

Aufgegabelt
&
Angerichtet



Seewirtschaft

Von Spargel bis Stör – Das machen unsere Partner

Klebers kulinarisches Konzept

„Die besten Produkte der Region Ruppín täglich frisch an der Hand zu haben, dazu die Nähe zur Genussmetropole Berlin – das ist für mich **STADT, LAND, KÜCHE**. Die Möglichkeit, jeden Tag inspiriert von Natur und Saison etwas Neues und Kreatives erschaffen zu können.“

MATTHIAS KLEBER



LANDWIRT MARKO BARTZ

Marko Bartz hält auf seinem Hof exklusiv für unser Haus 200 Hühner, 150 Enten, 100 Gänse, 4 Färsen und ein Rind. Die naturnahe Aufzucht garantiert höchste Qualität – und täglich beste Frühstückseier.

Neue Straße 3, 16818 Dabergotz

FLEISCHEREI DÜLFER

Die Fleischerei Dülfer ist einer der ältesten Handwerksbetriebe in Neuruppin und immer noch in Familienbesitz. Sie finden ein Produkt – die Thermalsalzsalami – täglich auf dem Frühstücksbuffet. Selbstverständlich nach hauseigener Rezeptur.

www.fleischerei-duelfer.de

LINUMER LANDHOF MOSTEREI

In der Linumer Mosterei entstehen Direktsäfte aus 100% Frucht.

www.linumer-landhof.de

BÄCKEREI VOLLKERN

Hier werden uriges Vollkornbrot, Brötchen und Kuchen aus Bio-Zutaten und in bester Demeter-Qualität gebacken.

www.baeckerei-vollkern.de

GANS GIN

Sanfter Wacholder und handgemachte Botanicals aus der Prignitz verleihen dem „Gans Gin“ eine fruchtig-weiche Note. Wir gratulieren der Gans Feinbrand Manufaktur, die für dieses Produkt den World Spirits Award 2017 erhielt.

www.gans-manufaktur.com

ÖKOHOF KUHHORST

Der Ökohof Kuhhorst ist ein Demeter-Betrieb – wir beziehen hier unser Schweinefleisch und die mit Dinkel, aus eigenem Anbau, gefertigte Pasta.

www.diekuhhorster.de

KULTUR IMKEREI

Seit 2012 leben 11 Bienenvölker in der Neuruppiner Altstadt – die Kultur Imkerei befindet sich direkt hinter der Klosterkirche in der Nähe des Resort Mark Brandenburg.

www.kultur-imkerei.de

HAKENBERGER FLEISCH

Das Havellandrind®, das Linumer Wiesenkalb® und das Ruppiner Weidelamm® stehen auf den Weiden rund um Fehrbellin und landen frisch und gereift auf den Tellern im Resort.

www.hafleg.de

SPARGELHOF BASELITZ

In den mineralstoffreichen Böden rund um Baselitz gedeiht überragender märkischer Spargel. Den servieren wir allerdings nur zur Spargelzeit.

www.spargelhof-baselitz.de

IMKEREI RÜMENAPF

Seit 30 Jahren produziert die kleine Imkerei am südlichen Rand der Kyritz-Ruppiner Heide einzigartigen Heidehonig.

www.imkerei-ruemenapf.de

GEMÜSE- UND OBSTANBAU RIXMANNS HOF

Obst und Gemüse der Saison werden auf dem Rixmanns Hof in Linum geerntet und im Hofladen verkauft. Außerdem erhält man hier Marmeladen, Liköre und Obstweine, gepaart mit einem humorvollen Spruch des Eigentümers.

www.gemuese-und-obst.de

KRÄUTERGARTEN LAVENDELBLÜTE

Inken Rendler baut in Rohrlack exklusiv für uns Kräuterpflanzen, Schnittkräuter, essbare Blüten, Wildkräuter, Bauerngarten- und Trockenblumen an.

www.kraeutergarten-lavendelbluete.de

FISCHZUCHT ZIPPELSFÖRDE

Im sauerstoffreichen Wasser des Rhins wachsen wunderbare Forellen, Saiblinge und Karpfen. Eine besondere Delikatesse: die Zippelsförder Beluga-Störe.

www.fischzucht-zippelsfoerde.de

DIE ÖLMÜHLE KATERBOW

Das handwerklich hergestellte Hanf- und Leinöl aus Anke Stammers Ölmühle ist ein brandenburgisches Bio-Produkt. Ob 1 bis 2 Esslöffel pur als Kick für den ganzen Körper, auf herzhaftem Quark oder zum süßen Frühstück: Reich an Omega-3-Säuren und mild im Geschmack ist das Hanf- und Leinöl so vielseitig wie genussvoll.



DIE GESCHICHTE DER STADT NEURUPPIN

Neuruppin gilt als eine planmäßige Stadtgründung, die von den Grafen aus dem Hause Arnstein angelegt wurde. Die erste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahre 1238, in dem Wichmann von Arnstein ein Dominikanerkloster in der Stadt errichten ließ. 1256 erhielt Neuruppin das Stadtrecht und bekam, Berichten zufolge, im 14. Jahrhundert eine Lateinschule.

Neuruppins Ursprung war ein langgestreckter Anger zwischen dem südlichen und nördlichen Stadttor. Im Süden befand sich die Kirche St. Nikolai, welche als Pfarrkirche bekannt wurde und heute als Kulturkirche in Neuruppin genutzt wird. Quer durch die Stadt verläuft bis heute der Klappgraben, der 1537 zum Teil zugeschüttet, jedoch nach dem Stadtbrand 1787 wieder als offener Kanal angelegt wurde. Nach einem langen unterirdischen Weg durch die Stadt mündet der Klappgraben schließlich am Bollwerk in den Ruppiner See. Schon früh gehörte Neuruppin zu den größeren Städten Brandenburgs wie zum

Beispiel Berlin-Cölln, Frankfurt oder Prenzlau. Die erste Blütezeit Neuruppins endete mit dem Dreißigjährigen Krieg, welcher zur Folge hatte, dass über 400 Häuser leer standen und nur noch 600 Einwohner gezählt wurden. 1688 wurde Neuruppin eine der ersten Garnisonsstädte in der Mark Brandenburg.

Dies brachte neuen Aufschwung und führte dazu, dass 1785 ca. 6.000 Menschen innerhalb der Stadtmauer lebten. Ein Flächenbrand vernichtete am 26. August 1787 415 Häuser und stellte eine der größten Katastrophen dar. Der Wiederaufbau erfolgte von 1788 bis 1803 nach neuen Grundrissplänen, die ein rechtwinkliges Straßennetz sowie den Bau zweigeschossiger und traufenständiger Häuser vorschrieben. Wohl keine andere Stadt in Deutschland ist nach einem Stadtbrand so radikal umgestaltet worden, wodurch Neuruppin ein Denkmal des Klassizismus wurde.



NACH DEM WIEDERAUFBAU VON NEURUPPIN

In Neuruppin begann 1750 die Herstellung von Bilderbogen, thematisch gestaltete und über lange Zeit handkolorierte Einblattdrucke.

Diese Bilderbogen machten die Stadt weltbekannt und sind heute ein Kernstück der Sammlungen des Museums in Neuruppin.

Anfang des 19. Jahrhunderts wurde der berühmte Schriftsteller Theodor Fontane in Neuruppin geboren und verbrachte im Laufe seines Lebens viel Zeit in der Region. Unter anderem entstand hier das Werk „Wanderungen durch die Mark Brandenburg“.

Ab 1880 entstanden mehrere Eisenbahnlinien nach Neuruppin, was sicherlich dazu beitrug, dass sich ab 1905 das bedeutende Unternehmen Minimax in der Stadt gründete. Die Firma stellte damals auf dem heutigen Gelände der Seetor Residenz Feuerlöscher her, die im Laufe des 20. Jahrhunderts weltbekannt wurden.

Nach dem Zweiten Weltkrieg und der anschließenden Besatzung der Roten Armee hat sich die Stadt Neuruppin nicht sonderlich entwickelt und war vom Ruß der Zeit geprägt.

Seit der Wende erlebt Neuruppin nun eine neue Blütezeit und erstrahlt in voller Pracht. Im Jahr 1993 wurde Neuruppin die Kreisstadt des Kreises Ostprignitz-Ruppin. Durch Eingemeindung von 13 Orten ist Neuruppin mit ca. 330 km² die flächenmäßig fünftgrößte Stadt Deutschlands.

Durch viele berufliche und schulische Weiterbildungsmöglichkeiten, kulturelle und architektonische Sehenswürdigkeiten oder die optimale Lage im Ruppiner Seenland, macht es die Stadt so interessant für Bewohner, Besucher oder Naturliebhaber.

Ran an den Speck



VORSPEISEN

„Aller Anfang wird leicht gemacht...“

Carpaccio vom Havellandrind

mit Parmesan, Rucola,
karamellisierten Haselnüssen,
Johannisbeeren Glace und
frittierten Kapernäpfeln 13,90 €

Geräucherter Aal, aus der eigenen Räucherei

Rührei aus Eiern unserer gesunden Landhühner,
geröstetes Graubrot, Salat, Dill-Senf Emulsion
und in Sole fermentiertes Gemüse 12,90 €

Karamellisierter Ziegenfrischkäse

in Kräuterthermalsalz gebratenes Graubrot,
Tomaten-Apfel, Marmelade,
Rucola und Parmesan 9,90 €

Tatar vom Havellandrind

Wildkräutersalat, Maracuja-Vinaigrette,
frittierte Kapernäpfel, in Sole fermentierte Gurke,
Perlzwiebeln im Röstfond, Wachtelei 14,90 €

SALATE

„Alles im grünen Bereich“

Wildkräutersalat Natur

Tomate, Gurke, Kräutervinaigrette 7,90 €

Rucola Salat

Feigen, karamellierte Walnusskerne,
dunkler Balsamico, Olivenöl 9,90 €

Caesar Salat

Sauerteigbrot, Römersalat,
Landhuhn gebraten, frittierte Kapernäpfel,
Hühnerei, Grafensteiner Apfel,
Parmesan, Thunfisch-Dressing 16,10 €

Tomatenvariation und Büffelmozzarella

Ochsenherz Tomate, Strauchtomate, Schalotten,
Balsamico, Olivenöl, Rucola Pesto 9,40 €



SUPPEN

„Wärmen den Magen und streicheln die Seele“

Ruppiner Süßwasser Bouillabaisse unter der Haube

mit Flusskrebssen, Grünschalen Muscheln, Wurzelgemüse, Zander, Hecht und Wels 7,50 €

Soljanka

gekocht nach alter Rezeptur mit Zitrone und Sauerrahm 6,50 €

Tagessuppe

Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen Empfehlung 6,50 €

FLAMMKUCHEN AUS DEM OFEN

„Knusprig und aromatisch – auch teilbar“

Strauchtomate und Mozzarella

mit Kräuter-Sauerrahm, Rucola und frischen Kräutern 12,50 €

Luftgetrockneter Rinderschinken

mit Kräuter-Sauerrahm, Rucola und Parmesanspänen 13,90 €

BURGER

„Die Besten“

„Surf and Turf“ Seafood and Beef Burger

200 gr saftiges Rinder Hackfleisch Dry Aged, 100 gr Garnelen mit Hähnchenfarce, Estragon, krosser Speck, fermentierte Gurke, Zwiebel, Tomate mit Salat, Sauerrahm und Dill-Senf Emulsion 18,90 €

Grünkern-Tofu-Burger

200 gr Grünkern-Tofu-Bratling mit Soja, Sauerrahm, Tomate, fermentierter Gurke, Zwiebel-Kräuter-Vinaigrette und Salat 15,60 €

Uckerkaas Burger

gegrillter Kuhmilchkäse mit Kräutern, gebratener Römersalat, Röstzwiebeln, Tomate, fermentierte Gurke, Wildkräutersalat, Dill-Senf Emulsion 15,60 €

LAND UND WIESE

„Eine Reise durch Ostprignitz-Ruppin“

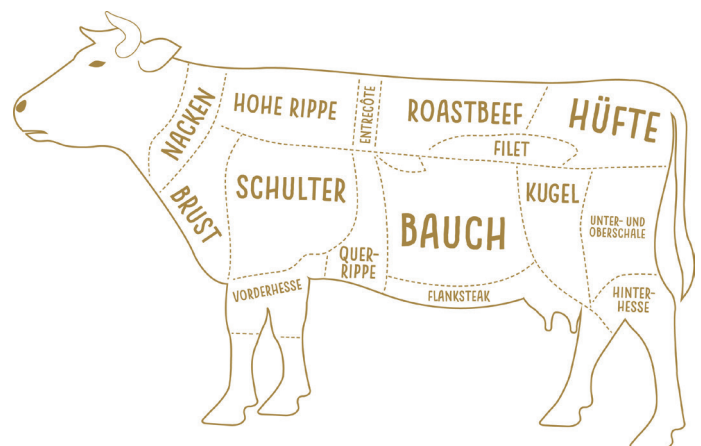
Schnitzel „Wiener Art“ vom Temnitzer Freiland Schwein

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone, Sardelle und Kapern 18,50 €

Supreme vom Märkischen Landhuhn

mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Kräutern 16,90 €

DRY AGED: 100% GENUSS AUS DEM RUPPINER LAND



besuchen Sie unsere Fleischtheke

250 gr Freiland Schweinekarree

saftig und gut marmoriert mit Spitzkohl-Karotten Gemüse, Blattpetersilie, Haselnüssen 25,50 €

200 gr Rinderfilet

mit Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Tomaten und Fleischgewürzbutter aromatisiert 31,90 €

250 gr Entrecôte

mit knackfrischem Pfannengemüse aus dem Wok 28,90 €

250 gr Rumpsteak

mit gebratenen Buchenpilzen und Tahoon Kresse 28,50 €

200 gr Hüftsteak

mit knackfrischem Pfannengemüse aus dem Wok 24,50 €

1000 gr Tomahawk Steak am Knochen gebraten, für 2 Personen

dazu servieren wir Ihnen Backkartoffeln, Pfannengemüse, Kräuter-Sauerrahm, Kräuterbutter, Wildkräutersalat 75,00 €

Gemüse Lasagne

mit fruchtiger Tomatensoße, Aubergine, Zucchini, Tomate, Parmesan und Rucola 12,50 €

Zucchini mit körnigem Frischkäse

mit schwarzen Oliven, Blatt Petersilie, Kartoffelrösti, Wildkräutersalat 14,50 €

SÜSSES WASSER

„Grad noch in den Ruppiner Seen geschwommen“

Zippelsförder Regenbogenforelle

mit Wildkräutersalat und Kräuter-Vinaigrette 18,90 €

Zippelsförder Saiblingsfilet

mit gegrillten Salatherzen und Austernpilzen 19,50 €

Ruppiner Zanderfilet

mit Marktgemüse 21,00 €

Ruppiner Hechtsteak

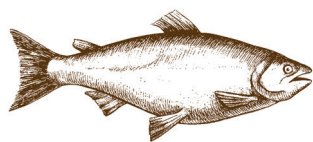
mit Gurken-Dill Salat 18,50 €

Ruppiner Barsch

mit knackfrischem Pfannengemüse 18,50 €

Zippelsförder Beluga-Stör im Ganzen für 2 Personen

in Schalotten Riesling Butter gebacken und am Tisch filetiert, dazu servieren wir Ihnen 2 Gemüse und 2 Beilagen Ihrer Wahl 62,00 €



Bitte wählen Sie zu jedem Hauptgericht eine Beilage, eine Sauce oder eine Buttermischung:

Süßkartoffel Pommes Frites

Backkartoffel „Kalena“

mit Kräuter-Sauerrahm

Kartoffelstampf

mit halbgetrockneten Tomaten

Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln



Pfeffersoße

Jus mit grünem Pfeffer

Zitronen-Estragon-Butter

Kräuter-Gewürzbutter

Aglío-Olio-Dip

für jede weitere Beilage berechnen wir 3,50 €
für jede weitere Sauce/Buttermischung 2,50 €

DESSERT

„Keine Sünde, sondern Ihr krönender Abschluss“

Mutter Fontanes Brotpudding

mit in Portwein pochierter Ribbecker Birne, hauseigener Aprikosenmarmelade, Ingwerschmand, Kirschragout und Vanilleeis 7,90 €

Hauchdünn gebackener Pfannenkuchen

mit Balsamico-Kirschragout und Vanilleeis (wahlweise mit altem Sherry oder Balsamico) 7,50 €

Bei der Auswahl von drei Gängen gibt es eine Überraschung :)

*„Am Ende
wird alles gut
und wenn es
noch nicht gut ist,
ist es auch noch nicht
das Ende.“*

Wir kochen ausschließlich frisch und verarbeiten vorwiegend Produkte unserer Partner, die ihre Betriebe in einem Umkreis von 30 km um's Resort herum haben. Es ist gelegentlich unumgänglich, auch Produkte zu verarbeiten, die bestimmte Inhaltsstoffe besitzen und daher kennzeichnungspflichtig sind. Unsere Mitarbeiter in der Küche und im Service beraten Sie gern. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es sich bei den Grammaturangaben um das Rohgewicht des Fleisches handelt. Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fisch will schwimmen



BIERE

Nach deutschem Reinheitsgebot gebraut.

Radeberger 1 Alsterwasser 1,3	0,3 l	3,50 €
vom Fass	0,5 l	5,00 €
Krušovice Černe 1	0,3 l	3,80 €
Schwarzbier vom Fass	0,5 l	5,00 €
Erdinger Weißbier 1,2	0,5 l	5,00 €
Hell/Kristall/Dunkel/alkoholfrei		
Clausthaler Classic – alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Boitzenburger Pils oder Urtyp	0,33 l	3,80 €

1 Allergene (Gluten, Gerste), 2 enthält Weizen / Hefe, 3 Säuerungsmittel

WEISSWEINE

Riesling „Seebrise“ (trocken)

Graf von Schönborn, Franken	0,2 l	7,50 €
	0,75 l	25,00 €

Cuvée Fontanes Frohsinn (trocken)

Weingut Korrell, Nahe	0,2 l	8,00 €
Weißburgunder,		
Grauburgunder & Riesling	0,75 l	28,00 €

Müller Thurgau (trocken)

Weingut Pawis, Saale Unstrut	0,2 l	9,00 €
	0,75 l	30,00 €

ROSÉWEINE

Cuvée „Seerosé“ (trocken)

Graf von Schönborn, Franken	0,2 l	7,50 €
Müller Thurgau & Domina	0,75 l	25,00 €

Mahlzeit Rosé (trocken)

Weingut Korrell, Nahe	0,2 l	8,00 €
Spätburgunder,		
Portugieser & Schwarzriesling	0,75 l	28,00 €

ROTWEINE

Cuvée „Seegeflüster“ (trocken)

Graf von Schönborn, Franken	0,2 l	7,50 €
Spätburgunder, Domina & Dornfelder	0,75 l	25,00 €

Cuvée „1838“ (trocken)

Weingut Nett, Pfalz	0,2 l	9,50 €
Cabernet, Merlot, Lagrein & Dornfelder	0,75 l	30,50 €

Us de Cap Shiraz (trocken)

Weingut Werner Näkel & Neil Ellis,	0,2 l	11,00 €
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	35,00 €

SCHAUMWEINE & APERITIF

Prosecco „Borgo Molino“ 0,1 l 5,90 €
0,75 l 37,00 €

Hanse Sekt „Edition“ 0,1 l 5,00 €
0,75 l 32,00 €

Aperol Spritz & Hugo 0,2 l 7,50 €

KRÄUTER /BITTER

Ruppiner Klosterlikör 2 cl 2,90 €
Ruppiner Tafelrunde 2 cl 4,50 €
Ramazzotti 2 cl 3,00 €
Underberg 2 cl 4,50 €

GEISTREICHES

Ruppiner Obstler 2 cl 4,50 €
Scheibel Finesse Himbeere 2 cl 4,50 €
Scheibel Finesse Kirsche 2 cl 4,50 €
Scheibel Finesse Williamsbrand 2 cl 6,00 €
Scheibel Premium Altes Pflümle 2 cl 6,00 €

HEISSGETRÄNKE

Tasse Café Crème 2,70 €
Pott Café Crème 3,90 €
Espresso 2,50 €
Doppelter Espresso 4,00 €
Cappuccino 3,50 €
Milchkaffee 3,90 €
Latte Macchiato 4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne 4,50 €
Tee im Glas (Althaus) 2,80 €

Sorten: Earl Grey, Assam Meleng, Classic Herbs,
Sencha Supreme, Grün Matinee, Fruit Berry,
Fancy Chamomile, Milde Minze, Toffee Rooibush

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Preussen Quelle Bio-Mineralwasser

medium/naturell 0,33 l | 1,00 l 2,90 € | 6,50 €

Granini Fruchtsäfte

Orange, Apfel naturtrüb, Tomate,
Rhabarber, Cranberry
0,2 l | 0,4 l 3,00 € | 4,40 €

HAUSGEMACHTES

Gepresster Saft

Gesundheitskick aus der Natur. In den Sorten
Apfel-Orange-Karotte und Rote Bete-Orange.
Entdecken Sie die volle Kraft der puren, naturbelassenen
Frucht. Frisches Obst und Gemüse der Region werden in
unserer Küche kalt gepresst, um die wertvollen Vitamine,
Enzyme und Mineralien zu erhalten. Deshalb bieten sich
diese Säfte hervorragend zur Deckung des täglichen
Vitaminbedarfs an. Dieser Saft wird von unserem Partner,
dem Linumer Landhof, eigens für uns hergestellt.
0,3 l 5,40 €

Hausgemachter Eistee

Erfrischend, hausgemacht, durstlöschend.
In den Sorten Johannisbeere, Cranberry und Apfel.
Hergestellt wird der Eistee auf Basis von Teekonzentrat,
welchen wir eigens aufbrühen.
Je nach Eisteesorte werden verschiedene Fruchtsäfte, wie
Apfelsaft oder Cranberrysaft, hinzugegeben.
0,4 l 4,50 €

NUR WEIL ES SEIN MUSS

Coca Cola 1, 3, 4, 6 0,2 l | 0,4 l 2,70 € | 4,40 €
Fanta 1, 2, 4, 6
Sprite 4

Tonic Water 1, 2, 5, 7 0,2 l | 0,4 l 2,80 € | 4,40 €
Bitter Lemon 1, 2, 5, 6, 7
Ginger Ale 1, 5, 7

1 mit Farbstoff, 2 mit Antioxidationsmitteln,
3 koffeinhaltig, 4 Säuerungsmittel / Säureregulatoren, 5 Chininhaltig,
6 Stabilisatoren, 7 Aromastoffe



Unser kleines Lädchen

Wenn Sie es hier mögen, dann sind Sie gut beraten,
Ihren Freunden und Familien eine kulinarische Freude
zu machen

KRÄUTER-GEWÜRZÖL

Erdverbunden und ehrlich.

Das Kräuter-Gewürzöl ist 2010 nach Rezept unseres Küchenchefs Matthias Kleber kreiert worden. Fein abgestimmte Kräuter treffen auf reines Rapsöl. Umrandet wird das Produkt vom einmaligen hauseigenen Salz, welches als Sole aus 1.700 m Tiefe direkt an der Fontane Therme gefördert wird. Sowohl zum Würzen von Salaten, für das Anschwenken von Gemüse in der Pfanne, als auch für das Aromatisieren von Fleisch und Fisch ist es bestens geeignet.

KRÄUTER-VINAIGRETTE

Der Name ist Programm.

Wie bei einem guten Schnaps ist die Zusammenstellung und Menge einzelner Kräuter Grundlage für ein fantastisches Produkt. Wir stellen die Vinaigrette ausschließlich in den Erntemonaten der Kräuter her. Diese kommen vorwiegend aus dem Kräutergarten „Lavendelblüte“ und werden von Inken Rendler handgezapft. Die Vinaigrette verändert sich in der Flasche, sie reift, bei längerer Lagerung intensiviert sich der Geschmack. Keine Bange, sie kann nicht verderben, weil sie so gut schmeckt, dass Sie sie nicht lange aufbewahren werden.

Tipp: Vor Gebrauch leicht hin & her wiegen.

HONIG MIT EIGENER THERMALSOLE

Ohne Salz ist das Leben nicht süß.

Sie merken schon, wir haben's mit Salz. Das ist aber auch naheliegend, weil wir es selbst herstellen. Honig und Salz gehen eine gute Partnerschaft ein. Auf die Dosierung kommt es an und darauf, dass es Ihnen wichtig ist, lokal zu kaufen. Die Bienenstöcke der Altstadt fliegen bis 15 km im Umkreis. Der Geschmack kann über's Jahr variieren, weil sie keinen sortenreinen Blütensirup sammeln.

SÜSSE FRUCHTAUFSTRICHE

Großmutter's Klassiker.

Unsere fruchtig-süßen Aufstriche produzieren wir nach festen alten Rezepturen. Die Sorten Erdbeer-Himbeer, Waldbeer-Kirsch, Ananas-Mango und Aprikose-Pfirsich gehören einfach auf jeden süßen Frühstückstisch.

Unser kleines Lädchen

... noch mehr zum Schmökern

THERMALSALZSALAMI

Lokale Neuheit.

Salami kann jeder. In der hauseigenen sind feinstes Rind aus Hakenberg und Ruppiner Sattelschwein aus Kuhhorst verarbeitet. Die traditionell arbeitende Fleischerei Dülfer aus Neuruppin würzt mit unserem höchsten Gut, dem Thermalsalz der resorteigenen Naturheilquelle nach dem Rezept des Küchenchefs.



JUTE TASCHE

Damit Sie alles nach Hause bekommen.

Wer seine Beute heimbringen möchte, der braucht 'ne Jute Tasche. Getreu dem Motto OHNE SALZ IST DAS LEBEN NICHT SÜSS könnten Sie vorab im kleinen Lädchen neben der Hotelrezeption noch eine Tasse oder ein Peelingsalz „einsacken“.



HEIMREISEPAKET

Noch weniger ist leer.

Ursprünglich wollten wir etwas entwickeln, um die „klassische“ Ernüchterung nach einem Hotelbesuch zu vermeiden. Denn: Wer kennt es nicht? Eine Woche feinsten Wellnessurlaub und wenn man entspannt nach Hause kommt, ist der Kühlschrank leer und die Geschäfte sind zu. Was bleibt? Der meist ungesunde Gang zum Schnellrestaurant oder irgendein Fertiggericht aus dem Tiefkühler. Doch dieser Tatsache haben wir den Kampf angesagt: Das Heimreisepaket enthält ein leckeres Abendessen für 2 Personen: 2 Rinderknacker, 1 Thermalsalz-Brot, einen Sauerrahm-Aufstrich und eine frische „Märkische Tüten-Suppe“, also knackiges, gewürztes Gemüse.



IMPRESSUM

Herausgeber:

Resort Mark Brandenburg GmbH & Co. KG
An der Seepromenade 20, 16816 Neuruppin
Telefon: 03391- 40 35 0
www.resort-mark-brandenburg.de
V.i.S.d.P.: Martina Jeschke, Direktorin

Redaktion: Resort Mark Brandenburg

Gesamtherstellung: Marc John, typowerk.net

Fotos: rosengrün | Peter Pusch, Neuruppin

Historische Postkarten: Peter Pusch, rosengrün, fotolia.com, istockphoto.com

Änderungen vorbehalten.