



Speisekarte für den Herbst





Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand	3,90 €
Kürbissüppchen mit krossem Serrano-Schinken	4,10 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons	9,90 €
2 kleine Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und kleiner Garnitur	7,80 €
Wie vor 30 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken	6,50 €

Salate

Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	klein		groß
	6,20 €		9,20 €
Gemischter Salatteller mit gebackener Hähnchenbrust	6,20 €		9,20 €
Variation von knackigem Grün mit Räucherlachsroschen und Sahnemeerrettich	6,80 €		9,80 €
Gemischter Blattsalat mit in Knoblauchöl mariniertem Schafskäse und Oliven	6,20 €		9,20 €
„Schmelings Kraftpaket“ – zwei kleine Schweinefilets scharf gewürzt auf frischem Salat mit Sahnemeerrettich und Baguette			9,50 €

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  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 €

Für unsere kleinen Gäste

„Pumuckls Leibgericht“ 5,50 €
Drei kleine Puffer mit Apfelmus

„Für kleine Tiger“ 6,50 €
Chicken Nuggets und Pommes

„Piratenteller“ 5,90 €
3 Fischstäbchen mit Pommes frites

„So stark wie Popeye“ 5,10 €
Kartoffelpüree mit Spiegelei und natürlich... leckerem Spinat

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) 22,50 €
Rose gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten, dazu leckere
Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

Klassiker der DDR 12,90 €
Steak vom Schweinerücken mit Rahmchampignons und Pommes frites

Geflügelleber 10,90 €
„Berliner Art“ mit Apfelspalten und Zwiebelringen, dazu deftiges
Kartoffelstampf

Hamburger Schnitzel mit knusprigen Röstkartoffeln 11,90 €
und Spiegelei

Himmel und Erde á la Seeschloß (ganz neu!) 13,10 €
Gebratene Blutwurstscheiben auf gerahmter Pastinake, dazu würzige
Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf

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 €

Spaziergang auf gefallenem Laub 6,30 €
Heißes Schokotörtchen mit karamellisierten Birnenspalten und
Walnüssen, dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis

Wachaucher Marillenknödel 6,50 €
Mit Butterbrösel und Vanille-Eiscreme

Für kleine Eiswünsche können sie sich jeder Zeit an unseren Service wenden.

Verführerische Torten zu Ihrem Kaffee finden Sie in der Kuchenvitrine!



Herbstlich Wild

Heiß begehrt!

Bei klirrender Kälte zur Stärkung der Abwehrkräfte: Seeschloß-Tee 3,50 €
Frische Minze, frischer Ingwer, Limette und Honig von Imker Krüger aus Lanke

Herbstsonne 3,50 €
Frischer Thymian, frischer Ingwer, Orange und Honig von Imker Krüger aus Lanke

Flüssiger Bratapfel 3,10 €
Heißer Apfelsaft, Holunderblütensirup, Zimt

Himmlisches Steinpilzschäumchen 5,50 €

Treibjagd und Schrot 14,90 €
Eine halbe kross gebackene pommersche Ente mit
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Die Mahlzeit des Holzhüters 13,50 €
Saftiges Wildgoulasch mit Apfelrotkraut und Klößen

Des Jägers Beute 15,90 €
Rotwildbraten vom Hausjäger mit Rotkraut und Kartoffelklößen,
dazu herzhaft Waldpilze und ein süßer Preiselbeer-Pfirsich

Wildburger 13,90 €
Aus kräftigem Wildschweinhack, mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie
dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise

Des Försters Imbiss 8,90 €
Für den kleinen Hunger: gepfeffertes Rotwild mit Waldpilzen im
knusprigem Brotlaib

Der Jagdhund war schneller 16,20 €
Andalusischer Kaninchentopf mit gelber und grüner Zucchini,
Zwiebeln und Cherrytomaten sowie Gnocchis, geschwenkt in Kräuterbutter

Waidmann's bester Schuss 18,50 €
Wildmedaillons auf Waldpilzen an Rosenkohl, mit Preiselbeerpfirsich
und Herzoginkartoffeln

...oder lieber mit in der Pfanne geschwenkten Steinpilzen 25,50 €