

SUPPE & VORSPEISEN

„Seeblick Fischsuppe“ klare Fischsuppe Wurzelgemüse Dill Petersilie	8,00€
Bunter gemischter Salat Joghurt – Limettendressing Baguette Klein	7,00€
Groß	12,00€
„Prerower Kartoffeltaler“ Kartoffelrösti Sherry Matjes Sauerrahm rote Zwiebeln Zwiebellauch	9,00€
Karamellisierter Ziegenkäse hausgemachtes Mango – Chutney Salat	14,00€
Wildleber gebratenen Zwiebeln Äpfel Kartoffelrösti	15,00€
Zweierlei von der Garnele drei Black Tiger Garnelen Tempura Garnele Knoblauchcreme hausgemachtes 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 Tomate Knoblauchcreme Preiselbeere Pommes Frites	18,00€
„Darßer“ Wildgulasch Rotwild Wildschwein Apfel -Rotkohl Preiselbeer Birne Kartoffelkroketten	23,00€
Das „wilde“ Schnitzel Wildschwein sautierten Champignons Bio-Spiegelei Bratkartoffeln	24,00€

FISCH

Frisch gebratene Ostseeheringe Bratkartoffeln Gurkensalat	18,00€
Gebratenes Seelachsfilet Bratkartoffel hausgemachter Remoulade bunter gemischter Salat	19,90€
„Prerower“ Matjesplatte drei Matjesfilets verschieden mariniert hausgemachte Remoulade Zwiebelringe Bratkartoffeln	20,50€
Gebratenes Rotbarschfilet Blattspinat Bärlauchkäse überbacken Rosmarinkartoffeln	23,00€
Ganze gebratene Ostsee- Scholle Speckwürfel Bratkartoffeln hausgemachter Gurkensalat	24,00€
Gebratenes Kabeljaufilet Dijonsenf-Sauce Salzkartoffeln hausgemachter Gurkensalat	24,50€
„Darßer“ Fischteller gebratene Filets von Kabeljau Seelachs Rotbarsch Bratkartoffeln hausgemachte Remoulade Salat	24,00€
Gebratenes Zanderfilet von heimischen Fischern Dillsauce Salzkartoffeln hausgemachter Gurkensalat	26,00€
Gebratenes Label Rouge* Lachsfilet Blattspinat Nussbutter Kartoffelstampf	27,00€

VEGETARISCH

Knusprige Teigtasche aus Kartoffel und Erbse Gemischter Salat Knoblauchdip	14,00€
Veganer Quinoa - Erbsen Burger Gurke süß-sauer Tomate Süßkartoffelpommes Vegane Trüffel Mayonnaise	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
mit Apfelmus 8,00€

„Hans im Glück“ 9,00€
kleines paniertes Schweineschnitzel | Ketchup | Pommes Frites

„Käpt'n Brass“ 9,90€
knuspriges Seelachsfilet | Dillsauce | Kartoffelstampf

DESSERT

Warmer Eierpfannkuchen 6,50€
Blaubeerfüllung | Vanillesauce

Hausgemachte Rote Grütze 8,00€
Vanillesauce

Warmer Apfelstrudel 6,50€
Vanillesoße

Warmer Apfelstrudel 9,50€
Vanilleeis | Sahne

„Schokoladenküchlein“ mit flüssigem Kern 10,50€
belgische Schokolade | Vanillesauce | hausgemachtes Zwetschgensorbet

„Himbeertraum“ 9,00€
3 Kugeln Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit ausgewiesenen Inhaltsstoffen.