

Ein herzliches Willkommen!

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.

Weitere Informationen zu allen FALK Seehotels finden Sie in unseren Hausprospekten. Selbstverständlich stehen wir für Ihre persönlichen Fragen und Anregungen 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

Hummerschaum-Süppchen
mit marinierten Flusskrebsen 8,50 €



Plauer Fischtopf
Fisch-Consommé mit Gemüse und Fischfilet 7,50 €

Bouillon vom Landhuhn
Geflügelbrühe mit Eierstich,
Gemüse und Fleischklößchen 6,50 €

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



Vorspeisen

Warmer Ziegenkäse

mit Erdbeeren, rotem Kampot-Pfeffer,
Cashew-Kernen und Blattsalaten 11,90 €



Mariniertes von Hecht und Flusskrebs
auf Goma Wakame mit Wildkräuterbouquet
und Reibekuchen 12,90 €

Ragout fin

mit Käse gratiniert 6,90 €





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



Salate

Seehotel Salatauswahl

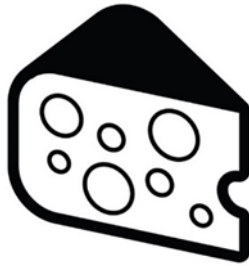
Blattsalat mit Tomate, Gurke und Parmesan,
dazu Oliven, gekochtes Ei, Croûtons
mit unserem hausgemachten Senf-Dill-Dressing

- als Vorspeisen oder Beilagensalat 5,50 € 
- als großer Salatteller 12,90 € 
- als großer Salatteller mit gegrillter Hähnchenbrust 14,90 €
- als großer Salatteller mit gebratenem Dorschfilet 15,90 €

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-Teller

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

Seehotel-Sauerfleisch

Schweinenacken aus dem Essigsud in Aspik,
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 14,90 €



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

Getrübefelte Spaghetti

mit Jakobsmuscheln, gebratenen Riesengarnelen
und geschmolzenen Tomaten 21,90 €



Spaghetti Bolognese

mit Parmesan 13,90 €

Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Zuckerschoten, Sprossen, Schalotten und Cocktailtomaten
mit frischen Kräutern in Rahm 15,90 €



Fleischlos glücklich

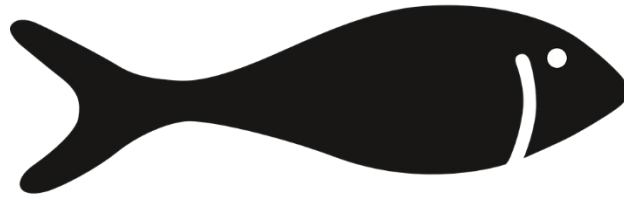
Cremiges Risotto mit viel Parmesan
und Zuckerschoten, Sprossen, Schalotten,
Cherry-Tomaten und Basilikum-Pesto 13,90 €



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
mit mediterranem Grillgemüse,
Kartoffel-Kräuter-Püree
und feinem Krustentier-Sud 19,90 €



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

Gebratenes Dorschfilet
auf angeschwenktem Sommergemüse
mit Kräuterkartoffeln
und Senfsauce 17,90 €

Drei Matjesfilets mit Hausfrauensoße
und Bratkartoffeln 13,90 €



Fleischeslust

Rumpsteak vom Mecklenburger Weiderind*
(250 g Rohgewicht) mit Kräutersaitlingen,
Frühlingslauch, Thymian-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.

Ossobucco (geschmorte Scheiben der Kalbshaxe)
auf mediterranem Grillgemüse mit Kartoffelgratin 17,90 €

Tomahawk-Steak vom Mecklenburger Strohschwein*
auf Champignons, Tomaten und Lauch
mit Thymian-Kartoffeln 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 Entspanntheit, 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 kleinen Kartoffelklößen 17,90 €



Wild-Burger
250 g saftiges Wildfleisch im Burger Bun
englischem Cheddar-Käse, Rucola,
Preiselbeer-Mayonnaise und Rosmarin-Senf,
dazu Pommes Frites 17,90 €

Die meiste Zeit des Lebens ... wartet der Jäger vergebens.



Süße Sünden

Crème Brûlée

mit Erdbeeren und Minze 4,90 €



Ofenfrischer Apfelstrudel

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

Cremige Mousse von weißer Schokolade mit
Mandelknusper und frischen Früchten 6,50 €

Joghurt-Creme mit Stachelbeeren
und frischem Erdbeer-Püree 5,90 €

Satt heißt nicht, dass kein Dessert mehr reinpasst!

Eiskalt genießen

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

Erdbeereis-Becher (saisonal) - 2 Kugeln Vanille-Eis, marinierte
Erdbeeren und Sahne 6,90 €



Nuss-Küsschen - Je 1 Kugel Walnuss- und 1 Kugel Schokoladen-Eis mit Nüssen, Schokoladensauce, Baileys und Sahne 6,90 €

Seeluster Wucht - Je 1 Kugel Stracciatella-, Schokoladen- und Vanille-Eis mit Himbeeren, Sahne und Schokoladensplittern 7,90 €

Sanfter Engel - 2 Kugeln Vanille-Eis mit Orangensaft und Sahne 4,90 €

Sommernachtstraum - Je 1 Kugel Mango-Melone- und Stracciatella-Eis mit Ananas, Kiwi, Mangosauce, Krokant und Sahne 6,90 €

Schwarzwälder-Kirsch-Eisbecher - Je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen, Kirschlikör und Sahne 7,50 €

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 €

Himbeerliebe - Je 1 Kugel Vanille- und 1 Kugel Schokoladen-Eis mit Himbeeren und Sahne 5,90 €

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

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



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 Kaffepezialität 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

COCA YA 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 zarthereber 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.