

SeeHotel Menü

Geräucherter Büffelmozzarella
mit Aprikosen, Holunderblüten und altem Balsamico

Gebratene Maispoulardenbrust mit Sesam
Rahmpfifferlingen und Bandnudeln

Mousse au Chocolat
mit Beeren und Grand Marnier Eis

3 Gang Menü: 39,50 €

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat 5,90 €
mit Beeren und Limettendressing

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

Wahlweise mit:

Putenstreifen 4,50 €
Fetakäse 4,50 €
Thunfisch 5,50 €

Geräucherter Büffelmozzarella 10,50 €
mit Aprikosen, Holunderblüten und altem Balsamico

Suppen

Soljanka 5,90 €
mit Zitrone und Crème fraîche

Geflügelbrühe 6,20 €
mit Nudeln, Eierstich und Gemüsestreifen

Schaumsuppe von Gartenkräutern 7,50 €
mit pochiertem Ei

Fleischgerichte

Schnitzel vom Landschwein mit Bohnen - Speck Gemüse und Bratkartoffeln	12,90 €
Schweinefilet mit Kräutern und Speck gebraten, dazu Möhren, Ingwer und Griebstrudel	19,50 €
Gebratene Maispoularde mit Sesam Rahmpfifferlingen und Bandnudeln	21,50 €
Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinsauce mit Süßkartoffelpüree und grünem Spargel	22,50 €

Fischgerichte

Feine Bandnudeln in Pestosauce mit Tomate, Pinienkernen und Wildkräutern dazu Räucherlachs	14,50 €
dazu Garnelen	16,50 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten, Rieslingkraut und Kräuterkartoffeln	18,50 €
Lachsforellenfilet in Butter gebraten, Blumenkohl und Kartoffelpüree mit Schnittlauch	20,50 €

Vegetarische Gerichte

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

Gebratene Pfifferlinge 13,50 €
im Schnittlauchrahm mit Semmelknödel

Desserts

Rote Grütze 5,60 €
mit Vanilleeis und Sahne

Mousse au Chocolat 8,50 €
mit Beeren und Grand Marnier - Eis

Auswahl von französischem Rohmilchkäse 11,50 €
mit Trauben, Feigensenf und Baguette