

Erleben Sie mit uns - Genuss mit Seele -



aus der Region, für die Welt

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen – einem Ort, an dem sich kulinarische Leidenschaft, ehrliches Handwerk und gelebte Gastfreundschaft vereinen.

Essen ist bei uns mehr als nur eine Mahlzeit – es ist ein Stück Heimat, ein Ausdruck von Sorgfalt und eine Einladung zum Genießen.

Unter der Leitung von Küchenchef **Thorsten Falk** – unterstützt von einem **internationalen Team aus aller Welt** – entsteht hier eine Küche, die tief in der Region verwurzelt ist und zugleich den Blick über den Tellerrand wagt. Frische Produkte aus Mecklenburg, handwerklich mit Sorgfalt zubereitet, bilden die Basis für kreative Gerichte, die durch Vielfalt und Charakter überzeugen.

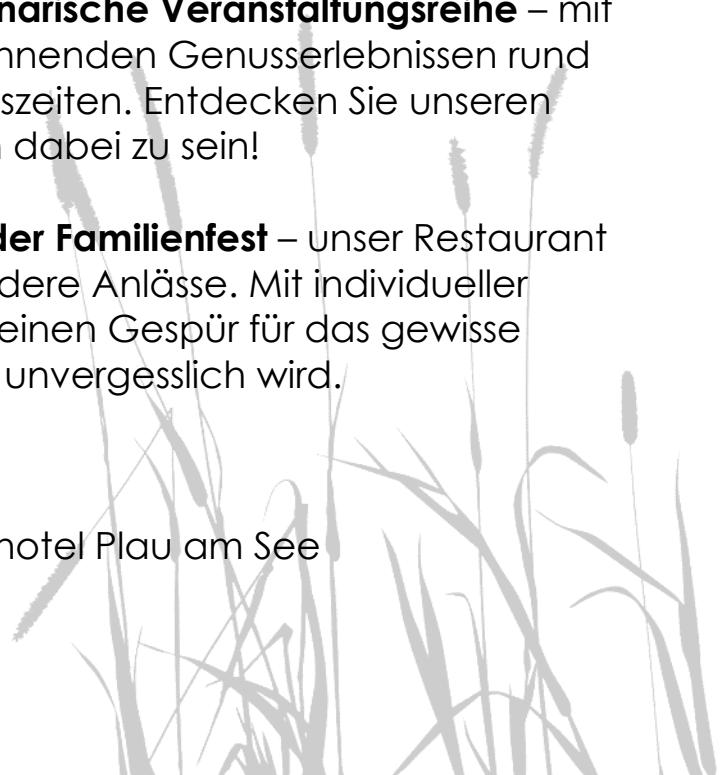
Was uns besonders macht? Wir kochen nicht nur mit besten Zutaten, sondern mit echter Begeisterung – und das spüren unsere Gäste. Ob bei einem entspannten Abendessen, einer **unvergesslichen Küchenparty** mit Blick hinter die Kulissen oder einem exklusiven Erlebnis am **Chef's Table im „Seeparee“**: Genuss wird bei uns zelebriert – offen, herzlich und nahbar.

Ab Herbst starten wir unsere neue **kulinarische Veranstaltungsreihe** – mit wechselnden Themen, Musik und spannenden Genusserlebnissen rund um die Küche, den See und die Jahreszeiten. Entdecken Sie unseren Veranstaltungskalender – es lohnt sich dabei zu sein!

Übrigens: Ob **Geburtstag, Jubiläum oder Familienfest** – unser Restaurant bietet den idealen Rahmen für besondere Anlässe. Mit individueller Betreuung, viel Erfahrung und einem feinen Gespür für das gewisse Etwas sorgen wir dafür, dass Ihre Feier unvergesslich wird.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Ihre Familie Falk & das Team vom Seehotel Plau am See



aus dem Suppentopf



Rinderbouillon mit Gemüsestreifen und Steinpilzravioli 9 €

Kürbis-Apfelsüppchen mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Sahne & Knusperchip 9 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan, Pesto, Pinienkernen und Balsamico 16 €

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

Mecklenburger **Würzfleisch** aus dem Schweinerücken - mit Gouda gratiniert - mit Brot und Zitrone 10 €

Salate

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)

als großer Seehotel-**Salatteller** 19 € (vegetarisch)

zusätzlich mit gegrillter **Hähnchenbrust** 23 €

oder mit gebratenem **Dorschfilet** 23 €

oder mit **Wantans** und Sweet-Chili-Sauce 23 € (vegan)

Fleischlos glücklich



Seehotel **Salat Wantan**: Blattsalate mit Tomate, Gurke, Cashew-Kernen, Schnittlauch, mit unserem hausgemachten Orangen-Dressing, krossen Wantans und Sweet-Chili-Sauce 23 € (vegan)

Kürbis-Risotto mit Parmesan, Ofenkürbis und roter Bete 20 € (vegetarisch)

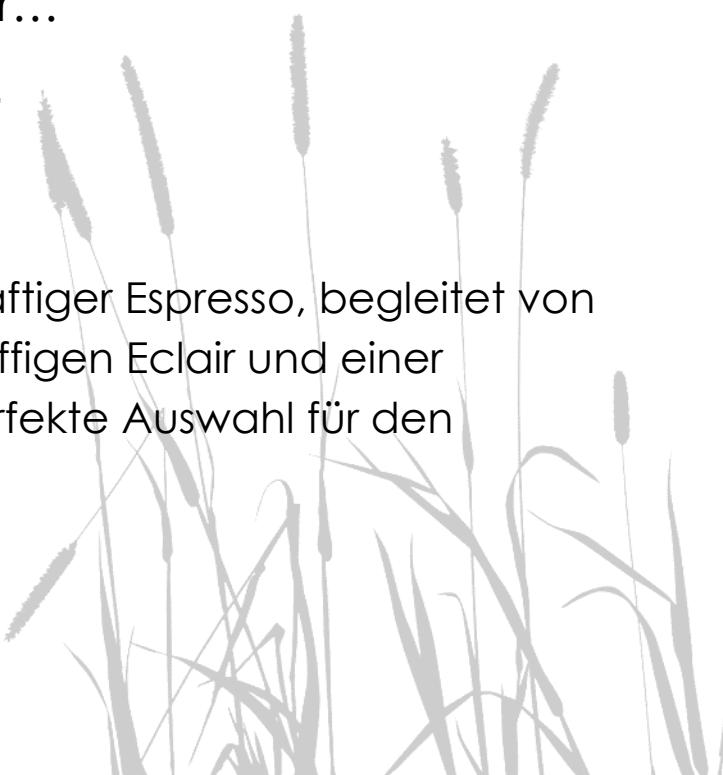
Frische **Pasta** mit Pistazien-Zucchini-Pesto und Parmesan mit angeschwenkten Champignons und Tomaten 23 € (vegetarisch)

Chili sin carne mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Tomate, roten und schwarzen Bohnen und mediterranem Grillgemüse 20 € (vegan)

Psst... Sneak Peek für hinterher...

Zu satt für ein Dessert? Wie wäre es mit einer unseren sündigen Kleinigkeiten?

Café Gourmand à la Falk - ein kräftiger Espresso, begleitet von einem zarten Macaron, einem fluffigen Eclair und einer cremigen Halloren-Kugel - die perfekte Auswahl für den anspruchsvollen Genießer 6,50 €



Hauptsache Fisch



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

Gebratenes Filet vom **Zander** auf Kürbis-Risotto mit Parmesan,
Ofenkürbis und roter Bete 29 €

Dorsch „Strindberg“ - Dorschfilet in Senf-Zwiebel-Ei-Hülle
an körniger Dijon-Senfsauce mit Gurkensalat und Bratkartoffeln
26 €

Drei **Matjesfilets** rosé mit Hausfrauensauce (Apfel, Zwiebel,
Essiggurke, Joghurt, Schmand) und Bratkartoffeln mit Speck
und Zwiebeln 20 €

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



Hauptsache Fleisch



Mecklenburger **Rumpsteak** von Bio-Park MV (ca. 250 g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, grünen Speck-Bohnen & Kartoffelgratin 37 €

Falks **Beef-Burger** (100% Rindfleisch aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft) mit Goudakäse, roten Zwiebeln, dänischen Gurken, Tomaten, Salat, Röstzwiebel-Mayonnaise, Burgersauce und Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise 23 €

Sanft geschmorte **Wildroulade** (von Dam- oder Rotwild) mit Speck und Champignons gefüllt mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 28 €

Seehotel Schnitzel Wiener Art - aus dem Schweinerücken - mit Portweinjus, Champignons, jungem Lauch und Kirschtomaten mit Bratkartoffeln 25 €

Low-Carb **Hähnchenbrust** mit gegrillter Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln und Hirtenkäse 20 €

Halbe **Seehotel-Grill-Ente** mit unserer legendären Entensauce, Andys Backobst, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 26 €

Umbestellungen der Beilagen zu Bratkartoffeln, 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!

Apfelstrudel

mit Vanille-Eis, Vanillesauce und Sahne 9 €

Vanille trifft Pistazie

1 Kugel Vanille-Eis mit Pistazien-Creme 4,90 €

Brownie-Cake

mit Karamellsauce, Walnüssen und einer Kugel Vanille-Eis 9 €

Unsere Nusskugel

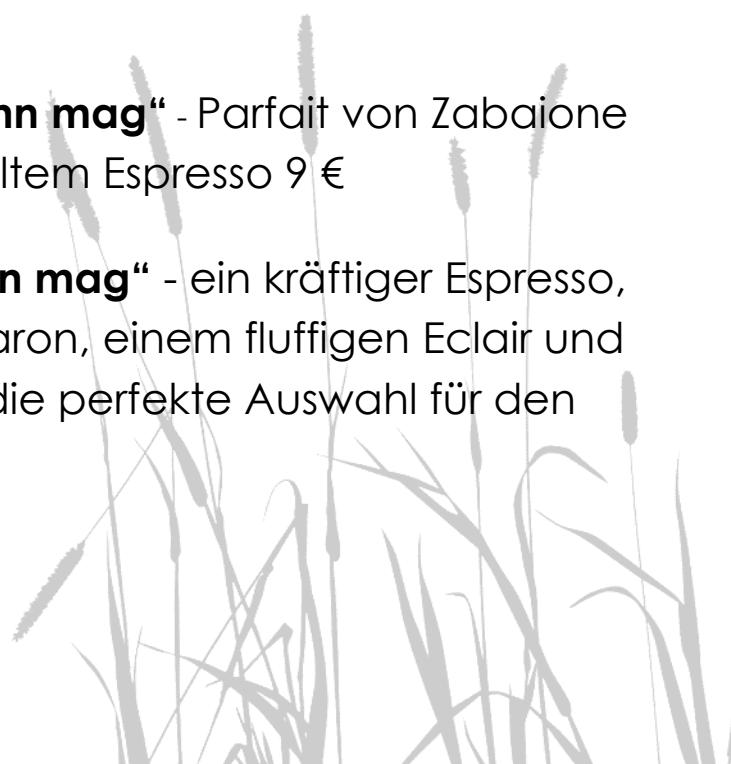
Zartschmelzendes Haselnuss-Parfait mit Baileys und karamellisierten Mandeln 12 €

Creme Brûlée

mit marinierten Beeren 9 €

Affogato al caffè „wie Frau Falk ihn mag“ - Parfait von Zabaione und Kaffee mit Baiser und doppeltem Espresso 9 €

Café Gourmand „wie Herr Falk ihn mag“ - ein kräftiger Espresso, begleitet von einem zarten Macaron, einem fluffigen Eclair und einer cremigen Halloren-Kugel - die perfekte Auswahl für den anspruchsvollen Genießer 6,50 €



Eiskalter 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 11,50 €

Plaubeer-Kelch - 2 Kugeln Vanille-Eis mit Heidelbeeren und Sahne 9,50 €

Schwarzwälder Kirsch - 2 Kugel Schokoladen- und 1 Kugel Vanille-Eis mit Kirschen, Kirschlikör und Sahne 12 €

Cherry Kiss - 2 Kugeln Vanille-Eis mit marinierten Kirschen und Sahne 9,50 €

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.



Filterkaffee Tasse 3,30 €
(auch entkoffeiniert möglich) Pott 4,10 €

Café 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 4,00 €

feinster loser Blatt- und Brokentee in den Sorten:

Darjeeling	Rooibos Vanille
Grüner Tee	Orange
Kräuter	Assam
Pfefferminze	Kamille
Earl Grey	Beerenfrüchte

