

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

Süppchen vom Ofenkürbis  
mit Aprikose, Kürbiskernöl  
und feinem Rahm 6,90 €



Möhren-Süßkartoffel-Süppchen  
mit Speck und Sauerrahm  
und Pastinaken-Stroh 6,90 €  
(auch vegetarisch möglich)

Wildkraftbrühe „Hubertus“  
mit knackigem Gemüse  
und Steinpilz-Ravioli 6,90 €





## Vorspeisen

### Carpaccio vom Rind

mit würzigem Rucola, herzhaftem Parmesan  
und süffigem Balsamico 13,90 €



### Warmer Ziegenkäse

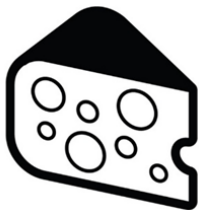
mit frischem Feldsalat, saftigen Feigen, knackigen  
Nüssen und roter Zwiebel-Konfitüre 9,90 €



### Seehotel Duo

Gebratene Riesengarnelen auf Goma Wakame und mit Müritz Gin  
gebeizter Lachs auf Reibekuchen mit Wildkräuter-Bouquet 12,90 €

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



## Kalte Küche

### Plauer Käsebrett

Ausgesuchte Käsesorten mit Hart- und Weichkäse  
mit Trauben, Butter, Baguette und Feigensenf 12,90 €



### Brotzeit-Teller

mit Mecklenburger Wild-Salami, luftgetrocknetem Schinken,  
würzigem Bergkäse, geräuchertem Welsfilet und Krautsalat  
mit Landbrot und Butter 15,90 €

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



## Salate

### Seehotel Salatauswahl

Großer gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurke, Orangenfilets, Walnüssen und Orangen-Vinaigrette 12,90 €



wahlweise

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 15,90 €
- oder gebratenem Filet vom Ostsee-Dorsch 15,90 €

### Burrata e pomodori

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, würzigem Ruccola und süffigem Balsamico 9,90 €



## Fleischlos glücklich

Süßkartoffel-Gnocchis mit Salbeibutter auf Mangold mit Parmesan 13,90 €



Tagliatelle mit Basilikum-Pesto und Grillgemüse 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.



## Alles rund um die Nudel

Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen  
und grünem Spargel in Zitronenbuttersauce 19,90 €



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

gerne auch ohne Hähnchen  
als vegetarische Variante für 12,90 €



Ein Leben ohne Liebe ist wie Spaghetti ohne Parmesan!

### 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) -

# Auf Vorbestellung

Gerne bereiten wir speziell nur für Sie zu:

## „Gans lecker“

Genießen Sie eine ganze Gans mit leckerer Backobstfüllung vor Ihren Augen am Tisch tranchiert. Dazu servieren wir Feigen-Rotkraut, Spitzkohl in Rahm und Kartoffelklöße mit Semmelbutter

Für 4 Personen 99,00 €

Jede weitere Person 22,00 €

(Bitte bestellen Sie Ihre Gans 48 h im Voraus)

## „Fondue Chinoise“

Fondue Chinoise nennt man das Garen am Tisch in heißer Brühe aus dem mongolischen Feuertopf. Genießen Sie Rinderrücken, Hähnchenbrust und Filet vom Mecklenburger Landschwein schonend in würziger Brühe gegart mit frischen Salaten und gesunder Rohkost. Dazu reichen wir passende Dips und frisch gebackenes Baguette.

Pro Person 22,00 €

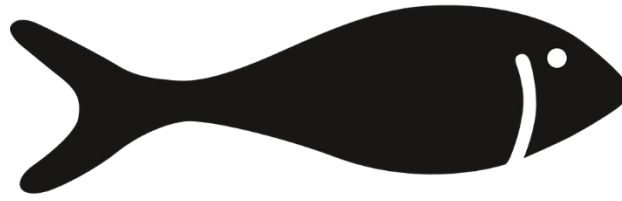
(Bitte bestellen Sie Ihr Fondue 24 h im Voraus)

## „Beef Tatar“

vom Rinderfilet individuell zubereitet  
wahlweise mit feinem Dijon-Senf, milden Schalotten, knackigen Cornichons, würzigen Kapern, Sardellen, Ei und frischem Baguette.

Pro Person 19,90 €

(Bitte bestellen Sie Ihr Tatar 24 h im Voraus)



## Aus der Fischküche

### Gebratenes Zanderfilet

auf Mangold mit Süßkartoffel-Gnocchis  
und Zitronenbuttersauce 19,90 €

### Gebratene Ostsee-Scholle

Finkenwerder Art mit Zwiebel-Speck-Stipp,  
Kräuterkartoffeln und Gurkensalat 16,90 €  
oder

Büsumer Art mit Nordseekrabben,  
Bratkartoffeln und Gurkensalat 23,90 €



### Gebratenes Ostsee-Dorschfilet

auf frischer Pasta mit Wurzelgemüse, Muscheln,  
abgeschmeckt mit Noilly Prat 18,90 €

### Drei Matjesfilets

mit Hausfrauensoße  
und Bratkartoffeln 13,90 €



## Fleischeslust

Rumpsteak vom Mecklenburger Weiderind\*  
(250 g Rohgewicht) mit Orangen-Cranberry-Sauce,  
mit angeschwenktem Rosenkohl und Rosmarin-Kartoffeln 24,90 €

\*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).

Tomahawk-Steak vom Schwein  
mit sautierten Champignons,  
und Kartoffelgratin 18,90 €

Sanft geschmorte Ochsenbacke  
mit Grillgemüse, geschmolzenen  
Tomaten und Kartoffelgratin 17,90 €



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 €



Wildbraten vom Mecklenburger Rot- oder Damwild  
- 24 Stunden sanft in Heu und Wacholder gegart -  
mit Apfelrotkohl und Klößen 18,90 €

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



## Süße Sünden

### Birne Helene 2.0

Schokoladentarte, pochierte Birne  
und Cashew-Sauerrahmeis 7,90 €

### Crème Brûlée

mit marinierten Himbeeren 4,90 €



### Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Walnuss-Eis, Vanillesauce und Sahne 6,90 €

### Frische Waffeln

mit Glühweinzwetschgen,  
Vanilleeis und Sahne 5,90 €

Satt heißt nicht, dass kein Dessert mehr reinpasst!

# Eiskalt genießen



Schokokuss - 2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör, Sahne und Schokoladensplittern 6,90 €

Nuss-Kracher - Je 1 Kugel Walnuss- und 1 Kugel Cashew-Sauerrahm-Eis mit karamellisierten Nüssen, Schokoladensauce und Sahne 6,90 €

Seeluster Wucht - Je 1 Kugel Stracciatella-, Schokoladen- und Vanille-Eis mit Himbeeren, Sahne und Schokoladensplittern 7,90 €

Schweden-Becher - 2 Kugel Vanille-Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 6,90 €

B-47 - Je 1 Kugel Vanille- und 1 Kugel Karamell-Eis mit Baileys, Toffee und Sahne 6,90 €

Ab in den Süden - Je 1 Kugel Vanille-, Joghurt- und Stracciatella-Eis mit Ananas, Kiwi, Mango, Sahne und Krokant 7,90 €

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

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

Eis-Kaffee mit 2 Kugeln Vanille-Eis, Kaffee 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.