

AUS DEM SUPPENTOPF

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



Exotisches Kürbissüppchen mit Cranberries und Sauerrahm 7,90 €
und Riesengarnele 8,90 €



VORSPEISEN

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

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 gebratenem Dorschfilet 17,90 €

mit 5 gebratenen Riesengarnelen 23,90 €

VEGAN*^TARISCH

Chilli sin carne mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Tomate, roten und schwarzen Bohnen 14,90 €



- Gerne verrät Ihnen unser Küchenchef das Rezept -

Bunter Salat mit Wan Tans

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 PASTA

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

AUS DER FISCHKÜCHE

Ostseescholle „Finkenwerder“
Ganze gebratene Scholle mit Zwiebel-Speck-Stipp, Salatgarnitur und Salzkartoffeln 19,90 €

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

Drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln 15,90 €



Umbestellungen 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,
Speckbohnen 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 €



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
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 22,90 €

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 €

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

Ganze 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

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



Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanille-Sauce und
Heidelbeeren 7,90 €

Frische Waffeln mit Heidelbeeren
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 €

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 €



HEIßER ADVENT

Glöhwein	3,00 €
mit Rum	4,50 €
mit Amaretto	4,50 €

Apfelpunsch alkoholfrei	3,00 €
mit Calvados	3,50 €

Grog	4,00 €
------	--------



KAFFEE UND CO

Kaffee J.J. Darboven Tasse 2,50 €
(auch entkoffeiniert möglich) Pott 3,50 €
Kännchen 4,50 €

Milchkaffee 3,90 €
Cappuccino 3,50 €

Espresso einfach 2,20 €
doppelt 4,00 €

Latte Macchiato 3,90 €
mit Karamell 4,50 €
mit Haselnuss 4,50 €

Irish Coffee 4,90 €

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

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

Heiße Zitrone 3,00 €

Tee 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		