



Speisekarte für den Herbst

Aperos (gegen die Herbstmüdigkeit)

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 Seeschlosso... 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 €

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

HerbstHighlights

Kürbis-Kokos-Suppe mit krossem Serrano	6,50 €
Buntes Blattwerk mit frischer Birne und kräftigem Blauschimmelkäse	13,50 €
Saftiges Rumpsteak auf deftigem Kartoffelstampf dazu frische mit Speck und Zwiebeln sautierte Steinpilze	29,90 €
Vegetarische Herbstpasta mit getrockneten Tomaten, Hokaido-Kürbis und gehackten Walnüssen	12,50 €
Himmel und Erde á la Seeschloß Gebratene Blutwurstscheiben auf gerahmter Pastinake, dazu würzige Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf	16,10 €


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 😊




Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand 5,90 €

Salate

Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse **klein** 7,20 €  **groß** 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

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  für Kinder vorgesehen sind!

Pasta und Vegetarisches

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit knackig angebratenem  11,50 €

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 😊

Gemüse und frischen Champignons

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 €

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

„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 Rotweinscha

Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

23,50 €

Wilder Herbst



Treibjagd und Schrot

Eine halbe kross gebackene pommersche Ente mit

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 😊

17,50 €

Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

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 €

5,50 €

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne

Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

5,50 €

Spaziergang auf gefallenem Laub

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

6,90 €

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 129,00 €

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 (109,00 €).

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 😊