

Marina Havelbaude: Ein Jahrhundert voller Genuss und Geschichte!

Das Bistro Havelbaude in Hohen Neuendorf feiert 2025 sein 100-jähriges Bestehen und bietet deutsche Küche in einzigartiger Atmosphäre.

Hohen Neuendorf, Deutschland - Hohen Neuendorf wird zum Hotspot für Feinschmecker und Feierwütige! Das Bistro Havelbaude, ein beeindruckendes Bauwerk, das an ein großes Schiff erinnert, hat seine Türen geöffnet und feiert bald sein 100-jähriges Bestehen. Chef Alexander Lorentz, ein echter Bär von einem Mann mit Rauschebart, hat das Bistro mit seinem Team im April 2022 ins Leben gerufen. Die Nachfrage boomt, und immer mehr Bootstouristen und Radfahrer vom Radfernweg Berlin-Kopenhagen kehren hier ein, um die köstlichen deutschen Gerichte zu genießen.

Die Speisekarte ist ein Fest für die Sinne! Von der herzhaften Dicken Rippe vom Iberico-Schwein bis hin zu klassischen Schnitzeln mit Pommes – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. „Wir versuchen, die Gerichte einfach, aber hochwertig zu machen“, erklärt Lorentz. Die Preise für die Hauptgerichte liegen zwischen 15 und 25 Euro, was für die Qualität mehr als fair ist. Und das Bistro bietet nicht nur Platz für etwa 50 Gäste, sondern auch gemütliche Ferienzimmer und einen Sanitärtrakt für die Besucher.

Ein Jubiläum, das gefeiert werden muss!

Im kommenden Jahr wird die Marina Havelbaude 100 Jahre alt! Gegründet 1925 von Lorentz' Urgroßeltern, ist der Standort

seitdem in Familienbesitz. Die Feierlichkeiten zum Jubiläum starten am 21. Juni mit einem Sommerfest, das Bands und ein Kinderprogramm verspricht. „Da gibt es dann Jux und Dollerei“, sagt Lorentz. Doch vorher stehen die festlichen Weihnachtstage an, an denen das Bistro mit köstlichen Menüs rund um Ente und Gans aufwartet. Die Vorfreude ist groß – nicht nur auf die Feiertage, sondern auch auf die Jubiläumsfeier, die sicher ein unvergessliches Erlebnis wird!

Details

Ort

Hohen Neuendorf, Deutschland

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at