

Suppe & Vorspeisen

„Seeblick Fischsuppe“ klare Fischsuppe Wurzelgemüse Dill Petersilie	7,50€
Bunter gemischter Salat Joghurt – Limettendressing Baguette	
Klein	6,50€
Groß	11,50€
„Prerower Kartoffeltaler“ Kartoffelrösti Sherry Matjes Sauerrahm rote Zwiebeln Zwiebellauch	8,50€
Karamellisierter Ziegenkäse hausgemachtes Mango – Chutney Salat	13,00€
Wildleber gebratenen Zwiebeln Äpfel Kartoffelrösti	14,00€
Zweierlei von der Garnele drei Black Tiger Garnelen Tempura Garnele Knoblauchcreme Mango-Chutney Salat	16,00€

WILD

Das Fischrestaurant Seeblick bezieht das Wild größtenteils aus dem umliegenden Darßwald. Annette und David Wolff sind erfahrene und verantwortungsvolle Jäger, die sehr viel Wert auf einwandfreies Fleisch legen. Nicht nur das Jagen, sondern auch die Pflege des Waldes und der Tiere wie zum Beispiel Rehwild, Rotwild, Damwild und Wildschwein gehört zu deren Aufgaben. Genießen Sie in unserem Restaurant die regionalen Spezialitäten.

Regionaler „Homemade“ Wildburger Schafskäse rote Zwiebel Knoblauchcreme Preiselbeere Pommes Frites	18,00€
„Darßer“ Wildgulasch Rotwild Wildschwein Pilze der Saison Preiselbeer Birne Kartoffelkroketten	22,00€
Das „wilde“ Schnitzel Wildschwein sautierten Champignons Bio Spiegelei Bratkartoffeln	23,00€

FISCH

Frisch gebratene Ostseeheringe mit Bratkartoffeln	16,50€
Gebratenes Seelachsfilet Bratkartoffel hausgemachter Remoulade Zupfsalat	18,50€
„Prerower“ Matjesplatte drei Matjesfilets verschieden mariniert hausgemachte Remoulade Zwiebelringe Bratkartoffeln	19,00€
Gebratenes Rotbarschfilet Blattspinat Bärlauchkäse überbacken Rosmarinkartoffeln	22,00€
Ganze gebratene Ostsee- Scholle Speckwürfel Bratkartoffeln hausgemachter Gurkensalat	23,00€
Gebratenes Kabeljaufilet Dijonsenf-Sauce Salzkartoffeln hausgemachter Gurkensalat	23,50€
„Darßer“ Fischteller gebratene Filets von Kabeljau Seelachs Rotbarsch Bratkartoffeln hausgemachte Remoulade Salat	24,00€
Gebratenes Zanderfilet Von heimischen Fischern Dillsauce Salzkartoffeln hausgemachter Gurkensalat	25,00€
Gebratenes Label Rouge* Lachsfilet Blattspinat Nussbutter Kartoffelstampf	26,00€

VEGETARISCH

Karotten – Käse – Taler Beilagen Salat hausgemachte Remoulade Knoblauchdip	14,00€
VEGI Burger Quinoa Erbsen Laibchen Kartoffel Rösti Paprika süß-sauer Knoblauchcreme Salat	16,00€

Für unsere Speisen verwenden wir Produkte wie Eier, Mehl und Molkereiprodukte aus biologisch, kontrolliertem Anbau, um eine noch höhere Produktqualität leisten zu können.

*Label Rouge Lachs ist einer der hochwertigsten Gütesiegel, das eine ausgezeichnete Qualität und einen überlegenen Geschmack garantiert. Diese Auszeichnung setzt ein amtlich genehmigtes Lastenheft strengster Kriterien voraus.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Drei Kartoffelpuffer Apfelmus und -oder Zucker	7,50€
„Hans im Glück“ kleines paniertes Schweineschnitzel Ketchup Pommes Frites	8,50€
„Käpt'n Brass“ knuspriges Seelachsfilet Dillsauce Kartoffelstampf	9,00€

DESSERTS

Warmer Eierpfannkuchen Blaubeerfüllung Vanillesauce	6,00€
Hausgemachte Rote Grütze Vanillesauce	7,50€
Warmer Apfelstrudel Vanillesoße	5,00€
Warmer Apfelstrudel Vanilleeis Sahne	7,50€
Fruchtige Quarkknödelchen Erdbeerfüllung Vanillesauce hausgemachtes Erdbeersorbet	9,00€

EISKREATIONEN Eismanufaktur Schumann

„Himbeertraum“ 3 Kugeln Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	8,50€
„Darßer Nächte“ 1 Kugel Vanille 2 Kugeln Schokolade Eierlikör Sahnehäubchen Krokant-Splitter	9,00€
„Ostseewelle“ - Sanddorneisbecher 2 Kugeln Sanddorn 1 Kugel Vanille Sanddornlikör Sahne	9,00€
Eiskugel nach Wahl Vanille Schokolade Sanddorn	2,00€

Bei Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Servicepersonal sehr gerne weiter.

