

Zum Bier... zum Wein ...
oder einfach nur so



Falks lütte Snippels

Baguette mit Rotwein-Schalottenbutter,
Frischkäse und Rote-Bete-Hummus 6 €



Tortilla-Chips

mit Käsesauce und Salsa 5 €
dazu empfehlen wir unseren Cuba Libre mit Popcorn-Rum 9 €



AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbis-Apfel-Süppchen

mit Rahm, Kürbiskernen und Kürbiskernöl 8 €
zusätzlich mit Riesengarnele 10 €



Wildkraftbrühe „Hubertus“

mit Kaspressknödel à la Chefin 9 €



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Parmesan und Balsamico 14 €

Knackiger Rotkohlsalat
mit Granatapfelkernen und Walnüssen 8 €
zusätzlich mit karamellisiertem Ziegenkäse 12 €



Mecklenburger Würzfleisch
mit Käse gratiniert 8 €



VEGETARISCH

Chilli sin carne mit Bulgur, Kichererbsen, Mais,
Tomate, roten und schwarzen Bohnen und
mediterranes Grillgemüse 19 €



Cremiges Risotto mit Hokkaido-Kürbis
und Parmesan mit karamellisiertem
grünen Spargel 18 €



Kaspressknödel à la Chefin
mit Hüttendip und buntem Salat 19 €



SALATE

Mozzarella und Strauchtomaten
mit Rucola, Pesto und Balsamico 10 €



Seehotel Salatauswahl

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

Vorspeisen oder Beilagensalat 9 €



Großer Salatteller 17 €



mit gegrillter Hähnchenbrust 19 €

mit gebratenem Dorschfilet 20 €

Großer Salat mit Blattsalaten mit Tomate,
Gurke, Schnittlauch, Cashew-Kerne,
Orange mit unserem hausgemachten
Orangen-Dressing 16 €



AUS DER FISCHKÜCHE



Gebrautes Zanderfilet auf karamellisiertem
grünen Spargel mit Kirschtomaten und
cremigem Kürbis-Risotto 29 €

Gebrautes Dorschfilet auf angeschwenktem
Gartengemüse mit Kräuterkartoffeln und
lieblicher Senfbutter-Sauce 22 €



Filet vom Label-Rouge-Lachs auf
mediterranem Grillgemüse
und frischer Pasta 27 €

Drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln 18 €

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



FLEISCHESLUST



Rumpsteak vom Rind vom Biopark MV*
(ca. 250 g Rohgewicht) mit Sauce Bernaise,
grünen Bohnen und Kartoffel-Gratin 32 €



* Unser Rindfleisch kommt von den bio-zertifizierten Betrieben des Biopark MV. Die Richtlinien verlangen Auslauf, Weidegang, Bio-Futter aus eigenem Anbau, 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.

Schnitzel Wiener Art aus dem
Schweinerücken mit Portweinjus, Champignons,
jungem Lauch und Kirschtomaten mit
Bratkartoffeln 20 €

Tomahawk-Steak vom Mecklenburger
Strohschwein mit Portweinjus, Champignons,
jungem Lauch und Kirschtomaten mit
Kartoffelgratin 26 €



1/2 entbeinte Seehotel-Grill-Ente mit unser
legendären Entensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 20 €

Umbestellungen der Beilagen zu Bratkartoffeln, Risotto, 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 20 €

Roulade vom Dam- oder Rothirsch mit
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 25 €

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



SÜßE SÜNDEN

Crème Brûlée
mit Blaubeeren 7 €

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Walnuss-Eis, Vanillesauce und Sahne 7 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit einer Kugel Vanille-Eis
und marinierten Kirschen 8 €

Frische Waffeln
mit Vanille-Eis, marinierten Kirschen
und Schlagrahm 8 €



EISKALTER GENUSS

Schokokuss - 2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör, Sahne und Schokoladensplitter 7 €

Klassiko - je 1 Kugel Schokoladen- und Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne 5 €

Schwarzwälder-Kirsch-Eisbecher - Je 1 Kugel Vanille-, Schokolade und Amarena-Kirsch-Eis mit Kirschen, Kirschlikör, Schokoladensplitter und Sahne 9 €

Eis + Heiß - 2 Kugel Vanille-Eis mit heißen Kirschen und Sahne 7 €

Schweden-Becher - 2 Kugeln Vanille-Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 7 €



Plaubeer-Kelch - 2 Kugeln Vanille-Eis mit Heidelbeeren und Sahne 7 €

Sorbet-Becher - Je eine Kugel Mango-, Kirsch- und Zitronensorbet 6 €

Eis-Kaffee oder Eis-Schokolade mit 2 Kugeln Vanille-Eis und Sahne 5 €

Affogato al caffè - eine Kugel Vanille-Eis mit Espresso 4 €



KAFFEE UND CO

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

Milchkaffee 3,50 €
Cappuccino 3,20 €

Espresso einfach 2,50 €
doppelt 4,00 €

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

Irish Coffee 4,90 €

Heiße Schokolade mit Sahne 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
Krautertee	Rooibos Winterpunsch	Bio-Verbene
Pfefferminze	Ingwer-Orange	

