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

Tomatisiertes Fischsüppchen mit feinem Fischfilet 9,50 €

Erbsen-Süppchen mit Schnittlauch, Sahne & Knusperchip 9,50 €

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 €

Burrata auf marinierten Kirschtomaten mit Pinienkernen, frischen Kräutern und Balsamico 14,50 € (vegetarisch)

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)

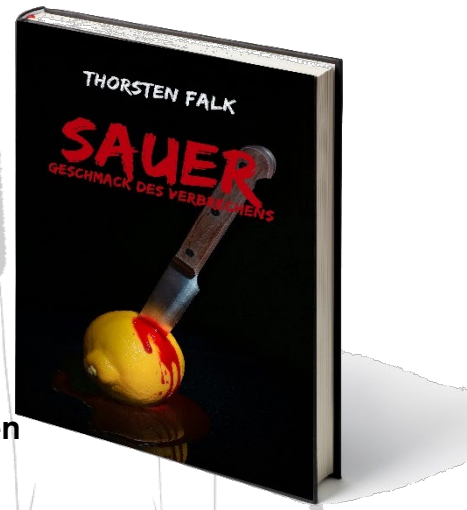
Frische **Pasta in leichter Orangensauce** mit Zuckerschoten und Babymais, sonnengetrockneten Tomaten und Schalotten 23 € (vegetarisch)

Frische **Pasta mit Zucchini-Mandel-Pesto** und Parmesan mit gebratenen Champignons und Kirschtomaten 25 € (vegetarisch)

Chili sin carne mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Tomate, roten und schwarzen Bohnen und mediterranem Grillgemüse 22 € (vegan)

Kleiner, spannender Tipp am Rande:

Unser Küchenchef Thorsten Falk hat ein Buch geschrieben. Der Krimi „*Sauer – Geschmack des Verbrechens*“ spielt in Plau am See und ist an der Rezeption erhältlich.



Vom Herd zum Mord: Küchenchef aus Plau am See veröffentlicht Krimi
- Wir sind Müritzer -

Spannendes Romandebüt
- Nordkurier -

Eine Liebeserklärung für die kleine Stadt am großen See
- Schweriner Volkszeitung -

Das Buch verbindet Spannung mit atmosphärischen Einblicken in menschliche Abgründe und alltägliche Beobachtungen.
- Wir sind Müritzer -

Sein Stil pendelt zwischen subtiler Komik und psychologischer Tiefenschärfe, geprägt vom Blick für das Skurrile und die zarten Risse unter glatten Oberflächen.
- Plauer Zeitung -

Die Leidenschaft ist Thorsten Falk auf Schritt und Tritt anzumerken.
- Nordkurier -

Hauptsache Fisch

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

Gebratenes Filet vom **Zander** auf Zuckerschoten mit Babymais, sonnengetrockneten Tomaten und Schalotten auf Joghurt-Kartoffelstampf 29 €

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

Gebratenes **Lachsfilet** auf Pasta mit Mandelpesto mit Brokkoli und Blumenkohl an Kräuter-Sauce 28 €

Low Carb **Lachsfilet** mit gegrillter Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln und Hirtenkäse und Sour Cream 24 €

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

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 Fleisch

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

Falks **Beef-Burger*** (ca. 220 g Rohgewicht) mit schmelzendem Gouda, roten Zwiebeln, dänischen Gurken, Tomaten, Salat, Röstzwiebel-Mayonnaise, Burgersauce und Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise und unseren berühmten Balsamico-Schalotten 23 €

* Unser Rindfleisch kommt aus der höchsten Haltungsstufe, die wir nicht in der Speisekarte namentlich erwähnen dürfen, da wir nicht biozertifiziert sind und der Begriff geschützt ist. Die Zertifizierung kostet knapp 2.000 € und dieses Geld investieren wir lieber in gute Fleischqualität als in bunte Siegel für die Restauranttür.

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 Champignons, jungem Lauch und Kirschtomaten mit Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise 25 €

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

Halbe Seehotel-Grill-Ente mit unser 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 9,50 €

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 Mandeln12 €

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 €

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 9 €

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