

# Speisekarte vom Seehotel Plau am See

Herzlich willkommen in der Seeluster Bucht. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in diesen turbulenten Zeiten. Bitte helfen Sie uns und halten Sie sich an die bekannten Abstands- und Hygieneregeln. Bitte denken Sie an die Maskenpflicht auf den Wegen durch das Restaurant und Hotel. Wir hoffen auf Ihr Verständnis, dass wir einige Änderungen auf Grund der Pandemie-Bestimmungen in Bezug auf Tischwahl und Essens-Zeiten vorgenommen haben. Auch mussten wir unsere Speisekarte in Form und Design anpassen. Unser Getränke-Angebot entnehmen Sie bitte dem Aushang. Für unsere Eisbecher fragen Sie bitte nach der Eiskarte. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, einen guten Appetit, anregende Gespräche und eine tolle Zeit.

Ihre Familie Falk und das Team des Seehotel Plau am See


## Aus dem Suppentopf

Plauer Rauchfisch-Süppchen mit reichlich Einlage 8,50 €

Geflügel-Brühe mit Fleischklösschen, Eierstich und Gemüseeinlage 6,90 €

## Vorspeisen

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

Mozzarella und Strauchtomaten mit frischen Kräutern, Olivenöl und Balsamico 9,90 € 

Duett vom Ikarimi-Lachsrücken - der wahrscheinlich beste Räucherlachs der Welt - mit Steinsalz gewürzt und in Hickory kaltgeräuchert mit Wasabi, Kräuterbutter, Sahne-Meerrettich, Senf-Dill-Dip und Roggen-Vollkornbrot 16,90 €

Mecklenburger Würzfleisch mit Käse gratiniert 7,50 €

## Salate

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

als Vorspeisen- oder Beilagensalat 6,90 € 

als großer Salatteller 13,90 € 

als großer Salatteller mit gegrillter Hähnchenbrust 15,90 €

als großer Salatteller mit gebratenem Dorschfilet 16,90 €

## Kalte Küche

Käsebrett mit Hart- und Weichkäse mit Butter, Baguette und Feigensenf 15,90 € 

Vesperplatte mit Mecklenburger Wild-Salami, luftgetrocknetem Schinken, Bündnerfleisch und Krautsalat mit Sahnemeerrettich, Roggen-Vollkornbrot und Butter 16,90 €

Drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln 15,90 €

## Fleischlos glücklich und alles rund um die Nudel

Plauer Pasta mit Hähnchenbrustfilet in Orangen-Sauce mit Zuckerschoten, Schalotten, sonnengetrockneten Tomaten, Cashew-Kernen und Parmesan 17,90 €

Vegetarische Pasta in Orangen-Sauce mit Zuckerschoten, Schalotten, sonnengetrockneten Tomaten, Cashew-Kernen und Parmesan 17,90 €



Bunte Gnocchis mit Grillgemüse und feiner Käsesauce 13,90 €



Cannelloni von Ricotta und Spinat mit Salbei-Butter und confierten Tomaten 13,90 €



Falks Trüffelpasta - Frische Spaghetti mit schwarzem Trüffel, Tomaten Pinienkerne und Parmesan 22,90 €



## Aus der Fischküche

Gebratenes Zanderfilet mit Orangen-Hollandaise und Grillgemüse auf Kartoffel-Kürbis-Stampf 22,90 €

Ganze gebratene Ostseescholle "Finkenwerder Art" mit Zwiebel-Speck-Stipp, Gurkensalat und Kräuterkartoffeln 18,90 €

Gebratenes Dorschfilet auf angeschwenktem Gartengemüse mit Kräuterkartoffeln und Senf-Sauce 17,90 €

Drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln 15,90 €

## Fleischeslust

Rumpsteak vom Mecklenburger Biorind (ca. 250 g Rohgewicht) mit Champignons, sonnengetrockneten Tomaten und Thymian-Kartoffeln 25,90 €

Sanft gegarte Short Ribs vom Mecklenburger Biorind mit Krautsalat, Barbecuesauce, Sour Cream und getrüffeltem Pommes frites 21,90 €

Tomahawk-Steak vom Strohschwein mit Portweinjus und Grillgemüse auf Kartoffel-Kürbis-Stampf 22,90 €

## Wild aus eigener Jagd

Wildgulasch mit angeschwenkten Champignons und Kartoffelklößen 17,90 €

Roulade vom Dam- oder Rothirsch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 21,90 €

## Süße Sünden

Crème Brûlée mit Blaubeeren und Minze 4,90 €

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

Crêpes mit Blaubeeren, Vanille-Eis und Schokoladensplittern 6,50 €

Zimt-Waffeln mit marinierten Kirschen und Karamell-Eis 6,90 €

Umbestellungen der Beilagen zu getrüffeltem Pommes, Bratkartoffeln, Pasta oder Salat berechnen wir mit je 2,50 €.