



Im Winter

A P E R O S (heizen im Winter so richtig ein)

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)

Aperitivo Seeschlosso ... 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**

S U P P E

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand **6,90**

V O R S P E I S E N

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

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



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



SALATE

KLEIN GROSS

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		4,70	

PASTA UND VEGETARISCHES

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit knackig angebratenem 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

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 😊

Seeschloß



A U S S E E U N D M E E R

.....

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln 17,90
Petersilienkartoffeln gemischtem Salat

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbuttersauce 18,90
Petersilienkartoffeln und asiatisch gebratenem Pak Choi

A U S T O P F U N D P F A N N E

.....

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

Schweinemedaillons auf Sahnesauce dazu deftige Speckbohnen 16,50
Röstitaler sowie einem kleinem Salat

Himmel und Erde á la Seeschloß 16,90
Gebratene Blutwurstscheiben auf gerahmter Pastinake, dazu würzige
Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf

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

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

.....



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



WILDER HERBST

.....

Treibjagd und Schrot 19,90

Eine halbe kross gebackene pommersche Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Eine Ente muss schwimmen, vielleicht auf einem Glas Spätburgunder 0,2 l 7,50

Die Mahlzeit des Holzhüters 15,50

Saftiges Wildgulasch mit Apfelrotkraut und Klößen

.....



Des Jägers Beute 18,90

Rotwildbraten vom Hausjäger mit Rotkraut und Kartoffelklößen, dazu herzhafte 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 €

Eine Runde Bier 18,-

Für das Küchen-Team



Eine Runde Weinschorle 20,-

Für das Service-Team



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



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,- €

Ihr möchtet die Gans lieber in den heimischen vier Wänden genießen, euch gerade in der Weihnachts- und Adventszeit nicht abmühen?

Kein Problem, die Gans kommt zwar nicht zu Euch geflogen, aber eine Abholung funktioniert selbstverständlich auch (125,00 €).

An den Feiertagen auch alles komplett vorgegart zur Abholung möglich.
Nur noch 40 Minuten in die Röhre und das perfekte Weihnachtsfest genießen.



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