

*„Die einzige Konstante im Leben  
ist die Veränderung.“*

Liebe Gäste,

In den vergangenen 47 Jahren Seehotel Plau am See haben wir viele Veränderungen erlebt. Viele Stunden haben wir in diesen Mauern gestanden, gehofft, überlegt, Pläne geschmiedet und verworfen und doch immer wieder neue Wege gefunden, um für Sie - liebe Gäste - ein Ort der Freude, der Begegnung, des Miteinanders zu sein. Eines ist ganz klar, nicht nur für die letzten 47 Jahre, sondern auch mindestens für die nächsten 50.

Nichtsdestotrotz stehen wir vor großen Herausforderungen. In den letzten Jahren haben uns die 7% der Mehrwertsteuer auf Speisen sehr geholfen in notwendige Investitionen, wie unsere baulichen Maßnahmen zur nachhaltigen Energieeinsparung, zu investieren.

Unser Bestreben war und bleibt es auch weiterhin nachhaltig zu arbeiten, regionale und saisonale Produkte zu verwenden und dabei unserem Versprechen und Anspruch an Qualität gerecht zu werden.

Bei all dem, was uns auch täglich ärgern oder bedrücken mag, sollten wir nicht vergessen glücklich zu sein. Machen Sie das Seehotel zu Ihrem Glücksort, denn *„Glück entsteht oft durch Aufmerksamkeiten in kleinen Dingen“*.

So bleiben wir treu unserem Motto:

*„Aus Gästen Freunde machen“.*

# Save the date 2024

## **26. Oktober: Schlagerparty – 45 €**

Kommen Sie mit auf eine Reise durch die Zeit von Minirock, Fönwelle, Schlaghose, Plateauschuh und der duften Melodien. Tanzen Sie mit Blumen im Haar und Liebe im Herzen zu den Hits einer unvergessenen Zeit.

## **9. November: Filmmusik Dinner Show - 89,90 €**

In unserer Filmmusik-Dinner-Show erleben Sie die großen Klassiker der Filmgeschichte. Diese Abendshow garantiert nahezu ein Schwelgen in Erinnerung und weckt Emotionen, wie nur Musik es vermag.

## **10. November: Musical Dinner – 89,90 €**

Wenn Sie Musicals lieben und einen ganzen Abend in himmlischen Melodien schwelgen möchten, dann gibt es für Sie unser Musical-Dinner. Genießen Sie dazu ein exquisites 4-Gänge-Menü.

## **22. November: Kochkurs „Thanksgiving Truthahn & Co.“ – 129 €**

Passend zum Feiertag bieten wir Ihnen in unserer Showküche einen thematischen Kurs für die Zubereitung des perfekten, traditionellen Truthahns an.

## **24. November: Entenessen – 29,90 €**

Genießen Sie unseren alljährlichen Klassiker, die halbe entbeinte Ente auf Seehotel Art mit Backobst, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen und unserer berühmten Entensauce. Wir bitten um eine Tischreservierung.

## **30. November: Romantik Dinner – 65 €**

Seien Sie herzlichst eingeladen zu einem fantastischen Abend mit Sängerin Teresa Hoerl und Konzertpianistin Christiane Klonz. Freuen Sie sich auf einen romantischen Abend mit gefühlvollen Melodien aus allen Stimmrichtungen, auf Poesie, Witz und Träumereien.

## **6. Dezember: Nikolaus Kaffeeklatsch & Modenschau – 15 €**

Modenschau, ein Glas Sekt, Kuchen oder Torte vom Büffet und ein Könnchen Kaffee

## **8. Dezember: Adventszauber**

Genießen Sie mit Ihren Liebsten und der ganzen Familie Weihnachtsleckereien und Glühweinduft in unserer Seeluster Bucht Weihnachtsstraße, direkt vor unserem Hotel.

## **12. Dezember: Musical Christmas Show – 89,90 €**

In unserer Musical-Christmas-Show erleben Sie die feine Kombination aus Highlights von großen Musical-Klassikern. Es wird ein abwechslungsreicher Abend mit verschiedenen Musikstilrichtungen sein.

### **14. Dezember: Chefs Table – 139 €**

Showkochen mit exklusivem Menü in unserer Event-Küche

### **20. Dezember: Weihnachtsfeier für Jedermann – 42 €**

Begrüßungscocktail, buntes Büffet und Party mit DJ.

### **25. & 26. Dezember: Weihnachtsbrunch**

Ein buntes Büffet mit exquisiten Leckereien, traditionellen Köstlichkeiten und kulinarischen Schmankerln von 12:00 bis 14 Uhr. Wir bitten um Reservierung.

*Save the date 2025*

### **04. Januar: Nachsilvesterparty – 65 €**

Für alle, die Silvester arbeiten müssen oder einfach noch einmal feiern möchten. Feiern Sie mit uns unsere Nachsilvesterparty inkl. Erlebnisbüffet mit kulinarischen Highlights, DJ, Unterhaltung, Mitternachtsbüffet und großem Feuerwerk am See.

### **11. Januar: Gesundheits-Kochkurs – 139 €**

Gemeinsames Kochen mit Ernährungs-Doc Dr. Kathrin Ixkes in unserer Event-Küche

### **17. Januar: Küchenparty – 119 €**

Gemeinsames Kochen in unserer Event-Küche

### **18. Januar: Krimi-Dinner – 95 €**

Humorvolle & detektivische Dinnershow mit exklusivem Vier-Gänge-Menü

### **25. Januar: Chefs Table – 139 €**

Showkochen mit exklusivem Menü in unserer Event-Küche

### **26. Januar: Klassik & Kuchen – 25 €**

Nachmittags-Konzert mit Pianistin Christiane Klönz und bunter Kaffee- und Kuchentafel

### **14. Februar: Liebesliederabend Valentinstag – 79 €**

Liebeslieder und Gedichte von Pianistin Christiane Klönz und Sängerin Teresa Hoerl mit exquisitem Drei-Gänge-Menü

### **21. Februar: Küchenparty – 119 €**

Gemeinsames Kochen in unserer Event-Küche

### **22. Februar: Black & White Party – 45 €**

Tanzmusik mit DJ und Seehotel Schlemmerbüffet

# Alkoholfreier Aperitif

## **Vincent Tonic**

Himbeer mit Kräutern und Tonic Water

7 €

## **Plauer Sauer**

Martini Vibrante mit Tonic Water

7 €

## **Plauer Sweet**

Martini Vibrante mit Thomas Henry Pink Grapefruit

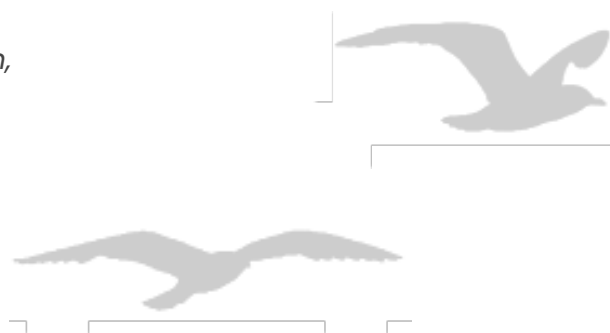
7 €

## **Crodino Orange**

Italienischer Klassiker mit Orangensaft

7 €

*Solange der letzte Strohhalm,  
an den man sich klammert,  
in einem Aperitif steckt,  
geht es eigentlich.*



# Aperitif

## **Rhabarber-Ingwer-Prosecco**

Rhabarbersaft, Prosecco, Ingwersirup und Limette

8 €

## **Lillet Wild Berry**

Lillet, Russian Wild Berry, Beeren

8 €

## **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, Orange, Eis und Soda

8 €

## **Limoncello Spritz**

Limoncello, Prosecco, Zitrone, Eis und Soda

8 €

## aus dem Suppentopf

Rinderbouillon  
mit Gemüsestreifen und Steinpilzravioli 9 €

Zitronengras-Kokossüppchen *(vegetarisch)*  
mit Rahm und Knusperchip 9 €

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rind  
mit Rucola, Parmesan und Balsamico 16 €

Mecklenburger Würzfleisch  
mit Käse gratiniert 9 €

Karamellisierter Ziegenkäse *(vegetarisch)*  
auf Blattsalaten  
mit Orangen-Mango-Chutney 14 €



# Salate

Mozzarella und Strauchtomaten (vegetarisch)  
mit Rucola, Pesto und Balsamico 12 €

## Seehotel Salat-Auswahl

Blattsalate mit Tomate, Gurke, Parmesan, Schnittlauch, Cashew-Kernen, gekochtem Ei und Croûtons,  
mit unserem hausgemachten Orangen-Dressing  
als Vorspeisen- oder Beilagensalat 10 € (vegetarisch)

Großer Seehotel-Salatteller 19 €

zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust 22 €

oder mit gebratenem Dorschfilet 22 €

## Seehotel Salat Wantan (vegan)

Blattsalate mit Tomate, Gurke, Schnittlauch, Cashew-Kernen,  
mit unserem hausgemachten Orangen-Dressing, krossen Wantans  
und Sweet-Chili-Sauce 23 €



# Fleischlos glücklich

Frische Pasta (vegetarisch)  
mit Tomaten-Cashewkern-Pesto  
mit Parmesan und Grillgemüse 21 €

Basilikum-Risotto (vegetarisch)  
mit Parmesan und angeschwenkten Zuckerschoten, Schalotten,  
Maiskölbchen und getrockneten Tomaten 22 €

Chilli sin carne (vegan)  
mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Tomate,  
roten und schwarzen Bohnen  
und mediterranem Grillgemüse 21 €



# Hauptsache mit Fisch



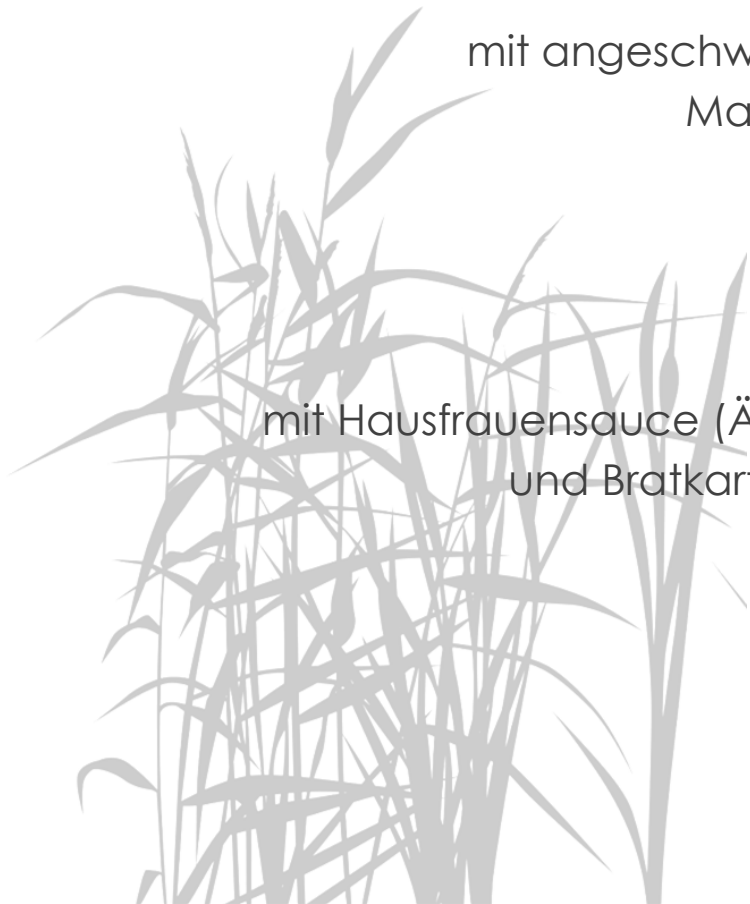
Gebratenes Dorschfilet  
an lieblicher Senfbutter-Sauce  
auf buntem Gartengemüse  
mit Kräuterkartoffeln 25 €

Ganze gebratene Scholle „Finkenwerder Art“  
mit Speck-und-Zwiebel-Stipp und Kräuterkartoffeln  
und einem kleinen Salat 27 €

Gebratenes Filet vom Zander  
mit angeschwenkten Zuckerschoten, Schalotten,  
Maiskölbchen, getrockneten Tomaten  
auf Basilikum-Risotto 29 €

Drei Matjesfilets rosé  
mit Hausfrauensauce (Äpfel, Zwiebel, Essiggurken, Joghurt)  
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 20 €

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





# Hauptsache mit Fleisch

Tomahawk-Steak vom Mecklenburger Schwein  
mit Portweinjus, Champignons, jungem Lauch  
und Kirschtomaten mit Kartoffelgratin 29 €

Seehotel Schnitzel aus dem Schweinerücken  
mit Portweinjus, Champignons, jungem Lauch  
und Kirschtomaten mit Bratkartoffeln 24 €

Mecklenburger Rumpsteak von Bio-Park MV  
mit Kräuterbutter, grünen Bohnen  
und Kartoffelgratin 34 €

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



# Hauptsache mit Fleisch

Falks Beef-Burger (aus Rindfleisch)  
mit Goudakäse, roten Zwiebeln,  
dänischen Gurken, Tomaten, Salat,  
Röstzwiebel-Mayonnaise, Burgersauce  
und Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise 23 €

Hausgemachter Wildgulasch  
[vom Rot-, Dam- und Schwarzwild]  
mit angeschwenkten Champignons  
und Kartoffelklößen 25 €

Seehotel Sauerfleisch  
(in Aspik eingelegter Schweinekamm)  
mit Remouladensauce  
und Bratkartoffeln 18 €

Wilde Brotzeit  
mit Schinken und Salami von Rot- und Damwild,  
mit Bergkäse und Gewürzgurke,  
mit Roggen-Vollkornbrot und Butter 22 €

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



# Süße Sünden

Unser Speiseeis beziehen wir von der Eismanufaktur Ice Guerilla aus Berlin. Handgemachte Qualität mit den besten Zutaten. Das Vanille-Eis wurde zum besten Deutschen Vanille-Eis gekürt. Aber schmecken Sie selbst!

Ofenfrischer Apfelstrudel  
mit Vanille-Eis, Vanillesauce und Sahne 8 €

Unsere Nusskugel für Nussliebhaber  
Zartschmelzendes Haselnuss-Parfait mit Baileys  
und karamellisierten Mandeln 12 €

Crème Brûlée  
mit marinierten Beeren 9 €

Affogato al caffè [wie Frau Falk ihn mag]  
Parfait von Zabaione und Kaffee mit Baiser  
und doppeltem Espresso 9 €



# Eisfalter Genuss

Schokokuss

2 Kugeln Schokoladen-Eis  
mit Eierlikör, Sahne und Schokoladensplitter 9 €

Klassiko

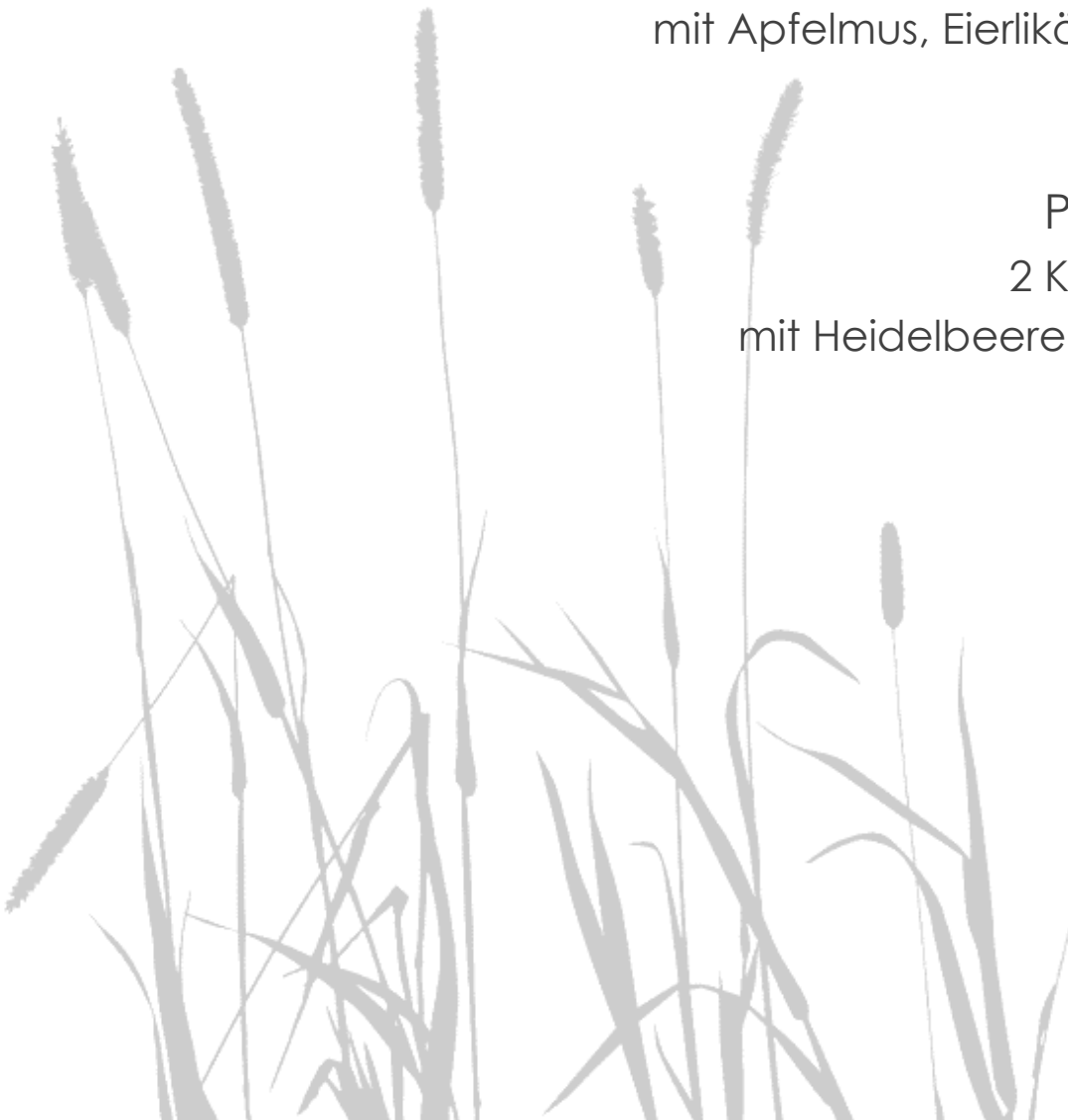
je 1 Kugel Schokoladen- und Vanille-Eis  
mit Schokosauce und Sahne 7 €

Schweden-Becher

2 Kugeln Vanille-Eis  
mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 9 €

Plaubeer-Kelch

2 Kugeln Vanille-Eis  
mit Heidelbeeren und Sahne 8 €



# Eiskalter Genuss

## Schwarzwälder Kirscheis-Becher

2 Kugel Schokoladen- und 1 Kugel Vanille-Eis mit Kirschen,  
Kirschlikör und Sahne 11 €

## Cherry Kiss

2 Kugeln Vanille-Eis  
mit marinierten Kirschen und Sahne 8 €

## Erdbeereis-Becher

2 Kugeln Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren, Erdbeermark,  
weißen Schokoladenstreuseln und Schlagsahne 9 €

## Eis-Kaffee

mit 2 Kugeln Vanille-Eis  
und Sahne 7 €

## Affogato al caffè [wie Frau Falk ihn mag]

Parfait von Zabaione und Kaffee mit Baiser  
und doppeltem Espresso 9 €

## 1 Kugel Eis 2,50 €

von Ice Guerilla in den Sorten Erdbeer-Basilikum, Bourbon-Vanille,  
Edelmond Schokolade oder Mango



# Kaffee & Co.

## **Idee-Kaffee J.J. Darboven**

### **Filterkaffee**

(auch entkoffeiniert möglich)

Tasse 3,30 €

Pott 4,10 €

## **Idee-Kaffee J.J. Darboven**

### **Cafe Crema**

Tasse 3,50 €

Pott 4,30 €

## **Milchkaffee**

4,00 €

## **Cappuccino**

3,50 €

## **Espresso**

einfach 2,80 €

doppelt 4,50 €

## **Latte Macchiato**

5,00 €

## **Irish Coffee**

6,00 €

## **Heiße Schokolade mit Sahne**

4,90 €

## **Heiße Zitrone**

4,50 €

## **Tee von Eilles**

feinster loser Blatt- und Brokentea im Tea-Diamond in den Sorten:

Darjeeling

Rooibos Vanille

Assam

Grüner Tee

Vita Orange

Earl Grey

Kräutertee

Rooibos Winterpunsch

Bio-Verbene

Pfefferminze

Kamille

Sommerbeere

