



# Speisekarte für den Herbst

## Aperos (oder spritzig durch den Herbst)

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 Seeschlosso... Ramazzotti Rosato mit Tonic, Orange und Basilikum	7,90
<hr/>	
Martini Bianco/Rosso	4,90
<hr/>	
Hendrick's Tonic...spritzig erquickend mit frischer Gurke	8,50
<hr/>	
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

von Ribbeck's Limonade Birne, Holunderblüte und Thymian... erfrischend herbstlich 0,5l	4,50
Herbst Sprizz Lillet, Birnensaft, Tonic, Zimt 0,2l	7,90

## HerbstHighlights

Kürbis-Kokos-Suppe mit krossem Serrano	6,50
Gerahmtes Lanker Pilzsüppchen	6,90
Bunter Herbstsalat mit Birnenspalten und Blauschimmelkäse	12,90
Vegetarische Herbstpasta mit getrockneten Tomaten, Hokaido-Kürbis und gehackten Walnüssen	12,50
<hr/>	
Himmel und Erde á la Seeschloß	16,90
Gebratene Blutwurstscheiben auf gerahmter Pastinake, dazu würzige Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf	

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarte ist untersagt! Vielen Dank 😊





## Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand 5,90

## Vorspeisen

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

Wie vor 40 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken 6,50

## Salate

	<i>klein</i>		<i>groß</i>
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 3,70

## Für unsere kleinen Gäste

„Bärenhunger“ 7,90  
Kleines Kinderschnitzel mit Pommes Frites

„Suppenkasper“ 6,90  
Milchreis mit Zucker und Zimt oder Apfelmus

„Für kleine Tiger“ 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 Kreditkarte ist untersagt! Vielen Dank 😊





## ***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



## ***Aus See und Meer***

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln  
Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat 15,50

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbuttersauce  
Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat 16,50

Rauch-Matjes mit Bratkartoffeln, Mixed Pickles und Remoulade 13,50

## ***Aus Topf und Pfanne***

Schweinemedallions auf Sahnesauce dazu gerahmter Wirsing,  
Röstitaler sowie einem kl. Salat 15,50

Geflügelleber 13,90  
„Berliner Art“ mit Apfelspalten und Zwiebelringen, dazu deftiges  
Kartoffelstampf

Hamburger Schnitzel mit knusprigen Röstkartoffeln  
und Spiegelei 14,90

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 lecker  
Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarte ist untersagt! Vielen Dank 😊



## Wilder Herbst



### 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 herzhaft 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

## Desserts

### Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

6,90

### Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne

Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

6,90

### Spaziergang auf gefallenem Laub

Heißes Schokotörtchen mit karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen, dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis

8,50

## 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 139,00 €

Ihr möchtet die Gans lieber in den heimischen vier Wänden genießen?

Kein Problem, die Gans kommt zwar nicht zu Euch geflogen, aber eine Abholung funktioniert selbstverständlich auch (115,00 €).

Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarte ist untersagt! Vielen Dank 😊

