

AUS DEM SUPPENTOPF

Entengold - Kräftige Consommé von der Grill-Ente mit Steinpilz-Ravioli und Gemüseeinlage 6,90 €



Süppchen von der grünen Erbse mit Rahm 6,90 €
und Riesengarnele 8,90 €



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Parmesan und Balsamico 12,90 €

Mozzarella und Strauchtomaten
mit frischen Kräutern,
Olivenöl und Balsamico 9,90 €



Karamellierter Ziegenkäse mit Orangen-Mango-Chutney und Wildkräutern 9,90 €



Mecklenburger Würzfleisch
mit Käse gratiniert 7,90 €



SALATE

Seehotel Salatauswahl

Blattsalate mit Tomate, Gurke, Parmesan, Schnittlauch, Cashew-Kerne, gekochtes Ei, Orange und Croûtons mit unserem hausgemachten Orangen-Dressing

Vorspeisen oder Beilagensalat 8,90 €



Großer Salatteller 14,90 €



mit gegrillter Hähnchenbrust 16,90 €

mit gebratenem Dorschfilet 17,90 €

mit 5 gebratenen Riesengarnelen 23,90 €

LOW CARB

Gegrillte Hähnchenbrust an Portweinjus mit gegrillter Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln, Cashewkernen und Hirtenkäse 18,90 €

FRISCHE PASTA

Frische Tagliarini mit 4 gegrillten Riesengarnelen, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Kräutern und Trüffel 19,90 €



VEGAN*TARISCH

Chilli sin carne mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Tomate, roten und schwarzen Bohnen und Falls hausgemachtem Grillgemüse 16,90 €
- Gerne verrät Ihnen unser Küchenchef das Rezept -



Bunter Salat mit Frühlingsrollen
Blattsalate mit Tomate, Gurke, Schnittlauch, Cashew-Kerne und Orange mit unserem hausgemachten Orangen-Dressing und Wan Tans mit Sweet-Chili-Sauce 17,90 €



Frische Tagliarini mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Kräutern und Trüffel 17,90 €



Frische Tortelloni mit Gruyere-Käse auf Grillgemüse und Rucola mit Parmesan 16,90 €



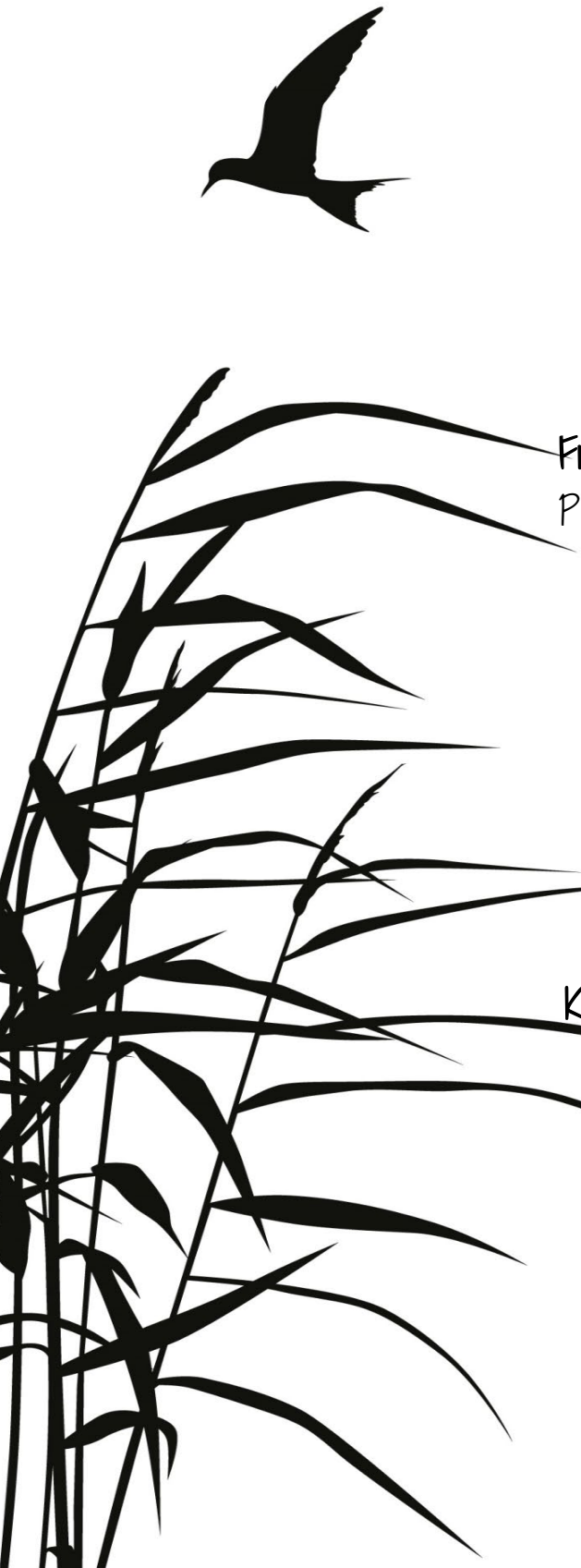
KALTE KÜCHE

Käsebrett - Ausgesuchte Käsesorten mit Hart- und Weichkäse mit Trauben, Butter, Baguette und Feigensenf 15,90 €



Drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln 15,90 €

Umbestellungen der Beilagen zu Bratkartoffeln, Pasta, Salat berechnen wir mit 2,50 €



IMMER WIEDER SONNTAGS...

Falks berühmt-berüchtigtes gepökeltes Eisbein
(ca. 850 g Rohgewicht) mit Senf, Sauerkraut,
Erbsenpüree und Salzkartoffeln 15,90 €

* Nur sonntags und nur solange der Vorrat reicht. *
Wer sicher gehen will, reserviert vorab
telefonisch unter 038735 840.

AUS DER FISCHKÜCHE

Gebrautes Zanderfilet auf mit Ahornsirup und
Kardamom karamellisiertem Ofenkürbis und
Rote-Bete-Kartoffel-Püree 24,90 €

Ostseescholle „Sehnsucht“

Ganze gebratene Scholle mit Kräuterbutter auf
gegrilltem mediterranem Gemüse und Grenaille-
Kartoffeln 19,90 €

Gebrautes Dorschfilet auf angeschwenktem
Gartengemüse mit Kräuterkartoffeln
und lieblicher Senfbutter-Sauce 18,90 €



Drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln 15,90 €

Umstellungen der Beilagen zu Bratkartoffeln, Pasta, Salat berechnen wir mit 2,50 €



FLEISCHESLUST

Rumpsteak vom Rind vom Biopark MV*
(ca. 250 g Rohgewicht) mit Sauce Bernaise
und grünen Bohnen und Grenaille-Kartoffeln
25,90 €



*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. 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.

Sanft gegarte Honey-Mustard Kotelett-Rippchen
vom Mecklenburger Landschwein (ca. 600 g)
mit Krautsalat, Honig-Rauch-Sauce
und Pommes frites 17,50 €

Tomahawk-Steak vom Strohschwein*
mit Portweinjus, Champignons, jungem Lauch
und Kirschtomaten mit Kartoffelgratin 23,90 €



*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 Entspannung, 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.

Umbestellungen der Beilagen zu Bratkartoffeln, Pasta, Salat berechnen wir mit 2,50 €

WILD AUS EIGENER JAGD

Wir beziehen unser Wildfleisch aus eigener Jagd und 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 Kartoffelklößen 18,90 €

Roulade vom Dam- oder Rothirsch mit
Apfelfrotkohl und Kartoffelklößen 22,90 €

Burger von Rothirsch,
Damhirsch + Wildschwein

250 g saftiges Wildfleisch im Burger Bun
mit Eisbergsalat, Tomate, Camembert, Zwiebeln,
Preiselbeeren und Pommes Frites 19,90 €



Umbestellungen der Beilagen zu Bratkartoffeln, Pasta, Salat berechnen wir mit 2,50 €

SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG

(Unser Ausblick ab Oktober 2021.

Bitte mindestens 2 Werktage vorher bestellen)



Gute-Stube-Käsefondue mit Gruyère,
Emmentaler und Sbrinz, frischem Landbrot,
Pellkartoffeln und grünem Salat - für 2
Personen 53,80 €

Paella Valenciana mit Hähnchen, Kaninchen und
Schnecken mit Rosmarin, Safran und Meersalz
- für 2 Personen 59,00 €

Fondue Chinoise mit Rinderrücken,
Hähnchenbrustfilet und Filet vom Mecklenburger
Landschwein schonend in Brühe gegart. Dazu
gibt es frische Salate, passende Dips und
Krauterbaguette - für 2 Personen 49,80 €

Ganze Gans oder Ente

~~Genießen~~ Sie [von Oktober - März] eine ganze
Gans oder Ente mit leckerer Backobstfüllung
am Tisch tranchiert. Dazu servieren Apfel-
Rotkraut und Kartoffelklöße mit Semmelbutter.

Gans für 5-6 Personen 145,00 €

Ente für 3-4 Personen 85,00 €



SÜßE SÜNDEN

Crème Brûlée mit Blaubeeren
und Minze 5,90 €

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanille-Sauce und
marinierten Beeren 7,90 €

Frische Waffeln mit Kirschen
und einer Kugel Karamell-Eis 7,90 €

EISKALTER GENUSS

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

Klassiko - je 1 Kugel Schokoladen- und
Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne 4,50 €



Nuss-Kracher - Je 1 Kugel Vanille-Schokoladen- und Walnuss-Eis mit Nüssen, Schokoladensauce, Baileys und Sahne 8,90 €

Schwarzwälder-Kirsch-Eisbecher - Je 1 Kugel Vanille-, Schokolade und Amarena-Kirsch-Eis mit Kirschen, Kirschkör, Schokoladensplitter und Sahne 8,90 €

Cherry Kiss - 1 Kugel Vanille-Eis mit Kirschen und Sahne 4,50 €

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

Karamell-Becher - je 1 Kugel Vanille- und Karamell-Eis mit Karamellsauce, Toffees und Sahne 6,90 €

Plaubeer-Kelch - 2 Kugeln Vanille-Eis mit Heidelbeeren und Sahne 6,90 €

Sorbet-Becher - Je eine Kugel Mango-, Kirsch- und Zitronensorbet 4,90 €

Heißzeit - 2 Kugel Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und mit Sahne 8,90 €

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



KAFFEE UND CO

Kaffee J.J. Darboven	Tasse	2,20 €
(auch entkoffeiniert möglich)	Pott	3,20 €
	Kännchen	4,00 €

Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,20 €

Espresso	einfach	2,20 €
	doppelt	4,00 €

Latte Macchiato	3,90 €	
	mit Karamell	4,20 €
	mit Haselnuss	4,20 €

Irish Coffee	4,90 €
--------------	--------

Milch (heiß oder kalt)	1,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €
Russische Schokolade	4,90 €

Chaipur Chai Latte	3,50 €
Chaipur Matcha Latte	3,50 €

Heiße Zitrone	3,00 €
---------------	--------

Fee von Eilles	3,50 €
feinster loser Blatt- und Brokenteer im Tea-Diamond in den Sorten	

Darjeeling	Darjeeling Green Bio	Assam
Rooibos Vanille	Grüner Tee mit Zitrus	Vita Orange
Kräutertee	Rooibos Winterpunsch	Bio-Verbene
Pfefferminze	Ingwer-Orange	

