



Speisekarte für den Frühling

Erfrischend anders

Seeschloß-Limonade 3,90 €
Fruchtig-frischer Geschmack von Wassermelone und Zitrone 0,5l

Limonade Caprese 3,90 €
Mediterran belebend mit Gurke und Basilikum und Zitrone 0,5l

Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand 3,90 €


Bärlauchschäumchen mit Croutons 5,90 €

Salate

Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	klein		groß
	6,20 €		9,20 €

Gemischter Salatteller mit gebackener Hähnchenbrust	klein		groß
	6,20 €		9,20 €

Variation von knackigem Grün mit Räucherlachsroschen und Sahnemeerrettich	klein		groß
	6,20 €		9,20 €

Gemischter Blattsalat mit in Knoblauchöl mariniertem Schafskäse und Oliven	klein		groß
	6,20 €		9,20 €

„Schmelings Kraftpaket“ – zwei kleine Schweinefilets scharf gewürzt 9,50 €
Auf frischem Salat mit Sahnemeerrettich und Baguette

Sie können zu jedem Gericht einen kleinen Salat extra bestellen 3,70 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons	9,90 €
2 kleine Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und kleiner Garnitur	7,80 €
Tatar vom geräuchertem Lachs auf Avocado und Crème Fraîche angemacht mit Teriyakisauce	8,50 €

Pasta und Vegetarisches

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit knackig angebratenem Gemüse und frischen Champignons	10,50 €
Fettuccini mit Bärlauch-Mandel Pesto und Parmesan	10,90 €

Aus See und Meer

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	13,50 €
Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbuttersauce Petersilienkartoffeln und jungem Blattspinat	15,50 €
Kutterscholle, knusprig gebraten mit deftiger Speckstippe, dazu Röstkartoffeln und Gurkensalat	15,20 €
Rauch-Matjes mit Bratkartoffeln, Mixed Pickles und Remoulade	11,50 €

Wilder Frühling



Die Mahlzeit des Holzhüters

Saftiges Wildgoulasch mit Apfelrotkraut und Klößen

13,50 €

Des Jägers Beute

Rotwildbraten vom Hausjäger mit Rotkraut und Kartoffelklößen,
dazu herzhaft Waldpilze und ein süßer Preiselbeer-Pfirsich



15,90 €

Wildburger

Aus kräftigem Wildschweinhack, mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie

Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise

13,90 €

Für unsere kleinen Gäste

„Pumuckls Leibgericht“

Drei kleine Puffer mit Apfelmus

5,50 €

„Für kleine Tiger“

Chicken Nuggets und Pommes

6,50 €

„Piratenteller“

3 Fischstäbchen mit Pommes frites

5,90 €

„So stark wie Popeye“

Kartoffelpüree mit Spiegelei und natürlich... leckerem Spinat

5,10 €

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

Aus Topf und Pfanne

Schweinemedallions auf Sahnesauce dazu gerahmter Wirsing,

Röstitaler sowie ein kl. Salat

14,50 €

Zwiebelrostbraten á la Seeschloß (unsere besondere Empfehlung)

20,90 €

Rose gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten, dazu leckere

Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

Treibjagd und Schrot

14,90 €

Eine halbe kross gebackene pommersche Ente mit

Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Desserts

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

3,50 €

Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne

4,50 €

Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

Traum paar

5,90 €

Erdbeerrosette auf Rhabarbermousse und Vanilleeis

Blöde Ziege

6,50 €

Ziegenkäsemousse mit Erdbeer-Minzsalat und Mangosauce

Selbstverständlich reichen wir auch gern unsere Eiskarte!

Verführerische Torten zu Ihrem Kaffee finden Sie in der Kuchenvitrine!