



Speisekarte für den Winter

Aperos (heizen im Winter so richtig ein)

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 €

Winterduft Limo Mandarine, Mandel und Rosmarin... märchenhaft prickelnd 0,5l	4,50 €
Lillet WinterBerry Lillet, Russian Wild Berry, Rosmarin 0,2l	7,50 €

WinterHighlights

Heiß begehrt!

Bei klirrender Kälte zur Stärkung der Abwehrkräfte: Seeschloß-Tee 3,90 €
Frische Minze, frischer Ingwer, Limette und Honig von Imker Krüger aus Lanke

Glühwein nach Seeschloßrezept 3,90 €
...mit Zimt, Orange, Nelken, Sternanis und einigen Geheimnissen

Flüssiger Bratapfel 3,50 €
Heißer Apfelsaft, Holunderblütensirup, Zimt

Himmlisches Steinpilzschäumchen (Suppe) 6,90 €

Himmel und Erde á la Seeschloß 16,10 €
Gebratene Blutwurstscheiben auf gerahmter Pastinake, dazu würzige Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf

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 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons 13,90 €

Wie vor 40 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken 6,50 €

Salate

	<i>klein</i>		<i>groß</i>
Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	7,20 €		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 3,70

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 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 😊



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 15,90 €
Vegi-Burger mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie
Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise 

Aus See und Meer

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

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbuttersauce Petersilienkartoffeln und jungem Blattspinat 17,00 €

Aus Topf und Pfanne

Schweinemedallions auf Sahnesauce dazu gerahmter Wirsing, Röstitaler sowie einem kl. Salat 15,50 €

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

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 😊



Wilder Herbst



Treibjagd und Schrot

Eine halbe kross gebackene pommersche Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

17,50 €

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 €

Zucht und Ordnung statt goldener Eier

Knusprige Gänsekeule von der polnischen Hafermast-Gans mit Kartoffelklößen und Rotkohl

25,90 €

Desserts

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

6,90 €

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne

Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

6,90 €

Spaziergang auf gefallenem Laub

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

8,50 €

Fasching im Seeschloß

Verkleidungen, Kostüme, Spaß und feucht-fröhliches Vergnügen... das Verspricht unsere Faschingsfeier am 04. März 2023. Du willst dem Alltag entfliehen und hast mal wieder richtig Lust die Kuh fliegen zu lassen? Dann bist du bei uns genau richtig.

Ob mit Übernachtung als Komplettpaket oder nur die Abendkarte, Spaß ist auf jeden Fall garantiert.

Erkundige dich gerne bei unserem Personal. Wir freuen uns auf Dich!

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 😊