

Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Seehotel Plau am See.
Das Motto unseres Unternehmens lautet: „...aus Gästen Freunde machen!“
und so liegt es uns am Herzen, dass auch Sie unsere Freunde werden!

Wir verwenden für unsere Speisen weitestgehend einheimische Produkte von regionalen Produzenten und Lieferanten, so dass wir Frische und Qualität garantieren können. Mit den meisten unserer Lieferanten verbindet uns eine langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft.

Viele unserer Speisen enthalten die von der EU zu Deklaration genannten Inhaltsstoffe bzw. Allergene. Das liegt vor allen Dingen daran, dass wir frisch kochen und natürlich Zutaten wie Fisch, Eier, Milch, Sellerie etc. verwenden. Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergenkarte oder sprechen Sie einfach mit unserem Küchenchef.

Übers Jahr hinweg begeistern wir unsere Gäste mit unseren Sonderveranstaltungen, wie unserem Musical- und Kriminal-Dinner. Haben Sie Lust auf einen besonderen Abend oder suchen Sie ein außergewöhnliches Geschenk, dann fragen Sie nach unserem kulinarischen Kalender!

Für Ihre Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Falk und das Team vom „Seehotel Plau am See“

Genieße mäßig Füll und Segen,
Vernunft sei überall zugegen,
Wo Leben sich des Lebens freut.
Dann ist Vergangenheit beständig,
Das Künftige voraus lebendig,
Der Augenblick ist Ewigkeit.

Johann Wolfgang von Goethe



Aus dem Suppentopf

Exotisches Kürbissüppchen
mit Cranberrys und Sauerrahm 6,90 EUR



Bouillon vom Mecklenburger Bio-Rind
mit Steinpilz-Ravioli und Gemüseeinlage 6,90 €



Plauer Fischsüppchen
Klare Fisch-Consommé mit Fischfilet
und Gemüseeinlage 6,50 €

Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt es am besten.



Vorspeisen

Marinierte rote und gelbe Bete
mit Filet von der Räucherforelle
und Feldsalat mit Orangenvinaigrette 12,90 €

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Parmesan und Balsamico 11,90 €

Ragout fin
mit Käse gratiniert 6,90 €





Als Vorspeise mögen die Frauen eine Provokation,
aber als Dessert bevorzugen sie das Kompliment.



Salate

Seehotel Salatauswahl

Blattsalat mit Tomate, Gurke und Parmesan,
dazu Oliven, gekochtes Ei, Croûtons
mit unserem hausgemachten Senf-Dill-Dressing

- als Vorspeisen oder Beilagensalat 6,50 € 
- als großer Salatteller 12,90 € 
- als großer Salatteller mit gegrillter Hähnchenbrust 15,90 €
- als großer Salatteller mit gebratenem Dorschfilet 16,90 €

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella
mit Rucola, Pesto und tasmanischem
Bergpfeffer aus der Mühle 9,90 €



Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere: einen Verschwender für das Öl, einen Geizhals für den Essig, einen Weisen für das Salz, einen Narren für den Pfeffer.



Kalte Küche

Plauer Käsebrett

Ausgesuchte Käsesorten mit Hart- und Weichkäse
mit Trauben, Butter, Baguette und Feigensenf 13,90 €



Brotzeit

mit Mecklenburger Wild-Salami, luftgetrocknetem Schinken,
würzigem Bergkäse, geräuchertem Welsfilet und Krautsalat
mit Landbrot und Butter 15,90 €



Räucherfisch-Teller

Geräuchertes von Forelle, Wels und Lachs
mit Sahne-Meerrettich mit Landbrot und Butter 17,90 €

Käse ist wahrlich das Beste aller Nahrungsmittel,
ebenso wie Wein das Beste aller Getränke ist.

Schenken Sie Momente, keine Dinge!

In unserem Gutschein-Shop können Sie in wenigen Minuten Ihren
Gutschein individualisieren, ausdrucken und sofort verschenken.

- www.falk-gutschein.de -



Alles rund um die Nudel

Nudels up Mäkelborg

Bandnudeln mit Geflügelleber, Äpfeln,
Birnen und Zwiebeln 15,90 €



Spaghetti mit Riesengarnelen,

dazu Blattspinat und Cashewkerne 19,90 €



Fleischlos glücklich

Winter-Gemüse aus dem Feuerrohr

mit Rosenkohl, Kürbis, Süßkartoffel, gelber Bete
und Karotten mit Hirtenkäse gratiniert 13,90 €



Kürbis-Risotto

mit Kirschtomaten, Zuckerschoten, Schalotten,
Sprossen und Rucola 14,90 €

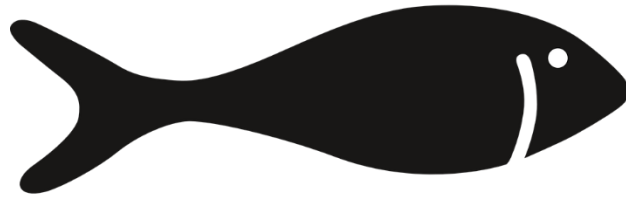


Cannelloni von Ricotta und Spinat

mit Salbei-Butter und confierten Tomaten 13,90 €



Ein Leben ohne Liebe ist wie Spaghetti ohne Parmesan!



Aus der Fischküche

Gebratenes Zanderfilet

auf Kürbis-Risotto mit Kirschtomaten,
Zuckerschoten, Schalotten und Sprossen 21,90 €



Ostseescholle Finkenwerder

Ganze gebratene Scholle mit Zwiebel-Speck-Stipp,
Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette
und Petersilienkartoffeln 17,90 €

Gebratenes Dorschfilet

auf angeschwenktem Gartengemüse,
Kräuterkartoffeln und Senfsauce 17,90 €

Drei Matjesfilets mit Hausfrauensoße

und Bratkartoffeln 13,90 €



Fleischeslust

Rumpsteak vom Mecklenburger Weiderind*
(250 g Rohgewicht)

mit gebratenem Rosenkohl, Kräutersaitlingen, Möhrchen und Schalotten,
Grenaille-Kartoffeln und Sour Cream 23,90 €

*Unser Fleisch kommt aus artgerechter Haltung von den bio-zertifizierten Betrieben des Biopark MV. Die Richtlinien verlangen Auslauf, Weidegang, Bio-Futter aus eigenem Anbau und Verzicht auf Gentechnik. In Biopark-Betrieben wird kein Tier in Anbindehaltung gehalten. Synthetische Stickstoffdünger sind ausgeschlossen, die Böden werden schonend bearbeitet. Die geforderten Richtlinien liegen weit über den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung. Und das schmeckt man! Mehr Informationen dazu finden Sie unter www.biopark-mv.de.

Orangen-Hähnchen

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Orangenfilets,
Orangenpeffer und schwarzen Nudeln 16,90 €

Tomahawk-Steak vom Mecklenburger Strohschwein*
auf Champignons, Tomaten und Lauch
mit Kartoffelgratin und Kräuterbutter 19,90 €



*Der Hof der Roders befindet sich am Rande des knapp 1000-Seelen-Dorfs Behren-Lübchin, unweit der Ostseeküste. Beim Betreten des Hofes fällt zweierlei auf: die Größe und gleichzeitig die Entspannung, die über dem Gelände liegt. Die Haltung der Tiere auf Stroh, wie hier praktiziert, ist selten. Das ist zwar aufwändiger für den Bauern, aber viel besser für die Tiere. Die nutzen das Stroh ausgiebig zum Spielen, und wenn sie ruhen wollen, haben sie mit der dicken Einstreu immer eine weiche Liegefläche.

Wo Lebenshunger auf Fleischeslust trifft,
deckt sich der Tisch wie von selbst.



Wilde Zeiten

Wir beziehen unser Wildfleisch fast ausschließlich aus eigener Jagd und zusätzlich von befreundeten Jägern aus ganz Mecklenburg und dem Norden Brandenburgs. In unseren zwei Jagdrevieren in Bad Stuer am Südufer des Plauer Sees und Klein Wangelin im westlichen Hinterland frönen unsere beiden männlichen Chefs - Rolf und Thorsten Falk - gemeinsam ihrer Leidenschaft für nachhaltige Jagd, gesundes Wildfleisch und regionale Zutaten.

Bitte haben Sie Verständnis, wenn das eine oder andere Wildgericht nicht immer verfügbar ist. Aber die Jagdgöttin Diana ist uns nicht immer hold und unsere Wildtiere brauchen jagdfreie Erholungsphasen für einen stabilen Wildbestand und gesunden Nachwuchs.

Hausgemachter Wildgulasch
mit angeschwenkten Champignons
und Kartoffelklößen 17,90 €

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



Schuss des Tages - Wildes Tagesangebot
Je nach Jagdglück kochen wir so manches Gericht ganz spontan.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserem Wild-Angebot des Tages.

Die meiste Zeit des Lebens wartet der Jäger vergebens.



Süße Sünden

Crème Brûlée

mit Heidelbeeren 4,90 €

Ofenfrischer Apfelstrudel

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

Brownie

mit Rum-Rosinen-Eis und
weißer Schokoladen-Baileys-Sauce 6,90 €



Vanille-Waffeln

mit Vanille-Eis, Kirschen
und Sahne 6,90 €

Satt heißt nicht, dass kein Dessert mehr reinpasst!

Eiskalt genießen



Schokokuss - 2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör, Sahne und Schokoladensplittern 6,90 €

Heidelbeer-Becher - Je 1 Kugel Vanille- und Heidelbeer-Skyr-Eis, marinierte Heidelbeeren und Sahne 6,90 €

Nuss-Küsschen - Je 1 Kugel Walnuss-, Cashew-Sauerrahm- und Vanille-Eis mit Nüssen und Sahne 6,90 €

Schwarzwälder-Kirsch-Eisbecher - Je 1 Kugel Rum-Rosinen-, Quark-Sauerkirsch- und Vanilleeis mit Kirschen, Kirschlikör und Sahne 7,90 €

Schweden-Becher - 2 Kugeln Vanille-Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 6,90 €

Cherry Kiss - 2 Kugeln Vanille-Eis mit Kirschen und Sahne 5,90 €

Sorbet-Becher - Je eine Kugel Mango-, Kirsch- und Zitronensorbet 4,90 €

Plauer Eiskönigin - Je 1 Kugel Cashew-Sauerrahm-, Vanille- und Blaubeer-Skyr-Eis mit Baileys und Sahne 6,50 €



Eis-Kaffee oder Eis-Schokolade mit 2 Kugeln Vanille-Eis, Kaffee oder Kaba und Sahne 4,90 €

Mein letzter Wille: Vanille!



Kaffee

Kaffee aus dem Hause J.J. Darboven	Tasse 2,00 € Kännchen 3,80 €
Kaffee, entkoffeiniert die milde Kaffee-Qualität für Genießer	Tasse 2,00 € Kännchen 3,80 €
Milchkaffee	Tasse 3,20 €
Cappuccino Kaffeеспеzialität mit geschäumter Milch oder Sahnehaube	Tasse 2,90 €
Espresso typisch italienisch	einfach 2,00 € double 3,80 €
Latte Macchiato mit Espresso double das Trendgetränk aus Milch und Espresso	Glas 3,50 €
Macchiato-Träume Latte Macchiato aromatisiert mit Karamell oder Haselnuss	Glas 3,90 €
Irish Coffee Kaffee, irischer Whisky und Schlagsahne	Glas 4,50 €

Gähnen ist nur ein stummer Schrei nach Kaffee.



Lust auf Schokolade - Speise der Götter

COCAYA Becher 3,00 €
feinste heiÙe Schokolade aus erlesenen Zutaten

Russische Schokolade Glas 4,50 €
Schokoladen-Rum-Mix und Schlagsahne

Chaipur - Hot Spicy Chai

Chaipur Becher 3,00 €
Chai Latte - das feurig - exotische Geschmackserlebnis
aus dem Orient - ein einzigartiger Genuss.

Matcha Becher 3,00 €
Green Chai Latte - ein exotisch anregender Genuss aus
orientalischen Gewürzen und asiatischem Grüntee.

Diverse Getränke

Milch Tasse 1,50 €
heiÙ oder kalt

Zitrone Glas 2,50 €
heiÙ oder kalt

Schokolade löst keine Probleme, aber das macht ein Apfel auch nicht.



Tee-Spezialitäten

Tea Diamond - feinsten loser Blatt- und Brokentea von EILLES TEE.

Darjeeling Royal First Flush Blatt

Trendglas 3,20 €

Diese famose Frühlingspflückung stammt vom „Dach der Welt“ in Nordindien. Nach der Winterruhe zeigt dieses Spitzenprodukt viele weiße Blattspitzen und hat eine zartorange Tassenfarbe.

Ziehzeit 2-3 Minuten

Assam Special Broken

Trendglas 3,20 €

Kräftiger Edeltae aus Nordindiens Plantagen mit gehaltvollem, malzigem Aroma und kupferroter Tassenfarbe. Ein Tee der Milch/Sahne und Zucker/Kandis

Ziehzeit 3-4 Minuten

Bio Darjeeling Green

Trendglas 3,20 €

Charaktervoller Grüntee aus dem Hochland Darjeelings, von Plantagen mit kontrolliert biologischem Landbau, mit zart-herber Note.

Ziehzeit 2-3 Minuten

Sonne Asiens Blatt

Trendglas 3,20 €

Grüner japanischer Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras und Färberdisteln, dezent benotet mit frischem Zitrusfrucht-Aroma. Köstlich!

Ziehzeit 2-3 Minuten

Vita Orange

Trendglas 3,20 €

Spritzige Fruchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orange- und Zitronenschalen, mit lebenswichtigen Vitaminen und natürlichen Orangen Aromen

Ziehzeit 5-8 Minuten



Man trinkt Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen.

Rooibos Vanilla

Trendglas 3,20 €

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und kein Koffein. Einfach lecker!

Ziehzeit 5-8 Minuten

Tea Spa MAGICA

Trendglas 3,20 €

Das Geheimnis ist die Komposition aus Rooibos, Brennesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quittenaroma.

Ziehzeit 5-8 Minuten

Rooibos Winterpunsch

Trendglas 3,20 €

Südafrikanischer Rotbusch mit feinen Winteraromen mit Ingwer, Apfel, Zimtrinde, Kardamom, gezuckerten Kokosnusstückchen, Schwarzem Pfeffer + Mandelstücken

Ziehzeit 5-8 Minuten

Kräutergarten

Trendglas 3,20 €

Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.

Ziehzeit 5-8 Minuten

Bio Vervenia

Trendglas 3,20 €

Wohltuende Digestif ist diese Kräutermischung aus Verbene (Eisenkraut), Zitronenmelisse + Lemonmyrtle aus kontrolliertem Anbau.

Ziehzeit 5-8 Minuten

Pfefferminzblätter

Trendglas 3,20 €

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Der anregende Genuss ist wohltuend für Magen und Atemwege.

Ziehzeit 5-8 Minuten

Ein heißes Bad erfrischt den Körper, ein heißer Tee den Geist.