

AUS DEM SUPPENTOPF

Adelheids Hochzeitssüppchen - Kräftige
Gefügelbrühe mit Gemüse, Eierstich und
Fleischklösschen 8 €

Süßkartoffel-Mango-Süppchen
mit Kokosmilch 9 €



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Parmesan und Balsamico 14 €

Mozzarella und Strauchtomaten
mit frischen Kräutern,
Olivenöl und Balsamico 10 €



Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Orangenfilets und Wildkräutern 12 €



Mecklenburger Würzfleisch
mit Käse gratiniert 8 €



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 €

mit 5 gebratenen Riesengarnelen 25 €



LOW CARB

Gegrillte Hähnchenbrust mit gegrillter Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln und Hirtenkäse 19 €



VEGAN

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



Großer Salat mit Blattsalaten mit Tomate, Gurke, Schnittlauch, Cashew-Kerne, Orange und krossen Wantans mit Gemüsefüllung mit unserem hausgemachten Orangen-Dressing und Sweet Chili-Sauce 22 €

VEGETARISCH

Frische Spaghetti mit Zuckerschoten, Schalotten, sonnengetrockneten Tomaten, Cashew-Kernen, Parmesan und Pesto 18 €



Spinatknödel mit Parmesan und fruchtiger Tomatensugo 19 €



Cannelloni von Ricotta und Spinat mit Grillgemüse und confierten Tomaten 18 €



AUS DER FISCHKÜCHE



Gebrautes Zanderfilet auf karamellisiertem
grünem Spargel mit sonnengetrockneten
Kirschtomaten und getrüffeltem
Kartoffelstampf 29 €

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



Filet vom Label-Rouge-Lachs auf
mediterranem Grillgemüse und frischer Pasta
27 €

Drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln 18 €

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



FLEISCHESLUST

Rumpsteak vom Rind vom Biopark MV*
(ca. 250 g Rohgewicht) mit Sauce Bernaise,
grünen Bohnen und Grenaille-Kartoffeln 32 €



Bardiertes Kalbsfilet vom Biopark MV*
(ca. 220 g Rohgewicht) mit Portweinjus auf
karamellisiertem grünem Spargel mit
sonnengetrockneten Kirschtomaten und
getrüffeltem Kartoffelstampf 34 €

* Unser Rind- und Kalbsfleisch kommt von den bio-zertifizierten Betrieben des Biopark MV. Die Richtlinien verlangen Auslauf, Weidegang, Bio-Futter aus eigenem Anbau, Verzicht auf Gentechnik. 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.

Schnitzel Wiener Art aus dem
Schweinerücken mit hausgemachtem
Pellkartoffelsalat aus Plauer Tüften von Bauer
Reier mit Tomaten, Frühlingslauch, Pinienkernen,
Gurke und Ei und Preiselbeer-Dip 19 €

Tomahawk-Steak vom Mecklenburger
Stirbschwein mit Portweinjus, Champignons,
jungem Lauch und Kirschtomaten mit
Kartoffelgratin 27 €



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

WILD AUS EIGENER JAGD



Wir beziehen unser Wildfleisch aus eigener Jagd und 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 20 €

Roulade vom Dam- oder Rothirsch mit
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 25 €

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




SÜßE SÜNDEN



Crème Brûlée
mit Blaubeeren
und Minze 7 €

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Walnuss-Eis,
Vanillesauce und Sahne 7 €



Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit einer Kugel Vanille-Eis
und marinierten Beerenfrüchten 8 €

Gefüllter Windbeutel
mit Vanille-Eis, marinierten Kirschen
und Schlagrahm 8 €

★ ★ Kleiner Hinweis in eigener Sache ★ ★

Wir sind durchaus in der Lage ein volles Restaurant mit akzeptablen Wartezeiten zu bedienen. Unsere Arbeitsabläufe sind 1000fach erprobt und wir haben eine gewisse Routine entwickelt. Umbestellungen stören diese Routine und bedeuten bei jedem Essen einen erheblichen zusätzlichen Zeitaufwand und damit längere Wartezeiten für alle Gäste. Wir möchten Sie höflichst bitten, bei vollem Haus auf Umbestellungen zu verzichten. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

★ ★ ★

EISKALTER GENUSS

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

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

Nuss-Kracher - Je 1 Kugel Vanille-Schokoladen- und Walnuss-Eis mit Nüssen, Schokoladensauce, Baileys und Sahne 9 €

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

Cherry Kiss - 2 Kugel Vanille-Eis mit Kirschen und Sahne 6 €

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

Karamell-Becher - je 1 Kugel Vanille- und Karamell-Eis mit Karamellsauce, Toffees 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 €



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 €
---------------	--------

Tee von Eilles	3,50 €
----------------	--------

feinster loser Blatt- und Brokenteer 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	