



Im Sommer

APEROS (oder spritzig in den Frühling)

Aperol Sprizz ... der Klassiker mit leichter Rhabarbernote **7,90**

Limoncello Sprizz ... der Newcomer aus Italien **7,90**
mit Zitrone und Minze (auch was für Herren)

Lillet Wildberry ... französischer Wermuth **8,50**
mit Schweppes Wildberry und Waldbeeren

Aperitivo Seeschloß ... Ramazzotti Rosato **7,90**
mit Tonic, Orange und Basilikum

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**

Negroni ... Martini Rosso, Campari und Gin leiten ein leckeres Essen ein **7,90**

Seeschloß-Limonade (homemade by Seeschloß) **4,50**

Fruchtig-frischer Geschmack von Wassermelone und Zitrone **0,5 l**

Limonade Caprese (homemade by Seeschloß) **4,50**

Mediterran belebend mit Gurke, Basilikum und Zitrone **0,5 l**

Unsere spritzigen Sommerschorlen **0,5 l** **4,20**

Maracuja oder Rhabarber



SOMMERKLASSIKER

Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen mit Garnele **8,50**

Mediterraner Wassermelonensalat mit Feta, Thymian und Honig **14,50**

Tatar vom geräuchertem Lachs mit Avocado und Creme Fraîche **9,50**

Braun gebrannt am Strand **8,50**

Heißes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Aprikosenkompott, Vanilleeis

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 😊



Seeschloß



SUPPE

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand 6,90

VORSPEISEN

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

Wie vor 40 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken 8,50

SALATE

	KLEIN	GROSS	
Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	8,20	13,20	
Gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust	9,20	14,90	
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	4,70		

PASTA UND VEGETARISCHES

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit knackig angebratenem 14,50
Gemüse und frischen Champignons

Fettuccini mit Bärlauch-Mandel Pesto und Parmesan 13,90

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

Seeschloß



AUS TOPF UND PFANNE

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

Rippchen vom Borstenvieh 16,90

Zart und saftig in Honig-Barbecue-Marinade geschmort, dazu Coleslaw,
Farmerkartoffeln und Sourcream

Hamburger Schnitzel mit knusprigen Röstkartoffeln 15,90
und Spiegelei

Klassiker der DDR 15,90

Steak vom Schweinerücken mit Rahmchampignons und Pommes frites

Zwiebelrostbraten á la Seeschloß 24,50

Rosa gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten, dazu leckere
Bratkartoffeln und ein kleiner Salat



WILDER SOMMER

Treibjagd und Schrot 19,50

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 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

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 😊



Seeschloß



AUS SEE UND MEER

Matjes „Aalrauch“ mit Bratkartoffeln 14,50
Mixed Pickles und Remoulade

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln 17,90
Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbittersauce 18,90
Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat

Kutterscholle, knusprig gebraten mit deftiger Speckstippe, 18,50
dazu Röstkartoffeln und Gurkensalat

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“ 7,90
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 €

„Blöde Ziege“ 8,50
Ziegenkäsemousse mit Melonen-Minzsalat und Mangosauce • • •



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 ☺

Seeschloß