

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!



Empfehlung von der Küchencrew

Kürbiscremesuppe

Orange | Ingwer | Kürbiskernöl

9,50

Gebratenes Ostsee Zanderfilet

Zitronensauce | Zucchini-Kürbisgemüse | Kürbiskernrösti

31,00

Medaillons vom Hirschrücken

Merlotjus | sautiertes Kürbis-Apfelgemüse | wilder Brokkoli | Zapfenkrokette

34,00

Dessert

Kirsch Panna Cotta

Sauerkirsch | marinierte Beeren | Schokoladen Eis

12,00

Weinempfehlung

Spätburgunder „Muschelkalk“

VDP | trocken | Weingut Neuss | Rheinhessen

dezente Taninstruktur | charakteristischer Duft nach roten Beeren
feine Röstaromen

4,50 0,1 l 9,00 0,2 l

29,00 0,75l

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 16,00

Gebratene Zwiebeln | Äpfel | Kartoffel-Kräuterrösti

je nach Saison verfügbar

„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
Priselbeere | Kartoffel-Krapfen

Wildschwein-Schnitzel 25,00

Champignons | BIO-Spiegelei | Preiselbeeren
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

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
hausgemachte Remoulade | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
bunter Salat

„Prerower Matjesplatte“ 20,50
Drei Matjesfilets, verschieden mariniert nach nordischer Art
hausgemachte Remoulade | Zwiebelringe | Bratkartoffeln mit Speck
und Zwiebeln

Rotbarschfilet 23,00
mit Bärlauch Käse überbacken | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln

Ganze Ostsee-Scholle 25,00
Speckwürfel | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat

Ostsee-Heringe 18,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat

„Darßer Fischteller“ 25,00

Filets von Kabeljau | Seelachs | Rotbarsch | Wildgarnele

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | hausgemachte Remoulade

bunter Salat

Lachsfilet Label Rouge 28,00

Basilikum – Tomatensauce | Spinat-Bandnudeln

Parmesan

Zanderfilet 26,50

von heimischen Fischern | Dillsauce | Salzkartoffeln | Gurkensalat

Kabeljaufilet 25,00

Dijonsenf-Sauce | Salzkartoffeln | 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-Erbсен-Burger 19,50

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
-----------------------	------

Alle Preise in EUR und inklusive der Mehrwertsteuer. Für den Fall, dass Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Eine separate Karte mit den ausschreibungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen liegt für Sie vor.

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee Crema	3,50
Pott Kaffee	6,20
Milchkaffee	5,50
Latte Macchiato	5,50
Cappuccino	3,90
Espresso	3,30
Doppelter Espresso	5,90
Heißgetränke mit OATLY Hafermilch	+ 0,90

Heißgetränke ohne Alkohol

Heiße Schokolade mit Sahnehaube	5,50
Heißer BIO Sanddornnektar	5,00

Heißgetränke mit Alkohol

Heiße Schokolade mit 2cl Rum und Sahnehaube	7,90
Heißer Sanddornrog	7,50
Rum-Grog mit 4cl Rum	7,00
Glühwein	4,50
Glühwein mit 2cl Amaretto oder Rum	6,50

Trink Meer Tee von Althaus

Tasse 4,00

Alle Mann an Bord, Bio Assam Tee

Wogen glätten, Bio Grün Tee

Rette mit wer kann, Bio Kräutertee mit Ingwer und Kurkuma

Strandmeuterei, Bio Kamillenblütenmischung

Frischer Frieze, Bio Pfefferminzmischung

Rückenwind, Bio Früchtetee

Aperitif

Belsazar Vermouth white	5 cl	7,50
Sherry Medium DRY von E. LUSTAU	5cl	7,50
Gin Tonic		12,00
4 cl Gin Mare Thomas Henry Tonic Water		
Aperol Spritz		8,90
Aperol Prosecco Soda		
Sanddorn Spritz		8,90
Sanddornlikör Prosecco Soda		
Limoncello Spritz		9,50
Zitronenlikör Zitronen-Gin-Fusion Prosecco Soda		

Alkoholfreier Aperitif

Siegfried gin		9,50
5 cl Wonderleaf Rosé Gin Thomas Henry Tonic Water		
„Aperol“ verkehrtherum		9,50
5 cl Freikopf Rot Thomas Henry Tonic Water		

Schaumwein

Prosecco	0,1 l	5,00
Weingut VOUX Brut Riesling Sekt Rheingau	0,75 l	35,00
Weingut VOUX Brut Rosé Sekt Rheingau	0,75 l	39,00

Champagner

Für unsere ausgewählte Champagnerkarte sprechen Sie uns gerne an.

Offene Weissweine

		0,2 l
Baden	Rivaner hauswein	7,00
	Rivaner trocken Winzer e. G. Bischoffinger	
	feines zarte Fruchtnote frisch und leicht Pfirsich Apfel Birne	
	Grauburgunder	9,00
	QbA trocken Weingut J. Landerer	
	kraftvoll Nuancen von Honigmelone Zitrusfrucht und feine Exotic	
Rheinhausen	Riesling	8,00
	QbA trocken Weingut Flick	
	gradlinig Säurebetont Noten von Holunder Stachelbeere Quitte	
	Weißer Burgunder	8,00
	Ortwein trocken Weingut Krebs Grode BIO	
	aromatisch duftiger, weicher Wein Ananasaromen	
	Bacchus	7,00
	Spätlese halbtrocken Weingut Krebs Grode BIO	
	ein elegantes Zusammenspiel von Süße Würze Frucht	
	Blanc de Noir	7,50
	VDP Gutswein trocken Weingut Neuss	
	frischer und klarer Geschmack ausgeprägte Mineralität	
	Johannisbeere Himbeere zarte Kräuterwürze	
Pfalz	Maikammer Chardonnay	12,00
	trocken Weingut Seckinger	
	Helles Goldgelb im Glas spontan im Fass ausgebaut	
	ungeschönt Böden aus Kalkstein saftige Birne floral dezente Würze filigraner Körper	
	„Ein Tag am Meer“ Sauvignon Blanc	9,00
	QbA trocken Weingut C. Hammel	
	reife exotische Früchte von Pfirsich Aprikose Maracuja	

Offene Roséweine

0,2 l

Deutschland

„Christina“

8,50

Blaifränkisch | Spätburgunder | St. Laurent

QbA | halbtrocken | Weingut Flick | Rheinhessen

Himbeere | Erdbeere | rote Johannisbeere | frisch und fruchtig

Frankreich

Cabernet Rosé

7,50

I.G.DOC. | trocken | Weingut Aimery-Caves Vanel

Brombeere | schwarze Johannisbeere | Würze von weißem Pfeffer

Offene Rotweine

0,2 l

Deutschland

Merlot

8,50

QbA | trocken | Weingut Lergenmüller | Pfalz

Nuancen von Veilchen | Brombeere | Pflaume | Schokolade im Finale

QUARTERRA

9,00

Cabernet Sauvignon | Frühburgunder | QbA | trocken

Bio Weingut Krebs Grode | Rheinhessen

gewachsen auf 4 unterschiedlichsten Böden | 18 Monate im kleinen

Holzfass gereift

Österreich

Blauer Zweigelt

9,00

DAC | trocken | Weingut Pfaffl | Niederösterreich

tiefes Rubinrot | Vollreife Kirschen in der Nase | saftig am Gaumen

edle, würzige Note und sanfte Tannine

Flaschenwein Weiß

Deutschland		0,75 l
	Rivaner Hauswein	25,00
	trocken Winzer e.G. Bischoffinger Baden	
	feines zartes Bukett Fruchtnote von Apfel Pfirsich Holunder	
	Weißburgunder Chardonnay	32,00
	Oberrotweiler QbA trocken Weingut J. Landerer Baden	
	klar feinsaftig frisch Quitte Kräuterwürze mineralisch	
	Muskateller	29,00
	QbA trocken Weingut Bassermann Jordan Pfalz	
	Honigmelone überreife Kiwi blumiges Bukett dezente	
	Muskatnote fruchtige Harmonie von dezenter Säure	
	Riesling	32,00
	VDP trocken Weingut Bassermann Jordan Pfalz BIO	
	anregende Frucht schmeichelnde Restsüße Nektarine Pfirsich	
	verspielte Säure	
	Grüner Silvaner	29,00
	VDP trocken Weingut B. Pawis Saale-Unstrut	
	kühle Nase mit viel Apfel, Birne und Kräutern Gesteinsmineralität	
	am Gaumen	
Österreich	Sauvignon Blanc	49,00
	trocken Weingut Sattlerhof Südsteiermark BIO	
	komplex reife Kiwi Birne Fenchel weißer Pfeffer Kräuter	
	feine Fruchtsüße dezenter Blütenhonig	
Italien	Sistiri Chardonnay	52,00
	trocken Weingut Felsina Toscana	
	ein Chardonnay der extra Klasse Vanillearomen feinfruchtig	
	weiße Mandelblüte im Holzfass ausgebaut filigrane Frucht	
	Pinot Grigio	35,00
	trocken Weingut Alois Lageder Südtirol BIO	
	samtige Textur Pfirsich Melone feine Mineralität goldener	
	Schimmer im Glas	

Flaschenwein Rosé

0,75 l

Deutschland	Blauer Zweigelt Cabernet Blanc „Rosalie“ VDP Gutswein trocken Weingut B. Pawis Saale - Unstrut Aromen von Erdbeere rote Johannisbeere frisch fruchtig	39,00
Frankreich	Cabernet Rosé I.G.DOC trocken Weingut Aimery-Caves Vanel rote Früchte von Himbeere Brombeere weißer Pfeffer	27,00
Österreich	„Der Elefant im Porzellanladen“ Blaufränkisch Rosé QW trocken Weingut P. Strehn Burgendland Anklänge von Pfirsich Erdbeere Wiesenkräuter im Holzfass gereift hervorragend für Wildgerichte	55,00

Flaschenwein RoT

0,75 l

Deutschland	Cuveé „Insider“ Merlot Cabernet Sauvignon Spätburgunder QbA trocken Weingut J. Landerer Baden würzige und fruchtige Noten nach Pflaume reife Kirsche ideal zu Wildgerichten	35,00
	Spätburgunder Muschelkalk VDP trocken Weingut Neuss Rheinhessen dezente Taninstruktur charakteristischer Duft nach roten Beeren feine Röstaromen	29,00
Italien	Merlot trocken Weingut Alois Lageder Südtirol BIO Balsamische Aromen Nuss Johannisbeere würzig fruchtig samtig 12 Monate in Betonbehältern, Edeltank und Holzfass gereift	38,00
	Primitivo trocken Weingut Conti Zecca Apulien intensive Aromen von sehr reifen Früchten und dunkler Schokolade	29,00

Getränke

Wasser

Güstrower Gourmet Mineralwasser still	0,3 l	3,00
Güstrower Gourmet Mineralwasser feinperlig	0,75 l	7,00

Softgetränke

Coca Cola ^{1,4} Cola Zero ¹	0,3 l	4,50
Sprite Fanta ^{1,7} Spezi ^{1,4}		

Thomas Henry's	0,2l	3,50
Ginger Ale ⁵ Tonic Water ⁵ Bitter-Lemon ⁵		

Hausgemachte Limonade

Kräuter-Limonade aus Mamas Garten mit	0,4 l	5,90
Rosmarin Thymian Minze Zitrone Apfel		

"Bauer" BIO-Säfte

Apfelsaft Rhabarbernektar Kirschnektar	0,3 l	4,50
Bananennektar Sanddornnektar		

Säfte als Saftschorlen	0,3 l	4,00
------------------------	-------	------

Bier

Bier vom Fass

Rostocker Pils	0,25 l	3,50
	0,4 l	4,90
Rostocker Dunkel	0,25 l	3,50
	0,4 l	4,90
Rostocker Zwickel Naturtrüb	0,25 l	3,90
	0,4 l	5,50
Alsterwasser	0,25 l	3,00
	0,4 l	4,50

Flaschenbier

Störtebeker Bernstein Hefeweizen	0,5 l	5,50
Störtebeker Bernstein Hefeweizen „alkoholfrei“	0,5 l	5,50
Carlsberg „alkoholfrei“	0,33 l	3,90
Alsterwasser „alkoholfrei“	0,5 l	4,90

Digestif

Kräuter

Darßer Tropfen	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50

Aquavit

Lehment Rostocker Aquavit	2 cl	3,50
---------------------------	------	------

Kümmel

Lehment Rostocker Doppelkümmel	2 cl	3,50
--------------------------------	------	------

Likör

Sanddornlikör	2 cl	4,00
Baileys Irish Cream	2 cl	3,50

Edelbrände

Sanddorngeist	2 cl	4,00
Altes Pflümle Brennerei Scheible	2 cl	4,50
Moorbirne Brennerei Scheible	2 cl	4,50

Grappa

Grappa Le Diciotto Lune	2 cl	5,90
-------------------------	------	------

Cognac

Remy Martini V.S.O.P	2 cl	5,50
----------------------	------	------

Whisky

Glenmorangie Orginal	2 cl	5,00
Highland Single Malt Scotch Whisky		

Rum

Botucal Rum	2 cl	6,50
-------------	------	------

Alle Preise in EUR und inklusive der Mehrwertsteuer. Für den Fall, dass Unverträglichkeiten oder Allergien vorliegen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Eine separate Karte mit den ausschreibungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen liegt für Sie vor.

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 kohlensaure 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 hineinfluss, 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

CHAMPAGNEREMPFEHLUNG AUS DEM HAUSE DEUTZ

Champagne Deutz, eines der angesehensten Champagnerhäuser, steht für herausragende Qualität und eine lange Tradition in der Champagnerherstellung. Seit über 180 Jahren widmet sich Deutz der Produktion von exquisiten Champagnern, die den anspruchsvollsten Gaumen begeistern. Mit großer Leidenschaft und einem tiefen Verständnis für die Kunst der Assemblage kreiert das Haus Deutz Champagner von außergewöhnlicher Eleganz und Finesse. Jeder Schluck eines Deutz Champagners ist ein Erlebnis für die Sinne, geprägt von raffinierten Aromen, feiner Perlage und einer bemerkenswerten Balance. Champagne Deutz ist eine wahre Ikone der Champagne-Region und ein Synonym für erstklassigen Champagnergenuss.

Champagner DEUTZ Brut Classic 0,375 l | 59,00

Champagner DEUTZ Brut Classic 0,75 l | 89,00

Champagner DEUTZ Brut Rosé 0,375 l | 69,00

Champagner DEUTZ Brut Rosé 0,75 l | 99,00



Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE