



Im Frühling

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 Seeschloso ... 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**

Lenz-Limonade (homemade by Seeschloß) **4,50**
Der Frühling erwacht mit Holunder, Zitrone und Rhabarber **0,5 l**



SUPPEN

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand **5,90**

Mildes Bärlauchsüppchen **6,90**

VORSPEISEN

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 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 Gemüse und frischen Champignons	14,50	
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		
Cremiges Frühlingszwiebel-Risotto mit grünem Spargel	14,90	



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



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 14,90
und Spiegelei

Klassiker der DDR 14,90

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



AUS SEE UND MEER

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

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

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

OSTERSCHMAUS

Kollege Langohr 18,90

Fein geschmorte Kaninchenkeule mit bunten Butter-Rübchen und
cremigem Kartoffelstampf



Völlig falsch gewickelt 22,50

Klassisch gefüllte und zart geröstete Roulade aus der Rinderoberschale
auf Kartoffel-Bärlauch-Stampf mit Apfelrotkraut



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 FRÜHLING

Treibjagd und Schrot 19,90

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 herzhafte Waldpilze und ein süßer Preiselbeer-Pfirsich

Wildburger 17,50

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

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



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 Erdbeer-Minzsalat und Mangosauce

Palaber-Rhabarber 7,50

Crumble, Kompott und Vanilleeis vereinen sich zum süß-sauren Frühlingserlebnis

Eine Runde Bier 18,-

Für das Küchen-Team

Eine Runde Weinschorle 20,-

Für das Service-Team



ANLÄSSE, DIE LIEBSTEN AUSZUFÜHREN ...

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

Muttertag 10.05. (revanchier Dich für all die Zeit, die sie für dich aufgeopfert hat)

Herrentag/Vatertag 14.05. (ein Bier im Glas, ein Eisbein auf dem Teller, mach Vati glücklich)

Pfingsten 24.05.-25.05. (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)



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