

## Vorspeisen und Salat

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

Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido- und Flaschenkürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl Pumpkinsoup with roasted pumpkinseeds and pumpkinoil	4,80 €
Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Petersilien-Pesto und Knoblauch-Crôutons Potatoes and cellerie soup with roasted ham and black pepper	4,50 €
Klare Wildsuppe mit Pilzen Wild soup with mushrooms	5,20 €

### **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 Kürbisgemüse von Hokkaido- und Flaschenkürbis  
mit Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola  
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
Pasta with chard with garlic, cherry tomatoes and tomato pesto

14,20 €

Fruchtiges Birnen – Lauch – Gemüse mit Rosmarin und Chili  
dazu Kartoffel-Sellerie-Püree mit gerösteten Mandelsplittern  
Fruity pear leeks with rosemary and chilli with potato and celery puree with roasted almonds

13,80 €

*„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  
auf würzigem Kürbisgemüse und Kartoffelpüree  
Fillet of pike-perch, fried with garlic and thyme  
with pumpkin and mashed potatoes

16,50 €

Gebratenes Karpfenfilet auf Kartoffel-Sellerie-Stampf  
mit Blattsalat und Orangen- Senf-Dressing  
Fried carp fillet on mashed potato and celery, with salad

15,80 €

*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 €
Wildschweinbraten aus märkischen Wäldern mit Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne und Kartoffelkloß Wild boar with red cabbage, cranberry pear and potato dumpling	16,80 €
Saftiger Schäufelebraten vom Havelländer Apfelschwein in Rotwein geschmort mit gebratenen Pilzen und Kartoffel-Sellerie-Püree Roast pork , in red wine braised, with mushrooms and potato-celery-puree	16,50 €

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**

## Desserts

Hausgemachtes Mohnreis mit Sliwowitz <sup>4,9</sup> dazu eine Himbeer – Cassis - Sauce & Sahne Homemade Poppy ice cream with a cassis-raspberry- sauce & whipped cream	6,80 €
Warmer Apfelstrudel <sup>1, 4, 8, 9, 11,</sup> an Vanille-Rahm, Stracciatella-Eis & Sahne Warm apple strudel of vanilla cream, stracciatella - ice & whipped cream	6,30 €