung)

I. Klassik-Buffer

- bunte Salatauswahl mit Dressing
- kleine Schnitzel & Bouletten
- Hähnchen Hawaii
- bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
- Champignonrahmsauce
- Kartoffelgratin
- Kartoffel-Gemüse-Pfanne „Vegan“
- Schokoladenmousse

ab 10 Personen 24,90 € p. Per.

II. Roulade & Ente Buffet

- bunte Salatauswahl mit Dressing
- Anti Pasti
- Brust & Keule von der Ente
- Herzhafter Rinderroulade
- Backpflaumensauce
- Hausgemachter Apfel-Cranberry-Rotkohl
- Rosenkohl in Butter
- Petersilienkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffel-Gemüse-Pfanne „Vegan“
- Lebkuchenmousse

ab 10 Personen 29,50 € p. Per.

III. Fine-Dining-Buffer

- bunte Salatauswahl mit Dressing
- Anti-Pasti-Auswahl
- Französische Käseauswahl
- Schichtsalat im Glas
- Lachsfilet auf Tomaten-Lauchgemüse
- Schweinefilet-Medaillons in Champignonsauce
- Kartoffelgratin
- Tomatenreis-Pfanne mit mediterranem Gemüse „Vegan“
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel

ab 10 Personen 32,50 € p. Per.

DAS HOTEL



... befindet sich inmitten der
Barock-Stadt Ludwigslust.

Der kühle Fabrikcharakter der Hotelfassade
erinnert an die ursprüngliche Funktion als
„Fleisch- und Wurstfabrik“,
die 1993 zum Hotel umgebaut wurde.

Die Fleischerei der Gebrüder Schulz war im
18. Jahrhundert Hoflieferant von „Herzog Ludwig“ und des-
sen Sohn „Erbprinz Friedrich“, die im Ludwigsluster Schloss
residierten.

Die größte Mecklenburgische Fleisch- und
Wurstwarenfabrik wurde 1993, in einen Neubau,
an den Stadtrand verlagert und heißt heute
„Ludwigsluster Fleisch und Wurstspezialitäten“.



TAGUNGEN & EVENTS

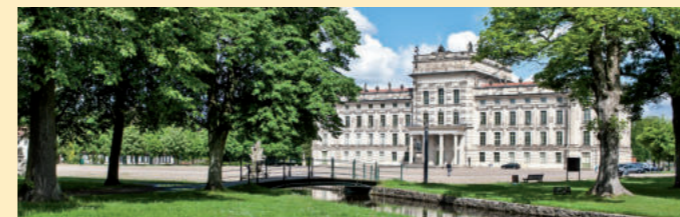


Zusätzlich bieten wir Tagungen von 3 bis max. 40 Perso-
nen an. In unserem Tagungsraum können Sie kleine Bes-
prechungen oder größere Konferenzen durchführen.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.
Im Tagungsraum stehen Ihnen Tagungstechnik
(Beamer inkl. Leinwand, Flipchart, Rednerpult
sowie ein Moderatorenkoffer) zur Verfügung.
Zusätzlich können Sie unser kostenfreies WLAN nutzen.

GRUPPENREISEN

- Übernachtungen inkl. Frühstück oder Halbpension
 - Busparkplatz (kostenfrei am Hotel)
 - Ausflugstipps für Reiseveranstalter
in und um Ludwigslust
- Busgruppen-Speisekarte für Durchreisende
 - individuelle Tagesangebote
 - buchbare Zusatzleistungen
- individuelle „Freiplatzgewährung“
für Reiseleiter und Busfahrer



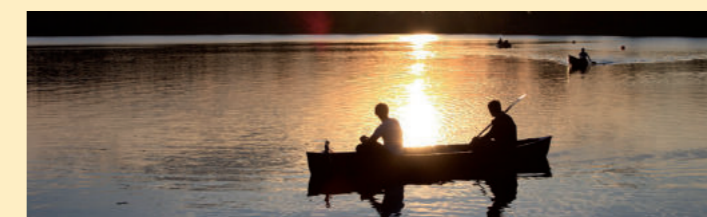
„AUF LULU’S SPUREN“



- 2 Übernachtungen
- 2 x reichhaltiges Frühstück vom Buffet
- 1 x 2-Gang-Menü, am Anreisetag
 - 1 x Besuch im „Palais Bülow“
(inkl. Papiermaché-Manufaktur und Begrüßungsgetränk)
- 1 x Freier Eintritt ins Schloss und
in die Stadtkirche Ludwigslust

SOMMERTAGE IN MECKLENBURG

- Übernachtungen im Doppelzimmer
 - täglich Frühstück vom Buffet
- 1 x Begrüßungsgetränk am Anreisetag
 - 1 x Kanuverleih (2er Kanu)
 - 1 x Leihfahrrad
- inkl. Rad- & Wanderkarten der Umgebung



EVENTS 2025/2026

HOTEL



Erbprinz



Schweriner Straße 38
19288 Ludwigslust
Tel.: 03874-25040

reservierung@erbprinz-ludwigslust.de
www.erbprinz-ludwigslust.de

FEIERLICHKEITEN

Ob Familienfeiern, Hochzeiten, Geburtstage oder „Firmen-Events“ – Lassen Sie sich von unserem Team mit einem Komplettpaket verwöhnen.

Wir organisieren, Sie feiern!

Gern machen wir Ihnen ein individuelles Angebot, frei nach Ihren Wünschen und Vorstellungen und bereiten Ihnen eine unvergessliche Feier.

„Ein Leben ohne Feste ist wie eine Woche ohne Wochenende.“

Menü 1

Klassische Hochzeitssuppe mit reichhaltiger Einlage, Fleischklößchen und Eierstich

Rinderroulade in eigener Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat und Dillkartoffeln

Pasta in Sahnesauce mit Cherry Tomaten (vegetarisch)

Dunkle Schokoladenmousse mit Vanillesauce und frischen Früchten

39,00 €

Menü 2

Bunter, knackiger Salatteller, gebackener Ziegenkäse mit Hausdressing und Kräuterbaguette

Schweinemedallions mit Rahmchampignons und Kroketten

Seehecht auf Zucchini Gemüse mit Zitronensauce und Kräuterreis

Fitness Bowl (vegan)

Vanilleeis mit Himbeerpüree und Sahne

42,90 €

INSPIRATIONEN FÜR IHR BUFFET

Suppen

Hochzeitssuppe * Kartoffelcremesuppe * Soljanka * Tomatencremesuppe * Linsentomatensuppe

Vorspeisen/Fingerfood

Canapes * Wraps * Mini-Burger * Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich * Roastbeef Röllchen mit Rucola und Remoulade * Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto * Anti Pasti * Gemischte Meterbrote und Kräuterbutter, Tomatenbutter, Gesalzene Butter * Französische Käseauswahl mit Feigensenf * Frikadellen * Tomatensalat * Gurken-Schmand-Salat * Gurkensalat

Hauptspeisen

Zarte Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce * Hähnchenrouladen gefüllt mit Frischkäse und Bacon auf Pfannengemüse * Burgunderbraten * Rinderrouladen in Sauce * Wildbraten * Lachsfilet auf Tomaten-Lauchgemüse * Zanderfilet auf Rahmspinat * Gemüselasagne * Tomatenreispfanne mit mediterranem Gemüse * Kartoffel-Gemüsepfanne mit Pesto mariniert

Beilagen

Bunte saisonale Gemüseauswahl in Butter * Rosmarinkartoffeln * Kartoffelgratin * Kroketten * Salzkartoffeln * Apfel-Cranberry-Rotkohl

Dessert

Marinierter Salat von frischen Früchten * Panna Cotta mit Fruchtspiegel * Rote Grütze mit Vanillesauce * Exotische Obstplatte * Schokoladenmousse * Himbeermousse* Zitronenmousse

Pott Kaffee und ein Stück Torte 7,90 € | 1 Stück Frankfurter Kranz und eine Tasse Kaffeespezialität 7,90 €

INSPIRATIONEN FÜR IHR MENÜ

Vorspeisen

Klassische Hochzeitssuppe mit Eierstich & Fleischklößchen ****

Linsen-Tomaten-Suppe mit Kokos und Chili ****

Gratinierter Ziegenkäse auf Salatbett und Hausdressing ****

Saisonaler Salatteller mit Garnelenspieß

Hauptgerichte

Gebratene Schweinefiletmedallions mit mediterranem Gemüse, Pfeffersauce und Kroketten ****

Gefülltes Hähnchenschnitzel mit Käse und Kochschinken, auf Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln ****

Dreierlei Filet (Schwein, Rind, Hähnchen) dazu grüne Bohnen, Pfeffer-Whiskey-Sauce und Rosmarinkartoffeln ****

Gefüllte Schweineroulade mit Feta und Spinat, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln ****

Maishähnchenbrust mit Paprika-Zwiebel-Gemüse, Cognacsauce und Kroketten

Dessert

Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanillesauce und Sahne ****

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Früchten ****

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern mit Fruchtspiegel mit Karamel-Eis und Sahne ****

Frischer Obstsalat mit Erdbeersorbet ****

Creme Brûlée mit Obst und Erdbeersorbet



SONNTAGS-LUNCH IM ADVENT

30.11.2025 | 07.12.2025 | 14.12.2025 | 21.12.2025

Besuchen Sie uns gerne mit Ihrer Familie in der Vorweihnachtszeit & genießen ein leckeres Buffet mit Vorspeisen, Hauptgängen und süßen Desserts.

Erw. Preis 32,50 €

6 - 11 Jahre 15,00 €, bis 5 Jahren kostenfrei

Wir bitten um 5 Tage Vorbestellung

*Weihnachten ...
Zeit für die Familie ...*

WEIHNACHTS-LUNCH-BUFFET

25.12.2025 | 26.12.2025

BEREITS AUSGEBUCHT

Es erwartet Sie ein leckeres Buffet mit Vorspeisen, Hauptgängen und süßen Desserts.

Erw. Preis 39,00 €

Kinder bis 5 Jahren kostenfrei | 6 - 11 Jahren 20,00 €

SILVESTER

31.12.2025

ab 18:00 bis 03.00 Uhr

Lassen Sie das Jahr 2025 entspannt und in traumhafter Kulisse mit einem besonderen Essen und dem schönen Ambiente ausklingen. Silvesterabend inkl. Buffet, Mitternachts-Snack, Getränke all inclusive und Musik

Erw. Preis 139,00 €

Kinder bis 5 Jahren gratis | 6 - 11 Jahren 65,00 €

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

OSTERLUNCH

05.04.2026 | 06.04.2026
12:00 bis 14:30 Uhr

Erw. Preis 32,50 €

Kinder bis 5 Jahren kostenfrei | 6 - 11 Jahren 15,00 €

