



RESORT MARK BRANDENBURG

Wellness | Thermalsole | Natur



# ZU TISCH BEI GANS UND ENTE

11. NOVEMBER BIS 22. DEZEMBER 2019  
JEDEN SONNTAG

RESTAURANT SEEWIRTSCHAFT  
12 BIS 14.30 UHR  
pro Person 35 €

# ALLE JAHRE WIEDER EIN FEST

## VORSPEISEN

- Große Salat-Auswahl mit verschiedenen Dressings
- Leberpastete mit Preiselbeer-Konfitüre
- Gemüseterrine mit Kresseschaum

## SUPPE

- Leberknödel-Bouillon

## HAUPTGERICHTE

- Knusprige Gänse- und Entenbraten (von Geflügel aus eigener Aufzucht)
- Grünkohl, Rote-Bete-Apfelrotkraut, glasierte Esskastanien, Pilz-Semmelknödel, Kartoffelklöße (vegetarisch)
- Wirsingrouladen mit Haselnuss-Butter

## DESSERTS

- Mutter Fontanes Brotpudding mit Ingwer-Sauerrahm, Nüssen und Balsamico-Kirschen
- Bratapfel mit Vanille-Marzipan-Creme
- Beschwipste Beerengrütze vom ganzen Jahr mit geblähtem Baiser
- ... und ein Schnäpschen

---

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVIERUNG**

Telefon 03391 – 40 35 2484

---

## „BARTZ“ – UNSER LANDWIRT AUS DER REGION

Exklusiv für das Resort Mark Brandenburg hält Marko Bartz auf seinem Hof in Dabergotz 200 Hühner, 150 Enten, 100 Gänse, 4 Färsen und ein Rind. Die naturnahe Haltung sichert höchste Qualität und täglich frische Eier auf dem Frühstücksbuffet.

RESORT MARK BRANDENBURG

S.I.B.N. Hotel GmbH

An der Seepromenade 20 · 16816 Neuruppin am See

Telefon: +49 (0)3391 – 40 350 · [info@resort-mark-brandenburg.de](mailto:info@resort-mark-brandenburg.de)

[www.resort-mark-brandenburg.de](http://www.resort-mark-brandenburg.de)