



Frische Pfifferlinge im Seeschloss

Pfifferlingrahmsuppe	6,90 €
Gemischter Blattsalat mit geschmorten Pfifferlingen und rosa Roastbeefscheiben	14,40 €
Carpaccio mit Rucola, Parmesan und frischen Pfifferlingen	15,90 €
Mediterrane Pfifferlings-Pfanne mit Cherry-Tomaten, Zwiebeln, frischem Basilikum, Gnocchis und geschmolzenem Käse	14,90 €
In Speck und Zwiebeln geschmorte Pfifferlinge mit Rührei, dazu Petersilienkartoffeln	11,50 €
Zander nach „Müllerin Art“ mit Pfifferlingen und Petersilienkartoffeln	21,90 €
Schnitzel mit Pfifferlingen in Sahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln	19,90 €
Saltimbocca und Pfifferlinge: Zwei Schweinemedallions mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken ummantelt, dazu Röstitaler	18,90 €
Pasta: Farfalle mit frischen Pfifferlingen in cremiger Sauce	13,80 €
Argentinisches Rumpsteak mit gerahmten Pfifferlingen, knusprigen Steakkartoffeln und dazu Sauerrahm	26,90 €

All unsere Pfifferlingsgerichte sind NICHT VEGETARISCH! Alle Pfifferlinge werden In Speck und Zwiebeln angebraten! Ausnahmen sind leider NICHT möglich!



Speisekarte für den Sommer

Aperos (oder spritzig in den Frühling)

Aperol Sprizz... Der Klassiker mit leichter Rhabarbernote	6,90 €
Limoncello Sprizz... der Newcomer aus Italien mit Zitrone und Minze (auch was für Herren)	6,90 €
Lillet Tonic... französischer Wermuth mit Tonic und Gurke	7,90 €
Aperitivo Seeschloß... Ramazzotti Rosato mit Tonic, Orange und Basilikum	7,90 €
Martini Bianco/Rosso	3,90 €
Gin & Tonic	6,50 €
Campari Orange	6,50 €
Americano... Martini Rosso und Campari regen den Appetit an	6,50 €
Negrino... Martini Rosso, Campari und Gin leiten ein leckeres Essen ein	7,20 €
Seeschloß-Limonade (homemade by Seeschloß)	4,50 €
Fruchtig-frischer Geschmack von Wassermelone und Zitrone 0,5l	
Limonade Caprese (homemade by Seeschloß)	4,50 €
Mediterran belebend mit Gurke, Basilikum und Zitrone 0,5l	
Unsere spritzigen Sommerschorlen 0,5l	3,70 €
Maracuja oder Rhabarber	

Sommerklassiker

Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen mit Garnele	7,20 €
Mediterraner Wassermelonensalat mit Feta, Thymian und Honig	14,50 €
Tatar vom geräuchertem Lachs mit Avocado und Creme Fraîche	9,50 €
Schnitzel mit frischem Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	17,90 €
Braun gebrannt am Strand	7,50 €
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 😊



Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand 5,90 €

Vorspeisen


Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons 11,90 €

Wie vor 30 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken 6,50 €

Salate

	klein		groß
Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	7,20 €		12,20 €


Gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust	7,20 €		11,90 €
---	--------	--	---------


Gemischter Blattsalat mit in Knoblauchöl mariniertem Schafskäse und Oliven	7,20 €		11,90 €
--	--------	---	---------


„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 2,70

Pasta und Vegetarisches

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit knackig angebratenem Gemüse und frischen Champignons		11,50 €
---	---	---------

Fettuccini mit Bärlauch-Mandel Pesto und Parmesan		11,90 €
---	---	---------

Schlechter Jäger		15,90 €
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 😊



Aus Topf und Pfanne

Schweinemedallions auf Sahnesauce dazu gerahmter Wirsing, Röstitaler sowie einem kl. Salat	15,50 €
Geflügelleber „Berliner Art“ mit Apfelspalten und Zwiebelringen, dazu deftiges Kartoffelstampf	12,90 €
Hamburger Schnitzel mit knusprigen Röstkartoffeln und Spiegelei	13,90 €
Klassiker der DDR Steak vom Schweinerücken mit Rahmchampignons und Pommes frites	14,90 €
Zwiebelrostbraten á la Seeschloß Rose gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten, dazu leckere Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	23,50 €

Wilder Sommer

Treibjagd und Schrot Eine halbe kross gebackene pommersche Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	17,50 €
Die Mahlzeit des Holzhüters Saftiges Wildgoulasch mit Apfelrotkraut und Klößen	15,50 €
Des Jägers Beute Rotwildbraten vom Hausjäger mit Rotkraut und Kartoffelklößen, dazu herzhafte Waldpilze und ein süßer Preiselbeer-Pfirsich	16,90 €
Wildburger Aus kräftigem Wildschweinhack, mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise	16,90 €



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 😊



Aus See und Meer

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat	15,50 €
Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbittersauce Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat	16,50 €
Kutterscholle, knusprig gebraten mit deftiger Speckstippe, dazu Röstkartoffeln und Gurkensalat	17,20 €
Rauch-Matjes mit Bratkartoffeln, Mixed Pickles und Remoulade	13,50 €

Für unsere kleinen Gäste

„Bärenhunger“ Kleines Kinderschnitzel mit Pommes Frites	7,90 €
„Suppenkasper“ Milchreis mit Zucker und Zimt oder Apfelmus	6,90 €
„Für kleine Tiger“ Chicken Nuggets und Pommes	6,50 €

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

Desserts

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €	5,50 €
Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €	5,50 €
Blöde Ziege Ziegenkäsemousse mit Erdbeer-Minzsalat und Mangosauce	7,50 €
Palaber-Rhabarber Crumble, Kompott und Vanilleeis vereinen sich zum süß-sauren Frühlingserlebnis	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 😊