

# „Die einzige Konstante im Leben ist Veränderung.“

Liebe Gäste,

In den letzten 46 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 und eines ist ganz klar - nicht nur für die letzten 46 Jahre, sondern auch mindestens für die nächsten 46 Jahre. Nichtsdestotrotz stehen wir vor großen Herausforderungen, hohen Energiekosten, stetig steigenden Warenkosten, Lieferschwierigkeiten und müssen die Rechnung tragen. Für uns ist das auch ein Prozess, bei dem wir aber nicht, Ihr Wohl - liebe Gäste - aus den Augen verlieren wollen. Nicht mit Allem sind wir glücklich, aber auch wir unterliegen gewissen Zwängen. Wir freuen und Sie bei uns im Seehotel verwöhnen zu dürfen. Getreu unserem Motto: „Aus Gästen Freunde machen“.



## Wochenend-Empfehlung gültig Samstag, Sonntag, Feiertags\*

### DER BURGER IST ZURÜCK

Burger von Rothirsch, Damhirsch + Wildschwein

250 g saftiges Wildfleisch im Burger Bun  
mit Eisbergsalat, Tomate, Gouda, Zwiebeln,  
Preiselbeeren und Pommes Frites 22 €



### Ostseescholle „Finkenwerder Art“

Ganze gebratene Scholle mit Zwiebel-Speck-Stipp,  
Gurkensalat und Kräuterkartoffeln 23 €

Tomahawk-Steak vom Mecklenburger Strohschwein

mit Portweinjus, Champignons, jungem Lauch  
und Kirschtomaten mit Kartoffelgratin 26 €

\*Liebe Gäste, wir freuen uns, wenn Sie Appetit auf diese Speisen auch von Montag bis Freitag haben, aber bitten Sie um Verständnis, dass wir diese Speisen tatsächlich nur an den genannten Tagen anbieten können.

Zum Bier... zum Wein ...  
oder einfach nur so



Tortilla-Chips

mit Käsesauce und Salsa 5 €

dazu empfehlen wir unseren Cuba Libre mit Popcorn-Rum 9 €



## AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbis-Apfel-Süppchen

mit Rahm, Kürbiskernen und Kürbiskernöl 8 €

zusätzlich mit Riesengarnele 10 €



Enten-Consommé „Entengold“

mit Gemüse und

Kaspressknödel à la Chefin 9 €



# VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind  
mit Rucola, Parmesan und Balsamico 14 €



Mecklenburger Würzfleisch  
mit Käse gratiniert 8 €



# VEGETARISCH

Chilli sin carne mit Bulgur, Kichererbsen, Mais,  
Tomate, roten und schwarzen Bohnen und  
mediterranes Grillgemüse 19 €



Cremiges Risotto mit Hokkaido-Kürbis  
und Parmesan mit  
mediterranem Grillgemüse 18 €



Kaspressknödel à la Chefin  
mit Hüttendip und buntem Salat 19 €



# SALATE

## Seehotel Salatauswahl

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



Vorspeisen oder Beilagensalat 9 €



Großer Salatteller 17 €



mit gegrillter Hähnchenbrust 19 €

mit gebratenem Dorschfilet 20 €

Großer Salat mit Blattsalaten mit Tomate, Gurke, Schnittlauch, Cashew-Kerne, Orange mit unserem hausgemachten Orangen-Dressing 16 €



# HAUPTGERICHTE



Gebratenes Dorschfilet auf angeschwenktem Gartengemüse mit Kräuterkartoffeln und lieblicher Senfbutter-Sauce 22 €



Filet vom Zander auf mediterranem Grillgemüse und Kürbisrisotto 27 €

Drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln 18 €


Rumpsteak vom Rind vom Biopark MV\* (ca. 250 g Rohgewicht) mit Portweinsauce, grünen Bohnen und Kartoffel-Gratin 32 €

\* Unser Rindfleisch kommt von den bio-zertifizierten Betrieben des Biopark MV aus Mecklenburg-Vorpommern.



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






Steak au four aus dem Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse gratiniert mit kleinem Salat und Bratkartoffeln 24 €

Sanft geschmorte Rinderroulade  
- mit Gurken und Speck gefüllt -  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 24 €




½ entbeinte Seehotel-Grill-Ente mit unserer legendären Entensauce,  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 25 €



Hausgemachter Wildgulasch (aus eigener Jagd)  
mit angeschwenkten Champignons und  
Kartoffelklößen 22 €



Hähnchenbrust in Eihülle mit mediterranem  
Grillgemüse und frischer Pasta 20 €



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



# SÜßE SÜNDEN

Crème Brûlée

mit Blaubeeren 7 €

Ofenfrischer Apfelstrudel


mit Walnuss-Eis, Vanillesauce und Sahne 7 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit einer Kugel Vanille-Eis  
und marinierten Kirschen 8 €

Frische Waffeln

mit Vanille-Eis, marinierten Kirschen  
und Schlagrahm 8 €





# EISKALTER GENUSS



Schokokuss - 2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör, Sahne und Schokoladensplitter 7 €

Klassiko - je 1 Kugel Schokoladen- und Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne 5 €

Schwarzwälder-Kirsch-Eisbecher - Je 1 Kugel Vanille-, Schokolade und Amarena-Kirsch-Eis mit Kirschen, Kirschlikör, Schokoladensplitter und Sahne 9 €

Eis + Heiß - 2 Kugel Vanille-Eis mit heißen Kirschen und Sahne 7 €

Schweden-Becher - 2 Kugeln Vanille-Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 7 €



Plaubeer-Kelch - 2 Kugeln Vanille-Eis mit Heidelbeeren und Sahne 7 €

Sorbet-Becher - Je eine Kugel Mango-, Kirsch- und Zitronensorbet 6 €



Eis-Kaffee oder Eis-Schokolade mit 2 Kugeln  
Vanille-Eis und Sahne 5 €

Affogato al caffè - eine Kugel Vanille-Eis mit  
Espresso 4 €

## KAFFEE UND CO



Kaffee J.J. Darboven	Tasse	2,50 €
(auch entkoffeiniert möglich)	Pott	3,50 €
	Kännchen	4,50 €

Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,20 €

Espresso	einfach	2,50 €
	doppelt	4,00 €

Latte Macchiato	4,50 €	
	mit Karamell	4,90 €
	mit Haselnuss	4,90 €

Irish Coffee	4,90 €
--------------	--------

Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
----------------------------	--------

Heiße Zitrone	3,00 €
---------------	--------

Fee von Eilles	3,50 €
----------------	--------

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

Darjeeling	Darjeeling Green Bio	Assam
Rooibos Vanille	Grüner Tee mit Zitrus	Vita Orange
Kräutertee	Rooibos Winterpunsch	Bio-Verbene
Pfefferminze	Ingwer-Orange	

