



Speisekarte für den Winter

Aperos *(heizen im Winter so richtig ein)*

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
Aperitivo Seeschlosso... Ramazzotti Rosato mit Tonic, Orange und Basilikum	7,90
<hr/>	
Martini Bianco/Rosso	4,90
<hr/>	
Hendrick's Tonic...spritzig erquickend mit frischer Gurke	8,50
<hr/>	
Campari Orange	7,50
Americano... Martini Rosso und Campari regen den Appetit an	7,50
Negroni... Martini Rosso, Campari und Gin leiten ein leckeres Essen ein	7,90

Winterduft Limo Mandarine, Mandel und Rosmarin... märchenhaft prickelnd 0,5l	4,50
Lillet WinterBerry Lillet, Russian Wild Berry, Rosmarin 0,2l	8,50

WinterHighlights

Heiß begehrt!	
Bei klirrender Kälte zur Stärkung der Abwehrkräfte: Seeschloß-Tee	3,90
Frische Minze, frischer Ingwer, Limette und Honig von Imker Krüger aus Lanke	
<hr/>	
Glühwein nach Seeschloßrezept	3,90
...mit Zimt, Orange, Nelken, Sternanis und einigen Geheimnissen	
<hr/>	
Flüssiger Bratapfel	3,90
Heißer Apfelsaft, Holunderblütensirup, Zimt	
<hr/>	
Himmlisches Steinpilzschäumchen (Suppe)	6,90
<hr/>	
Sonntagsbraten (nur Sonntags)	15,90
Feinster Braten frisch aus der Röhre (200g) mit tagesaktuellen Beilagen. Gern beim Personal erfragen!	

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

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarten im Restaurantbereich können wir leider **gar nicht** mehr anbieten! Vielen Dank 😊



Pasta und Vegetarisches

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit knackig angebratenem Gemüse und frischen Champignons  13,50

Blattspinat-Pasta mit frischen Champignons, Cherrytomaten, Knoblauch und Feta  13,90

Schlechter Jäger Vegi-Burger mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise  16,90

Aus See und Meer

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat 16,90

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbuttersauce Petersilienkartoffeln und jungem Blattspinat 18,50

Aus Topf und Pfanne

Schweinemedallions auf Sahnesauce dazu gerahmter Wirsing, Röstitaler sowie einem kl. Salat 16,50

Geflügelleber „Berliner Art“ mit Apfelspalten und Zwiebelringen, dazu deftiges Kartoffelstampf 13,90

Hamburger Schnitzel mit knusprigen Röstkartoffeln und Spiegelei 14,90

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

Zwiebelrostbraten á la Seeschloß 24,50
Rose gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten, dazu leckere Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarten im Restaurantbereich können wir leider **gar nicht** mehr anbieten! Vielen Dank 😊



Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand 5,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons 14,90

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 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

Für unsere kleinen Gäste

„Is‘ mir doch egal“ 8,90
Kleines Kinderschnitzel mit Pommes Frites

„Hab‘ keinen Hunger“ 6,90
Milchreis mit Zucker und Zimt oder Apfelmus

„Weiß ich nicht“ 6,50
Chicken Nuggets und Pommes

Wir weisen darauf hin, dass die Kindergerichte ausschließlich für Kinder vorgesehen sind

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarten im Restaurantbereich können wir leider **gar nicht** mehr anbieten! Vielen Dank 😊



Wilder Winter



Treibjagd und Schrot 18,90

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 18,90

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

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

Anlässe die Liebsten auszuführen...

Valentinstag 14.02. (frag nach unserem Menü und Angebot)

Frauentag 08.03. (mach bloß keinen Fehler und benimm Dich an diesem Tag)

Ostern 18.04.-21.04. (da kannst Du sogar öfters mal vorbeischaun)

Tag der Arbeit 01.05. (da sollst du nicht arbeiten, da sollst DU DIR den Wanzt vollschlagen)

Herrentag/Vatertag 29.05. (ein Bier im Glas, ein Eisbein auf dem Teller, mach Vati glücklich)

Muttertag 11.05. (revanchier Dich für all die Zeit, die Sie für dich aufgeopfert hat)

Pfingsten 08.06.-09.06. (die sonnige Terrasse und der Spargel verlocken sicher schon)

Kindertag 01.06. (da schickst du die Kinder in den Zoo und kommst trotzdem hier essen)

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 Kreditkarten im Restaurantbereich können wir leider **gar nicht** mehr anbieten! Vielen Dank 😊