



Speisekarte für den Sommer

Erfrischend anders

Seeschloß-Limonade Fruchtig-frischer Geschmack von Wassermelone und Zitrone 0,5l	3,90 €
Limonade Caprese Mediterran belebend mit Gurke, Basilikum und Zitrone 0,5l	3,90 €
Die spritzigen Geschwister der Apfelschorle 0,5l Maracuja, Rhabarber oder Holunderblüte	3,70 €
Lillet Tonic Lillet Blanc, Tonic Wasser, Minze, frische Gurke	5,90 €
Aperitivo Seeschloßo... Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic, Basilikum, Orange	5,90 €

Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand	3,90 €
--	--------

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 geräuchrtem Lachs auf Avocado und Crème Fraîche 8,50 € angemacht mit Teriyakisauce	

Salate

Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	klein 6,20 €		groß 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 €
Frischer Salat von Wassermelone und Feta, verfeinert Mit Honig und Kräutern des Mittelmeerraumes	6,80 €		9,80 €
„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			13,50 €
---	--	--	---------

Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbittersauce 15,50 €
Petersilienkartoffeln und jungem Blattspinat

Kutterscholle, knusprig gebraten mit deftiger Speckstippe, 15,20 €
dazu Röstkartoffeln und Gurkensalat

Rauch-Matjes mit Bratkartoffeln, Mixed Pickles und Remoulade 11,50 €

Wilder Sommer



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

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) 21,50 €
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 €

Blöde Ziege 6,50 €
Ziegenkäsemousse mit Wassermelonen-Minzsalat und Mangosauce

Selbstverständlich reichen wir auch gern unsere Eiskarte!

Verführerische Torten zu Ihrem Kaffee finden Sie in der Kuchenvitrine!