

## Vorspeisen und Salat

Ziegenfrischkäse im Sesammantel auf Blattsalat mit Crôutons und Honig-Senf-Vinaigrette <i>Goat cheese in sesam, with salad leaves, croutons and honey-mustard vinaigrette</i>	12,90 €
Tomate mit Ziegenfrischkäse Petersilien-Pesto, gerösteten Pinienkernen und Kräutern <i>Tomatoes with goat cheese , parsley pesto, roasted pine nuts and herbs</i>	6,80 €
Kleiner Blattsalat mit Knoblauch-Crôutons und einer Honig-Senf-Vinaigrette <i>Small green salad with garlic croutons and a honey-mustard-vinaigrette</i>	5,80 €

*Für den Einkauf von regionalem Käse empfehlen wir Ihnen den ZIEGENHOF ZOLLBRÜCKE direkt an der Oder und die Milchschaufkäserei PIMPINELLE in Quappendorf im Oderbruch.*

## Suppen

Fruchtig, feurige Möhren – Orangensuppe mit Tandoori und frischem Koriander <i>Fruity and spicy carrot - orange soup with tandoori and fresh coriander</i>	4,80 €
Weißes Kartoffelsüppchen mit gebratenem Schinken und schwarzem Pfeffer <i>White potato soup with roasted ham and black pepper</i>	5,50 €
Kohlrabicremesüppchen mit Petersilienpesto und knusprigen Knoblauch-Crôutons <i>Kohlrabi cream soup with parsley pesto and crispy garlic croutons</i>	4,80 €

### **Ziel von Sebastian Kneipp's Lehren**

Ein gesundes Leben im Einklang mit der Natur führen und auf diese Art aktiv vorbeugen und Heilung finden.

Dazu gehört eine bedarfsgerechte, vollwertige, schmackhafte, möglichst naturbelassene Ernährung. Sie ist wichtige Voraussetzung für das Wohlbefinden.

## Aus dem Garten & vom Feld

Pasta und Mangold 13,80 €  
mit Knoblauch, Kirschtomaten und Tomatenpesto  
Pasta with chard with garlic, cherry tomatoes and tomato pesto

Ofengemüse mit Ziegenfeta 13,80 €  
orientalischen Gewürzen wie Sternanis, Kreuzkümmel, Curry  
Knoblauch und frischen Kräutern  
dazu grüner Reis  
Oven beaked vegetables with goat cheese, fresh herbs and green rice

*„Denn wer das Genießen versteht,  
ist ein Künstler in der Heilkunde.“*

Sebastian Kneipp

## Aus märkischen Gewässern & großen Meeren

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Thymian & Knoblauch 16,50 €  
dazu Gurkensalat und Bratkartoffeln  
Fillet of pike-perch, fried with garlic and thyme  
with cucumber salad and roasted potatoes

Gebratenes Lachsforellenfilet auf grünem Kartoffelstampf 14,80 €  
mit Blattsalat und geröstetem Sesam  
Fillet of salmon trout on green mashed potatoes, lettuce and roasted sesame seeds

*Für unsere Fischgerichte empfehlen wir Ihnen einen schönen, leichten Riesling Hochgewächs  
vom Weingut Karl Dorwagen Rheingau 0,2l für 4,50 EUR*

## Aus dem Stall & von der Weide

Beim Einkauf des Fleisches achten wir auf bestmögliche und kontrollierte Qualität und aus regionalem Bezug. Gern geben wir Ihnen Auskunft.

Knuspriges Schnitzel vom Saalower Kräuterschwein mit Zitronenspalte, Preiselbeer Dip und Bratkartoffeln Crispy escalope of pork with piece of lemon, cranberry dip and roasted potatoes	14,50 €
In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen auf Spitzkohl-Kartoffelpüree mit Kümmel Braised ox cheeks with mashed potatoes and cabbage	15,80 €
Rosa gebratenes Rumpsteak mit Bratkartoffeln und grünem Blattsalat Roast rump steak with fried potatoes and green salad	18,40 €
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Honigmöhrrchen und Mandelreis Tender chicken breast filet with honey carrots and almond rice	14,50 €

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir Ihnen ein Glas Rotwein aus Frankreich  
einen gehaltvollen Merlot 0,2l für 4,80 EUR

*„Genuss, Freude, Ruhe und Zeit  
gehören ebenso zu einer gesunden Mahlzeit  
wie Küchenkräuter und Gemüse.“*

Sebastian Kneipp

## Für die Kinder

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with fries	4,80 €
Fischstäbchen mit Pommes frites Fish fingers with fries	4,80 €

**Für Allergiker haben wir eine Allergenkarte -  
Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter**