



Speisekarte für den Herbst

Aperos (oder spritzig durch den Herbst)

Aperol Sprizz... Der Klassiker mit leichter Rhabarbernote	7,90
Limoncello Sprizz... der Newcomer aus Italien mit Zitrone und Minze (auch was für Herren)	7,90
Lillet Wildberry... französischer Wermuth mit Schweppes Wildberry und Waldbeeren	8,50
Aperitivo Seeschlosso... Ramazzotti Rosato mit Tonic, Orange und Basilikum	7,90
Martini Bianco/Rosso	4,90
Hendrick's Tonic... spritzig erquickend mit frischer Gurke	8,50
Campari Orange	7,50
Americano... Martini Rosso und Campari regen den Appetit an	7,50
Negrino... Martini Rosso, Campari und Gin leiten ein leckeres Essen ein	7,90

von Ribbeck's Limonade Birne, Holunderblüte und Thymian... erfrischend herbstlich 0,5l	4,50
Herbst Sprizz Lillet, Birnensaft, Tonic, Zimt 0,2l	7,90
Sarti Sprizz ganz neu mit Noten von sizilianischer Blutorange und Grapefruit	7,90
Crodino Biondo alkoholfreier Sprizz mit Noten von bitterer Orange und Kräutern	6,50

HerbstHighlights

Kürbis-Kokos-Suppe mit krossem Serrano	6,50
Gerahmtes Lanker Pilzsüppchen	6,90
Vegetarische Herbstpasta mit getrockneten Tomaten, Hokaido-Kürbis und gehackten Walnüssen	13,90
Himmel und Erde á la Seeschloß	16,90
Gebratene Blutwurstscheiben auf gerahmter Pastinake, dazu würzige Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf	

Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarte ist untersagt! Vielen Dank 😊





Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand 5,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons 13,90

Wie vor 40 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken 7,50

Salate

	<i>klein</i>		<i>groß</i>
Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	8,20		13,20

Gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust	9,20		13,90
---	------	--	-------

Gemischter Blattsalat mit in Knoblauchöl mariniertem Schafskäse und Oliven	7,20		12,90
--	------	---	-------

„Schmelings Kraftpaket“ – zwei kleine Schweinefilets mit Schrot-Pfeffer auf frischem Salat mit Sahnemeerrettich und Baguette 12,50

Sie können zu jedem Gericht einen kleinen Salat extra bestellen 3,70

Pasta und Vegetarisches

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit knackig angebratenem Gemüse und frischen Champignons		12,90
---	--	-------

Fettuccini mit Bärlauch-Mandel Pesto und Parmesan		12,90
---	--	-------

Schlechter Jäger		16,90
------------------	--	-------

Vegi-Burger mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie
Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise



Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarte ist untersagt! Vielen Dank 😊





Aus Topf und Pfanne

Schweinemedallions auf Sahnesauce dazu gerahmter Wirsing, Röstitaler sowie einem kl. Salat 15,50

Geflügelleber 14,90
„Berliner Art“ mit Apfelspalten und Zwiebelringen, dazu deftiges Kartoffelstampf

Hamburger Schnitzel mit knusprigen Röstkartoffeln und Spiegelei 14,90

Klassiker der DDR 14,90
Steak vom Schweinerücken mit Rahmchampignons und Pommes frites

Rippchen vom Borstenvieh 16,90
Zart und saftig in Honig-Barbecue-Marinade geschmort, dazu Coleslaw, Farmerkartoffeln und Sourcream

Zwiebelrostbraten á la Seeschloß 23,50
Rose gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten, dazu lecker Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

Wilder Herbst

Treibjagd und Schrot 18,50
Eine halbe kross gebackene pommersche Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Die Mahlzeit des Holzhüters 15,50
Saftiges Wildgoulasch mit Apfelrotkraut und Klößen

Des Jägers Beute 17,90
Rotwildbraten vom Hausjäger mit Rotkraut und Kartoffelklößen, dazu herzhaft Waldpilze und ein süßer Preiselbeer-Pfirsich

Wildburger 17,50
Aus kräftigem Wildschweinhack, mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarte ist untersagt! Vielen Dank 😊





Aus See und Meer

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln
Petersilienkartoffeln und kleinem Salat 15,50

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbittersauce
Petersilienkartoffeln und asiatisch gebratenem Pak Choi 16,50

Rauch-Matjes mit Bratkartoffeln, Mixed Pickles und Remoulade 13,50

Für unsere kleinen Gäste

„Bärenhunger“ 8,90
Kleines Kinderschnitzel mit Pommes Frites

„Suppenkasper“ 6,90
Milchreis mit Zucker und Zimt oder Apfelmus

„Für kleine Tiger“ 6,50
Chicken Nuggets und Pommes
Wir weisen darauf hin, dass die Kindergerichte ausschließlich für Kinder vorgesehen sind

Desserts

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce 6,90
Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 6,90
Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

Spaziergang auf gefallenem Laub 8,50
Heißes Schokotörtchen mit karamellisierten Birnenspalten und
Walnüssen, dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis

Gänsezeit im Seeschloß

Herlicher Duft, Geräusche von knusprig-krosser Haut und behagliche Atmosphäre voller Geborgenheit und guter Gesellschaft. Das verbindet man mit einem traditionellen Gänseessen, und genau das wird euch im Seeschloß von uns Geboten.

Eine ganze polnische Hafermast-Gans mit all ihren klassischen Beilagen wie
Rotkraut, Grünkohl, Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln sowie eine Flasche Rotwein.
Gesamtpreis für 4 Personen 145,00 €

Ihr möchtet die Gans lieber in den heimischen vier Wänden genießen?
Kein Problem, die Gans kommt zwar nicht zu Euch geflogen, aber eine Abholung funktioniert selbstverständlich auch (119,00 €).

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarte ist untersagt! Vielen Dank 😊

