



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 Wildberry... französischer Wermuth mit Schweppes Wildberry und Waldbeeren	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 Bärlauchsüppchen	6,90 €


Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons	13,90 €
Wie vor 30 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken	6,50 €

Salate

Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	klein		groß
	7,20 €		12,20 €
Gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust	7,20 €		11,90 €


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 😊

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, Cumberlandsaucen und Brie Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise  15,90 €

Cremiges Frühlingszwiebel-Risotto mit grünem Spargel 13,90 €

Aus See und Meer

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat 16,50 €

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbuttersauce Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat 17,50 €

Kutterscholle, knusprig gebraten mit deftiger Speckstippe, dazu Röstkartoffeln und Gurkensalat  17,50 €

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!

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 😊

Aus Topf und Pfanne

Schweinemedallions auf Sahnesauce dazu gerahmter Wirsing,
15,50 €

Röstitaler sowie einem kl. Salat

Wiener Schnitzel vom Kalb 19,90 €
Klassisch nach „Seeschloß-Art“ auf dem Flammkuchen-Brett serviert,
dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeermarmelade

Geflügelleber 12,90 €
„Berliner Art“ mit Apfelspalten und Zwiebelringen, dazu deftiges
Kartoffelstampf

Hamburger Schnitzel mit knusprigen Röstkartoffeln
und Spiegelei 13,90 €

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 leckere
Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

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 15,90 €
Fein geschmorte Kaninchenkeule mit bunten Butter-Rübchen und cremigem Kartoffelstampf

Osterlamm 17,90 €
Zarter Osterbraten aus der Lammkeule an Rosmarinsauce, dazu deftige Speckbohnen
und kräftiges Kartoffel-Bärlauch-Stampf

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 😊

Desserts

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce 6,90 €
Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 6,90 €
Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

Blöde Ziege 8,50 €
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 😊