



# 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 geräuchertem Lachs auf Avocado und Crème Fraîche angemacht mit Teriyakisauce	8,50 €
Wie vor 30 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken	6,50 €

## Salate

	klein		groß
Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	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 €
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 3,70

## 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 €

## Wilder Sommer

Die Mahlzeit des Holzhüters Saftiges Wildgoulasch mit Apfelrotkraut und Klößen	13,50 €
Des Jägers Beute Rotwildbraten vom Hausjäger mit Rotkraut und Kartoffelklößen, dazu herzhaft Waldpilze und ein süßer Preiselbeer-Pfirsich	15,90 €
Wildburger Aus kräftigem Wildschweinhack, mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise	13,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

„Pumuckls Leibgericht“ Drei kleine Puffer mit Apfelmus	5,50 €
„Für kleine Tiger“ Chicken Nuggets und Pommes	6,50 €
„Piratenteller“ 3 Fischstäbchen mit Pommes frites	5,90 €
„So stark wie Popeye“ Kartoffelpüree mit Spiegelei und natürlich... leckerem Spinat	5,10 €

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** **15,90 €**

---

**Zwiebelrostbraten á la Seeschloß (unsere besondere Empfehlung)** **22,50 €**  
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

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

## ***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!