



Speisekarte für den Frühling

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

Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand	5,90 €
Mildes Knoblauchsüppchen	6,90 €



Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons	11,90 €
Wie vor 30 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken	6,50 €

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	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 Vegi-Burger mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise		15,90 €
Cremiges Frühlingszwiebel-Risotto mit Pfifferlingen		13,90 €

Aus See und Meer

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln Petersilienkartoffeln und kleinem Salat		15,50 €
Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbuttersauce Petersilienkartoffeln und jungem Blattspinat		16,50 €

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 😊



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!

Aus Topf und Pfanne

Schweinemedallions auf Sahnesauce dazu gerahmter Wirsing, Röstitaler sowie einem kl. Salat	15,50 €
Himmel und Erde á la Seeschloß Gebratene Blutwurstscheiben auf gerahmter Pastinake, dazu würzige Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf	15,10 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Klassisch nach „Seeschloß-Art“ auf dem Flammkuchen-Brett serviert, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeermarmelade	19,90 €
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 €

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 17,50 €

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 16,90 €

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



Wildburger 16,90 €

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

Osterschmaus

Kollege Langohr 14,90 €

Fein geschmorte Kaninchenkeule mit bunten Butter-Rübchen und cremigem Kartoffelstampf

Osterlamm 17,90 €

Zart gebrutzelte Lammhaxe an Rosmarinsauce, dazu deftige Speckbohnen und kräftiges Kartoffel-Bärlauch-Stampf

Desserts

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce 5,50 €

Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 5,50 €

Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

Blöde Ziege 7,50 €

Ziegenkäsemousse mit Erdbeer-Minzsalat und Mangosauce

Palaber-Rhabarber 7,50 €

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

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 😊