

## Seehotel Menü

Geräucherter Büffelmozzarella  
mit Aprikosen, Holunderblüten und altem Balsamico

\*\*\*

Brust und Keule von der Wachtel  
mit zweierlei Blumenkohl, Pfifferlingen und Griebstrudel

\*\*\*

Champagner Pfirsichkaltschale  
mit Holunder, Himbeeren und Aprikosen

3 Gang Menü: 43,50 €

## Vegetarisches Menü

Kleiner Blattsalat  
mit Beeren und Limettendressing

\*\*\*

Pfifferlingsrisotto  
mit Erbsen, Minze  
und gebackenem Landei

\*\*\*

Beerenallerlei  
mit Joghurt und Rosenwassereis

Menüpreis: 32,50 €

## Klassiker

Soljanka 4,90 €  
mit Zitrone und Crème fraîche

Geflügelbrühe 5,90 €  
mit Nudeln, Eierstich und Gemüsestreifen

Großer Blattsalat 7,90 €  
mit Gurke, Tomate, Paprika und Kräutercrostini  
wahlweise mit Balsamico oder French Dressing

### Wahlweise mit:

Putenstreifen 4,50 €

Fetakäse 4,50 €

Thunfisch 5,50 €

Schnittlauchquark 8,50 €  
mit Zwiebeln, Schnittlauch, „Lausitzer“ Leinöl und Pellkartoffeln

Schnitzel vom Landschwein 11,90 €  
mit Bohnen - Speck Gemüse und Bratkartoffeln

Feine Bandnudeln in Pestosauce  
mit Tomate, Pinienkernen und Wildkräutern  
dazu Räucherlachs 14,50 €  
dazu Garnelen 16,50 €

„SeeHotel“ Beefburger 15,50 €  
220g Rinderhack, rauchige BBQ-Sauce, Tomate, Gurkenrelish  
rote Zwiebeln, Bacon und Wedges mit Sour Creme Dip

Zanderfilet auf der Haut gebraten, 17,50 €  
Rieslingkraut und Kräuterkartoffeln

## Vorspeisen

Kleiner Blattsalat  
mit Beeren und Limettendressing 5,90 €

Geräucherter Büffelmozzarella  
mit Aprikosen, Holunderblüten und altem Balsamico 12,50 €

## Suppen

Kalte Gemüsesuppe  
mit mariniertem Lamm und Aioli 7,90 €

Schaumsuppe von Gartenkräutern  
mit pochiertem Ei 7,90 €

## Fleischgerichte

Leber vom „Proschimer“ Kalb mit Kirschsauce, jungem Spinat und Kartoffel-Senfpüree	18,50 €
Brust und Keule von der Wachtel mit zweierlei Blumenkohl, Pfifferlingen und Griebstrudel	24,50 €
Schweinefilet mit Kräutern und Lardo gebraten, dazu Möhren, Ingwer und Ziegenkäseravioli	24,50 €

## Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Senfgurken, Leinöl und Kartoffelmeerrettichpüree	19,50 €
In Zitronenöl konfiertes Lachsforellenfilet mit Erbsen, Minze und Safranrisotto	21,50 €

## Vegetarische Gerichte

Pfifferlingsrisotto 15,50 €  
mit Erbsen, Minze und gebackenem Landei

## Desserts

Rote Grütze 5,60 €  
mit Vanilleeis und Sahne

Champagner Pfirsichkalterschale 9,50 €  
mit Holunder, Himbeeren und Aprikosen

Beerenallerlei 12,50 €  
mit Joghurt und Rosenwassereis