

*„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“.

aus dem Suppentopf

Rinderbouillon
mit Gemüsestreifen und Steinpilzravioli 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

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

Gebackene Eier (vegetarisch)
mit grüner Sauce, Gurkensalat
und neuen Kartoffeln 18 €

Falks Bowl (vegan)
mit Basmatireis, Quinoa, Kichererbsen,
Erbsen, Edamame, Glasnudeln
und Erdnüssen 22 €

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

Psst... Sneak Peek für hinterher...

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

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



Seehotel Klassiker



Unverändert - der Tradition und dem Geschmack verpflichtet –
überdauern diese Gerichte alle Zeit und allen Wandel...

Mecklenburger Würzfleisch
mit Käse gratiniert 9 €

Gebratenes Dorschfilet
an lieblicher Senfbuttermilch-Sauce
auf buntem Gartengemüse 25 €

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

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

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



Hauptsachen

Mecklenburger Rumpsteak von Bio-Park MV

(ca. 250 g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, grünen Speck-Bohnen und Kartoffelgratin 34 €

Falks Beef-Burger

mit Goudakäse, roten Zwiebeln, dänischen Gurken, Tomaten, Salat, Röstzwiebel-Mayonnaise, Burgersauce und Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise 23 €

Sanft geschmorte Wildroulade

[von Dam- und Rotwild]

mit Champignons und Speck gefüllt, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 28 €

Hähnchen in Eihülle

Hähnchenbrustfilet auf frischer Bärlauchpasta mit Erbsen 25 €

Gebratenes Filet vom Zander

auf angeschwenkten Zuckerschoten, Babymais, Schalotten und Sprossen auf Joghurt-Kartoffelstampf 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 €



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!

Mascarpone trifft Zitrone

„Frisch und leicht“

Mascarpone Mousse mit Zitronencreme
und Schokoladen-Crumble 9,90 €

Vanille trifft Pistazie

„Einfach gut, doppelt lecker“

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

Brownie-Cake

„Der Schoko-Karamell-Hammer“

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

Unsere Nusskugel

„Ein Muss für Nuss-(liebhaber)“

Zartschmelzendes Haselnuss-Parfait mit Baileys
und karamellisierten Mandeln 12 €

Creme Brûlée

„Unser klassisch zeitloser Dauerbrenner“

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 11,50 €

Plaubeer-Kelch

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



Eiskalter Genuss

Schwarzwälder Kirscheis-Becher

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

(auch entkoffeiniert möglich)

Tasse	3,30 €
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

feinster loser Blatt- und Brokenteer in den Sorten:

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

