

HERZLICH WILLKOMMEN IM FISCHRESTAURANT SEEBLICK

Seit 1992 sind wir ein familiengeführter Betrieb, der mit viel Herzblut, Liebe und Leidenschaft von Annette und David Wolff aufgebaut wurde. Seit 2023 sind die Söhne, als zweite Generation in den Betrieb eingetreten. Diese nimmt sich die Aufgabe, Tradition und Geschichte für dieses altherwürdige Haus zu wahren und mit der Moderne Verbindungen zu schaffen.

Unsere Speisen sind vorwiegend leicht und klassisch sowie modern interpretiert. Frischer Fisch aus Ostsee und Bodden wie Steinbutt, Zander, Hecht, Scholle und Hering werden vorrangig mit regionalen Produkten zubereitet. Qualität hat für uns stets oberste Priorität. In unserer Küche kommen Grundzutaten wie Zucker, Mehl, Joghurt, Milch und Eier aus kontrolliertem biologischem Anbau mit Gütesiegeln von z.B. Naturland oder Bioland zum Einsatz. Heimische Wildspezialitäten aus eigener Jagd und eine hervorragende Weinauswahl erfreuen sich ebenfalls größter Beliebtheit.

Genießen Sie einen besonderen Aufenthalt mit Blick auf Ostsee,
Strand und Seebrücke.

Ihre Familie Wolff und das Team vom Fischrestaurant Seeblick!



FISCHRESTAURANT
SEEBLICK

VORSPEISEN

FISCHSUPPE SEEBLICK 8,00

Kabeljau | Seelachs | Wurzelgemüse | Dill | Petersilie

ZWEIERLEI VON DER GARNELE 16,00

Garnelen aus Wildfang | Tempura Garnele | Knoblauchcreme

Mango-Chutney | Salat | Steinofenbaguette

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 14,00

Mango-Chutney | Salat | Steinofenbaguette

WILDLEBER 15,00

Gebratene Zwiebeln | Äpfel | Kartoffel-Kräuterrösti

„PREROWER KARTOFFELTALER“ 10,50

Kartoffel-Kräuterrösti | Sherry Matjes | Sauerrahm

rote Zwiebeln | Zwiebellauch

BUNTER GEMISCHTER SALAT

Joghurt-Limettendressing | Steinofenbaguette

Klein 7,00

Groß 12,00

WILD

WILDBURGER 19,50

Sauerteigbrötchen | Schafskäse | rote Zwiebeln | Tomate
Knoblauchcreme | Preiselbeere | Pommes Frites

„DARSSER WILDGULASCH“ 23,00

Rotwild | Wildschwein | Pilze der Saison | Birne
Preiselbeere | Kartoffel-Krapfen

WILDSCHWEIN-SCHNITZEL 24,00

Champignons | Bio-Spiegelei | Bratkartoffeln

WILD AUS DER REGION

. Wir beziehen unser Wild hier direkt aus der Region, um Lieferwege zu sparen und Ihnen die bestmögliche Qualität anzubieten. Die Eigentümer sind passionierte und verantwortungsvolle Jäger. Sie steuern Schwarzwild sowie von Juni bis Dezember – je nach Saison- Rot, -Reh und Damwild aus heimischen Wäldern des Nationalparks bei. Genießen Sie Wildfleisch aus eigener Jagd und Produkte aus eigener Herstellung.

FISCH

SEELACHSFILET 20,00

Bratkartoffeln | hausgemachte Remoulade | bunter Salat

„PREROWER MATJESPLATTE“ 20,50

Drei Matjesfilets, verschieden mariniert nach nordischer Art
hausgemachte Remoulade Zwiebelringe | Bratkartoffeln

ROTBARSCHFILET 23,00

mit Bärlauch Käse überbacken | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln

GANZE OSTSEE-SCHOLLE 24,00

Speckwürfel | Bratkartoffeln | Gurkensalat

OSTSEE-HERINGE 18,00

Bratkartoffeln | Gurkensalat

„DARSSER FISCHTELLER“ 24,00

Filets von Kabeljau | Seelachs | Rotbarsch | Wildgarnele
Bratkartoffeln | hausgemachte Remoulade | bunter Salat

LACHSFILET LABEL ROUGE 28,00

Basilikum – Tomatensauce | Spinat-Bandnudeln
Parmesan

ZANDERFILET 26,00

von heimischen Fischern | Dillsauce | Salzkartoffeln | Gurkensalat

KABELJAUFILET 24,50

Salzkartoffeln | Dijonsenf-Sauce | Gurkensalat

UNSERE HEIMAT AUF IHREM TELLER

Ostsee und Fisch gehören zusammen, wie Sand und Meer. Mit unseren Fischgerichten wollen wir Ihnen so auch immer ein Stückchen unserer Heimat zeigen.

Genießen Sie fangfrische Fischgerichte aus Ostsee und Bodden zubereitet mit regionalen Zutaten. Wir legen viel Wert auf das Wohl von Tieren von Land und Wasser. Hervorzuheben sind auch verschiedene Gütesiegel im Bereich Fisch, die ein Kennzeichen für eine sehr besondere Qualität sind wie z.B. Label Rouge. Dazu ein kühles Glas Weißwein aus unserer umfangreichen Weinkarte und draußen der

Wellenschlag der Ostsee.

VEGETARISCH

LINSENBOLOGNESE

18,00

Linsen | Tomate | Spinat - Bandnudeln | Parmesan

VEGANER QUINOA-ERBSEN-BURGER

17,50

Gurke süß-sauer | Tomate | vegane Trüffel - Mayonnaise

Süßkartoffelpommes

MAL WAS ANDERES

Auch wenn wir viel auf die Herkunft der Tiere legen, die wir
beziehen, darf es manchmal etwas anderes sein.

Genießen Sie daher unser kleines aber feines vegetarische
und veganes Angebot.

Liebe Gäste, unsere Küchen Crew gibt sich sehr viel Mühe bei der Zusammenstellung unserer Speisekarte.
Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir je Beilagenänderung 1,00 EUR berechnen.

DESSERT

WARMER EIERPFANNKUCHEN 6,50
Blaubeerfüllung | Vanillesauce

HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE 8,50
Bourbon Vanilleeis

SCHOKOLADENKÜCHLEIN 11,00
Belgische Schokolade | Beerenragout | Vanillesauce | Sahne
Hausgemachtes Sorbet der Saison

EIS
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet der Saison 3,00
Eine Kugel Vanilleeis 2,00

UNSERE WURZELN

Im Jahre 1895 stieg die Zahl der Sommergäste bereits auf über 1000 im jetzigen Ostseebad Prerow. Die Gemeinde errichtete auf der Düne ein massives Warmbad mit den Namen „Warmbad-Restaurant, Konditorei & Cafe“.

Der Bau kostete 18100 Mark und enthielt ein Restaurant, Gastzimmer, Wohnzimmer, Küche, Maschinenraum, Korridor und 5 Baderäume, von denen eine für kohlen saure Bäder Verwendung fand. Die zunehmende Nachfrage führte 1902 dazu, dass es zu einer Erweiterung der Restaurationsräume kam. Für 4000 Mark wurde ein Pavillon-Aufbau ausgeführt. Das damalige Warmbad, in dessen Badewannen aus der Ostsee geleitetes und in Tanks erwärmtes Wasser hineinfließ, war sehr beliebt und wurde bis in die 1960er Jahre benutzt.

Das Gebäude war vorübergehend auch ein reiner Ort der Kultur und Kunst. Der Maler und Grafiker Theodor Schultze-Jasmer (1888-1975) pachtete 1929 den einzigartigen Bau und machte ihn zu einer Galerie mit dem Namen „Darßer Kunsthütte“. Nach seinem Tode nutzte kurzzeitig das Berliner Haus der tschechischen Kultur, und anschließend der Staatliche Kunsthandel, das Gebäude als „Sommergalerie Prerow“.

Viel Geschichte hat dieses ehrwürdige Gebäude in dieser Zeit gesehen und erlebt. Im Jahre 1986 begannen die jetzigen Inhaber, Annette und David Wolff, Ihre Tätigkeiten in der Galerie „Darßer Kunsthütte“, wo sie sich der Kunst und Kultur widmeten. Später konnte Familie Wolff das Haus erwerben. Damit wurde die Voraussetzung für eine umfangreiche Sanierung geschaffen.

Dabei sollte die Holzfassade, die Balkendecke und Fachwerkmauern originalgetreu erhalten bleiben. Nach nur einem Jahr wurde das Fischrestaurant Seeblick eröffnet. Vier Jahre später erhielt das Gebäude seine erste Dachterrasse. Zum Schutz und Erhalt ließ man das Gebäude 1997 unter Denkmalschutz stellen. In den Jahren 2004 bis 2005 erfolgte ein Anbau und eine neue Terrasse auf dem neuen Dach des ehemaligen Warmbades. 2007 wurde eine große funktionelle Küche fertiggestellt. 2008 konnte nach erfolgter Innenraumsanierung, die Neueröffnung gefeiert werden. Ein heller, attraktiver Gastraum voll mit traditionellem Charme in einem modernen und gleichzeitig bezaubernden zeitlosen Ambiente ist entstanden. Wir freuen uns sehr, dass die Geschichte des Hauses nun in die Hände der neuen Generation gegeben und weiter geschrieben wird.



FISCHRESTAURANT

SEEBLICK