



Speisekarte für den Frühling

Aperos (oder spritzig in den Frühling)

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
Lillet Wildberry... französischer Wermuth mit Schweppes Wildberry und Waldbeeren	8,50
Aperitivo Seeschloß... Ramazzotti Rosato mit Tonic, Orange und Basilikum	7,90

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

Negrino... 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 0,5l

Rhabarberschorle 0,5l 4,20

Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand 5,90

Mildes Bärlauchsüppchen 6,90

Vorspeisen



Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons 13,90

Wie vor 30 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 😊






Salate

	klein		groß
Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	8,20		13,20
Gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust	8,20		13,90
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 3,70

Pasta und Vegetarisches

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit knackig angebratenem Gemüse und frischen Champignons		12,90
Fettuccini mit Bärlauch-Mandel Pesto und Parmesan		12,90
Schlechter Jäger Vegi-Burger mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise		16,90
Cremiges Frühlingszwiebel-Risotto mit grünem Spargel		14,90

Für unsere kleinen Gäste

„Bärenhunger“ Kleines Kinderschnitzel mit Pommes Frites	8,90
„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!

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

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

Hamburger Schnitzel mit knusprigen Röstkartoffeln
und Spiegelei 13,90

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

Zwiebelrostbraten á la Seeschloß 23,50
Rose gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten, dazu leckere
Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

Aus See und Meer

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

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbuttersauce 17,50
Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat

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

Osterschmaus

Kollege Langohr 17,90
Fein geschmorte Kaninchenkeule mit bunten Butter-Rübchen und cremigem Kartoffelstampf

Osterlamm 18,90
Zarter Osterbraten aus der Lammkeule an Rosmarinsauce, dazu Speckbohnen
und kräftiges Kartoffel-Bärlauch-Stampf

Lammhaxe 21,50
Fein geschmorte Lammhaxe mit deftigen Speckbohnen und kräftigem
Kartoffel-Bärlauch-Stampf

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 Frühling

Treibjagd und Schrot		18,50
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		17,90
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 €		
Blöde Ziege		8,50
Ziegenkäsemousse mit Erdbeer-Minzsalat und Mangosauce		
Palaber-Rhabarber		7,50
Crumble, Kompott und Vanilleeis vereinen sich zum süß-sauren Frühlingserlebnis		

Anlässe die Liebsten auszuführen...

Tag der Arbeit 01.05. (da sollst du nicht arbeiten, da sollst DU DIR den Wanzt vollschlagen)
Herrentag/Vatertag 09.05. (ein Bier im Glas, ein Eisbein auf dem Teller, mach Vati glücklich)
Muttertag 12.05. (revanchier Dich für all die Zeit, die Sie für dich aufgeopfert hat)
Pfingsten 19.05.-20.05. (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 😊