

Ein herzliches Willkommen!

Das Motto unseres Unternehmens lautet: „...aus Gästen Freunde machen!“  
und so liegt es uns am Herzen, dass auch Sie unsere Freunde werden!

Wir verwenden für unsere Speisen weitestgehend einheimische Produkte von regionalen Produzenten und Lieferanten, so dass wir Frische und Qualität garantieren können. Mit den meisten unserer Lieferanten verbindet uns eine langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft.

Viele unserer Speisen enthalten die von der EU zu Deklaration genannten Inhaltsstoffe bzw. Allergene. Das liegt vor allen Dingen daran, dass wir frisch kochen und natürlich Zutaten wie Fisch, Eier, Milch, Sellerie etc. verwenden. Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergenkarte oder sprechen Sie einfach mit unserem Küchenchef.

Weitere Informationen zu allen FALK Seehotels finden Sie in unseren Hausprospekten. Selbstverständlich stehen wir für Ihre persönlichen Fragen und Anregungen gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Falk und das Team vom „Seehotel Plau am See“

Genieße mäßig Füll und Segen,  
Vernunft sei überall zugegen,  
Wo Leben sich des Lebens freut.  
Dann ist Vergangenheit beständig,  
Das Künftige voraus lebendig,  
Der Augenblick ist Ewigkeit.

Johann Wolfgang von Goethe



## Aus dem Suppentopf

Zitronengras-Kokos-Süppchen  
mit gebratenen Riesengarnelen 7,50 €



Bouillabaisse a la Seehotel  
tomatisierte Fisch-Consommé mit Gemüse und Fischfilet 6,50 €

Bouillon vom Landhuhn  
Geflügelbrühe mit Eierstich,  
Gemüse und Spinat-Ravioli 5,50 €

Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt es am besten.



## Vorspeisen

Ragoût fin  
mit Käse gratiniert 5,90 €

Warmer Ziegenkäse  
auf Rucola mit Tomaten  
und Sonnenblumenkernen 8,90 €



Burrata e pomodori  
Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und Rucola  
an Balsamico und Basilikum-Pesto 9,90 €



Ta-ta-ta-taaa ... Der Hecht!  
Tatar vom marinierten Hecht mit Riesengarnele,  
Apfel und Zwiebel an Hirse-Friséee-Salat 9,90 €

Als Vorspeise mögen die Frauen eine Provokation,  
aber als Dessert bevorzugen sie das Kompliment.



## Salate

### Seehotel Salatauswahl

Blattsalat mit Tomate, Gurke und Parmesan,  
dazu Oliven, Thunfisch, gekochtes Ei, Focaccia-Croûtons,  
unser hausgemachtes Senf-Dill-Dressing  
als Vorspeise oder Beilage 5,50 €  
als großer Salatteller 12,90 €  
als großer Salatteller mit gegrillter Hähnchenbrust 14,90 €



## Fleischlos glücklich

### Bandnudeln mit viel Gemüse

Mit Zuckerschoten, Sprossen, Champignons,  
Paprika und Basilikum-Pesto 12,90 €

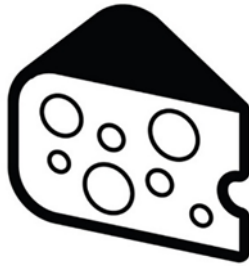


### Parmesan-Spinat-Knödel

mit Salbei-Butter und confierten Tomaten 12,90 €



Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere: einen Verschwender für das Öl, einen Geizhals für den Essig, einen Weisen für das Salz, einen Narren für den Pfeffer.



## Kalte Küche

### Plauer Käsebrett

Ausgesuchte Käsesorten mit Hart- und Weichkäse  
mit Trauben, Butter, Baguette und Feigensenf 9,90 €



### Brotzeit-Teller

mit Mecklenburger Wild-Salami, luftgetrocknetem Schinken,  
würzigem Bergkäse, geräuchertem Welsfilet und Krautsalat  
mit Landbrot und Butter 14,90 €

### Seehotel-Sauerfleisch

Schweinenacken aus dem Essigsud in Aspik,  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 14,90 €



Käse ist wahrlich das Beste aller Nahrungsmittel,  
ebenso wie Wein das Beste aller Getränke ist.

## Schenken Sie Momente, keine Dinge!

In unserem Gutschein-Shop können Sie in wenigen Minuten Ihren  
Gutschein individualisieren, ausdrucken und sofort verschenken.

- [www.falk-gutschein.de](http://www.falk-gutschein.de) -



## Alles rund um die Nudel

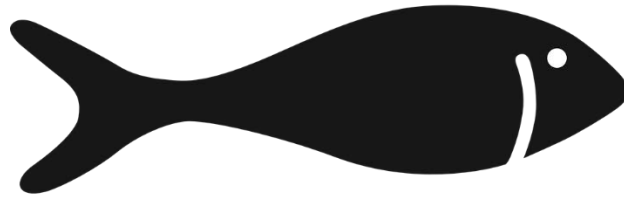
Spaghetti mit Goma Wakame  
(Seealgen-Salat mit Sesam und Soja)  
und gebratenen Riesengarnelen 16,90 €



Spaghetti Bolognese  
mit Parmesan 12,90 €

Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
und Zuckerschoten, Sprossen, Schalotten und Cocktailtomaten  
mit frischen Kräutern in Rahm 14,90 €

Ein Leben ohne Liebe ist wie Spaghetti ohne Parmesan!



## Aus der Fischküche

Gebratenes Zanderfilet  
mit konfierten Tomaten, Blattspinat  
und Rosmarinkartoffeln 19,90 €



Ganze Dorade aus dem Rohr  
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 18,90 €

Gebratenes Dorschfilet  
auf angeschwenktem Sommergemüse  
mit Kräuterkartoffeln  
und Senfsauce 16,90 €

Drei Matjesfilets mit Hausfrauensoße  
und Bratkartoffeln 13,90 €



## Fleischeslust

Rumpsteak vom Mecklenburger Weiderind\*  
(250 g Rohgewicht) mit Kräutersaitlingen,  
Frühlingslauch und Süßkartoffel-Pommes 23,50 €

\*Unser Fleisch kommt aus artgerechter Haltung von den bio-zertifizierten Betrieben des Biopark MV. Die Richtlinien verlangen Auslauf, Weidegang, Bio-Futter aus eigenem Anbau und Verzicht auf Gentechnik. In Biopark-Betrieben wird kein Tier in Anbindehaltung gehalten. Synthetische Stickstoffdünger sind ausgeschlossen, die Böden werden schonend bearbeitet. Die geforderten Richtlinien liegen weit über den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung. Und das schmeckt man! Mehr Informationen dazu finden Sie unter [www.biopark-mv.de](http://www.biopark-mv.de).

Gebratenes Filet und konfierter Bauch vom Landschwein  
auf mediterranem Grillgemüse mit Kartoffelgratin 17,90 €

Tomahawk-Steak vom Mecklenburger Strohschwein\*  
auf Champignons, Tomaten und Lauch  
mit Kartoffel-Rösti und Kräuterbutter  
18,90 €



\*Der Hof der Roders befindet sich am Rande des knapp 1000-Seelen-Dorfs Behren-Lübchin, unweit der Ostseeküste. Beim Betreten des Hofes fällt zweierlei auf: die Größe und gleichzeitig die Entspanntheit, die über dem Gelände liegt. Die Haltung der Tiere auf Stroh, wie hier praktiziert, ist selten. Das ist zwar aufwändiger für den Bauern, aber viel besser für die Tiere. Die nutzen das Stroh ausgiebig zum Spielen, und wenn sie ruhen wollen, haben sie mit der dicken Einstreu immer eine weiche Liegefläche.

Wo Lebenshunger auf Fleischeslust trifft,



deckt sich der Tisch wie von selbst.



## Wilde Zeiten

Wir beziehen unser Wildfleisch fast ausschließlich aus eigener Jagd und zusätzlich von befreundeten Jägern aus ganz Mecklenburg und dem Norden Brandenburgs. In unseren zwei Jagdrevieren in Bad Stuer am Südufer des Plauer Sees und Klein Wangelin im westlichen Hinterland frönen unsere beiden männlichen Chefs – Rolf und Thorsten Falk – gemeinsam ihrer Leidenschaft für nachhaltige Jagd, gesundes Wildfleisch und regionale Zutaten.

Bitte haben Sie Verständnis, wenn das eine oder andere Wildgericht nicht immer verfügbar ist. Aber die Jagdgöttin Diana ist uns nicht immer hold und unsere Wildtiere brauchen jagdfreie Erholungsphasen für einen stabilen Wildbestand und gesunden Nachwuchs.

### Hausgemachter Wildgulasch

mit angeschwenkten Champignons  
und kleinen Kartoffelklößen 16,90 €



### Wild-Burger

250 g saftiges Wildfleisch im Burger Bun  
mit krossem Bacon, Käse, Rucola,  
Preiselbeer-Mayonnaise und Rosmarin-Senf,  
dazu Süßkartoffel-Pommes 17,90 €

Die meiste Zeit des Lebens ... wartet der Jäger vergebens.



## Süße Sünden

Crème Brûlée

mit Erdbeeren und Minze 4,90 €



Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Vanille-Eis und Sauce und Sahne 5,50 €

Windbeutel mit Vanilleeis,

Schokoladensauce und Beerengrütze 5,90 €

Blätterteig-Schillerlocke gefüllt mit Sahne,

Schokoladenei und Erdbeeren 6,90 €

Pavlova - Baiser mit gemischten Beeren,

Mascarpone-Sahne und Stracciatella-Eis 5,90 €

Satt heißt nicht, dass kein Dessert mehr reinpasst!

## Eiskalt genießen

Schokokuss - 2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör, Sahne und Schokoladensplittern 5,50 €

Erdbeereis-Becher (saisonal) - 2 Kugeln Vanilleeis, marinierte Erdbeeren und Sahne 6,90 €



Nuss-Küsschen - Je 1 Kugel Walnuss- und 1 Kugel Schokoladen-Eis mit gerösteten Nüssen, Schokoladensauce, Baileys und Sahne 5,90 €

Seeluster Wucht - Je 1 Kugel Stracciatella-, Schokoladen- und Vanille-Eis mit Himbeeren, Sahne und Schokoladensplittern 6,90 €

Joghis Früchhetraum - Je 1 Kugel Amarena- und Joghurt-Pfirsich-Eis mit Obstsalat, Naturjoghurt und Müsli-Crunch 7,50 €

Sommernachtstraum - Je 1 Kugel Mango-Melone- und Stracciatella-Eis mit Ananas, Kiwi, Mangosauce, Krokant und Sahne 6,90 €

Schwarzwälder-Kirsch-Eisbecher - Je 1 Kugel Vanille-, Schokoladen- und Amarena-Eis mit Kirschen, Kirschlikör und Sahne 8,50 €

Schweden-Becher - Je 1 Kugel Vanille- und 1 Kugel Schokoladen-Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 5,90 €

Cherry Kiss - 2 Kugeln Vanille-Eis mit Kirschen und Sahne 4,90 €

Himbeerliebe - Je 1 Kugel Vanille- und 1 Kugel Schokoladen-Eis mit Himbeeren und Sahne 5,90 €

Sorbet-Becher - Je eine Kugel Mango-, Kirsch- und Zitronensorbet 4,50 €

Eis-Kaffee oder Eis-Schokolade mit 2 Kugeln Vanille-Eis, Kaffee oder Kaba und Sahne 4,90 €



## Kaffee

Kaffee aus dem Hause J.J. Darboven	Tasse 1,95 € Kännchen 3,80 €
Kaffee, entkoffeiniert die milde Kaffee-Qualität für Genießer	Tasse 1,95 € Kännchen 3,80 €
Milchkaffee	Tasse 2,95 €
Cappuccino Kaffepezialität mit geschäumter Milch oder Sahnehaube	Tasse 2,80 €
Espresso typisch italienisch	einfach 1,90 € double 3,50 €
Latte Macchiato mit Espresso double das Trendgetränk aus Milch und Espresso	Glas 3,50 €
Macchiato-Träume Latte Macchiato aromatisiert mit Caramel oder Hazelnut	Glas 3,90 €
Irish Coffee Kaffee, irischer Whisky und Schlagsahne	Glas 4,50 €

Gähnen ist nur ein stummer Schrei nach Kaffee.



## Lust auf Schokolade „Speise der Götter“

COCA YA Becher 2,50 €  
feinste heiÙe Schokolade aus erlesenen Zutaten

Russische Schokolade Glas 4,50 €  
Schokoladen-Rum-Mix und Schlagsahne

## Chaipur - Hot Spicy Chai

Chaipur Becher 2,50 €  
Chai Latte - das feurig - exotische Geschmackserlebnis  
aus dem Orient - ein einzigartiger Genuss.

Matcha Becher 2,50 €  
Green Chai Latte - ein exotisch anregender Genuss aus  
orientalischen Gewürzen und asiatischem Grüntee.

## Diverse Getränke

Milch Tasse 1,50 €  
heiÙ oder kalt

Zitrone Glas 1,90 €  
heiÙ oder kalt

Schokolade löst keine Probleme, aber das macht ein Apfel auch nicht.



## Tee-Spezialitäten

Tea Diamond - feinsten loser Blatt- und Brokentea von EILLES TEE.

Darjeeling Royal First Flush Blatt

Trendglas 2,70 €

Diese famose Frühlingspflückung stammt vom „Dach der Welt“ in Nordindien. Nach der Winterruhe zeigt dieses Spitzenprodukt viele weiße Blattspitzen und hat eine zartorange Tassenfarbe.

Ziehzeit 2-3 Minuten

Assam Special Broken

Trendglas 2,70 €

Kräftiger Edeltae aus Nordindiens Plantagen mit gehaltvollem, malzigem Aroma und kupferroter Tassenfarbe. Ein Tee der Milch/Sahne und Zucker/Kandis

Ziehzeit 3-4 Minuten

Bio Darjeeling Green

Trendglas 2,70 €

Charaktervoller Grüntee aus dem Hochland Darjeelings, von Plantagen mit kontrolliert biologischem Landbau, mit zarthereber Note.

Ziehzeit 2-3 Minuten

Sonne Asiens Blatt

Trendglas 2,70 €

Grüner japanischer Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras und Färberdisteln, dezent benotet mit frischem Zitrusfrucht-Aroma. Köstlich!

Ziehzeit 2-3 Minuten

Vita Orange

Trendglas 2,70 €

Spritzige Fruchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orange- und Zitronenschalen, mit lebenswichtigen Vitaminen und natürlichen Orangen Aromen

Ziehzeit 5-8 Minuten



Man trinkt Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen.

### Rooibos Vanilla

Trendglas 2,70 €

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und kein Koffein. Einfach lecker!

Ziehzeit 5-8 Minuten

### Tea Spa MAGICA

Trendglas 2,70 €

Das Geheimnis ist die Komposition aus Rooibos, Brennesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quittenaroma.

Ziehzeit 5-8 Minuten

### Rooibos Winterpunsch

Trendglas 2,70 €

Südafrikanischer Rotbusch mit feinen Winteraromen mit Ingwer, Apfel, Zimtrinde, Kardamom, gezuckerten Kokosnusstückchen, Schwarzem Pfeffer + Mandelstücken

Ziehzeit 5-8 Minuten

### Kräutergarten

Trendglas 2,70 €

Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.

Ziehzeit 5-8 Minuten

### Bio Vervenia

Trendglas 2,70 €

Wohltuende Digestif ist diese Kräutermischung aus Verbene (Eisenkraut), Zitronenmelisse + Lemonmyrtle aus kontrolliertem Anbau.

Ziehzeit 5-8 Minuten

### Pfefferminzblätter

Trendglas 2,70 €

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Der anregende Genuss ist wohltuend für Magen und Atemwege.

Ziehzeit 5-8 Minuten

Ein heißes Bad erfrischt den Körper, ein heißer Tee den Geist.