

VORSPEISEN und SUPPEN

„Seeblick Fischsuppe“ – Klare Fischsuppe mit Wurzelwerk und frischen Kräutern	7,50€
Bunter gemischter Salat mit Joghurt – Limettendressing und Brot	
-Klein-	5,50€
-Groß-	11,00€
„Fern(K)östlicher Seemannssalat“- White Tiger Garnelen im Kartoffelteigmantel dazu bunter gemischter Salat, Mangodressing und Brot	16,00€
„Prerower Kartoffeltaler“- Kartoffelrösti mit Sherry Matjes, Sauerrahm, rote Zwiebeln und Schnittlauch	8,50€
Karamellierter Ziegenkäse mit Mango-Chutney und buntem Salat	13,00€
Wildleber mit gebratenen Zwiebeln & Äpfeln auf Kartoffelrösti	14,00€
Garnelenspieße auf Salatbouquet mit Brot	14,00€

FISCHGERICHTE

Frisch gebratene Ostseeheringe mit Bratkartoffeln	16,50€
Gebratenes Seelachsfilet mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Salat	18,50€
„Prerower Matjesplatte“ - Drei Matjesfilets- verschieden mariniert- mit hausgemachter Remoulade, Zwiebelringen und dazu Bratkartoffeln	19,00€
Gebratenes Rotbarschfilet mit Blattspinat und Bärlauchkäse überbacken dazu Rosmarinkartoffeln	22,00€
„Darßer Fischteller“ - Gebratene Filets vom Kabeljau, Seelachs und Rotbarsch dazu Bratkartoffeln, Remoulade und Salat	24,00€
Ganze gebratene Ostsee - Scholle mit Speckwürfeln, Bratkartoffeln und Gurkensalat	23,00€

Gebratenes Kabeljaufilet auf Dijonsenf Sauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat	23,50€
Gebratenes Lachsfilet mit Zitronenbutter, würzigem Blattspinat und Kartoffelkroketten	24,00€
Gebratenes Zanderfilet von heimischen Fischern, Dillsauce dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	25,00€

WILDGERICHTE

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.

„Homemade“ Wildburger vom regionalen Wildfleisch, Schafskäse, rote Zwiebel, Creme von Knoblauch und Preiselbeere dazu Pommes Frites	18,00€
„Darßer Wildgulasch“ vom Rotwild und Wildschwein, dazu gebratene Pilze je nach Saison, Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten	22,00€
Wildschweinschnitzel mit sautierten Champignons, Bratkartoffeln und BIO Spiegelei	23,00€

VEGETARISCH

Karotten-Käse-Medaillons auf frischem Salat dazu Remoulade und Knoblauchdip	14,00€
--	--------

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus und/-oder Zucker	7,50€
„Käpt'n Brass“ – Knuspriges Seelachsfilet mit Pommes Frites und Ketchup	8,00€
„Hans im Glück“ – Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	8,00€

DESSERTS

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce	7,50€
Warmer Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung und Vanillesauce	6,00€
Fruchtige Quarkknödelchen auf einen Vanillesaucenspiegel dazu cremiges Schokoladeneis	8,00€
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,50€
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,00€
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50€

EISKREATIONEN zum süßen Abschluss von der **Eismanufaktur Schumann**

„Darßer Nächte“ 1 Kugel Vanille, 2 Kugeln Schokolade mit Eierlikör, Sahnehäubchen und Krokant-Splitter	9,00€
„Ostseewelle“ - Sanddorneisbecher 2 Kugeln Sanddorn, 1 Kugel Vanille, Sanddornlikör und Sahne	9,00€
Eiskugel nach Wahl Vanille, Schokolade und Sanddorn je Kugel	2,00€

Bei Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Servicepersonal gerne weiter.