

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

EMPFEHLUNG VON DER KÜCHENCREW

KNOBLAUCHCREMESUPPE

Petersilienöl | Panko Wildgarnele

10,00

WINTER-KABELJAUFILET

Im Kräutersud | knuspriger Sellerie | grüne Bohnen | Kürbispüree

31,00

DIE „WILDPLATTE“

HIRSCHMEDAILLON, WILDSCHWEINMEDAILLON UND WILDLEBER

Rosmarinjus | grüne Bohnen | Pilze der Saison | Herzoginkartoffeln

35,00

DESSERT

SEEBLICK TIRAMISU „AUF UNSERE ART“

Mascarpone | marinierte Beeren | Kirschsorbet

12,00

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder

trocken

Weingut Krebs Grode

Rheinhessen

fruchtig und kraftvoll im Geschmack | leicht rauchiges Aroma vollmundiger
Körper | langanhaltender erdiger Abgang

0,2 l | 10,50

0,75 l | 39,00

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“

11,00

Kartoffel-Kräuterrösti | Sherry Matjes | Sauerrahm

rote Zwiebeln | Zwiebellauch

BUNTER GEMISCHTER SALAT

Joghurt-Limettendressing | Steinofenbaguette

Klein

7,50

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.

F I S C H

SEELACHSFILET

20,50

hausgemachte Remoulade | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
bunter Salat

„PREROWER MATJESPLATTE“

21,00

Drei Matjesfilets, verschieden mariniert nach nordischer Art
hausgemachte Remoulade | Zwiebelringe | Bratkartoffeln mit Speck
und Zwiebeln

ROTBARSCHFILET

23,50

mit Bärlauch Käse überbacken | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln

GANZE SCHOLLE

26,00

Speckwürfel | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat

OSTSEE-HERINGE

18,50

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat

„DARSSER FISCHTELLER“ 26,00

Filets von Kabeljau | Seelachs | Rotbarsch | Wildgarnele
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | hausgemachte Remoulade
bunter Salat

LACHSFILET LABEL ROUGE 28,50

Basilikum – Tomatensauce | Spinat-Bandnudeln
Parmesan

ZANDERFILET 27,00

von heimischen Fischern | Dillsauce | Salzkartoffeln | Gurkensalat

KABELJAUFILET 26,00

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

18,50

Linsen | Tomate | Spinat - Bandnudeln | Parmesan

VEGANER QUINOA-ERBSEN-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	3,50
--	------

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	3,60
Pott Kaffee	6,50
Milchkaffee	5,50
Latte Macchiato	5,50
Cappuccino	4,00
Espresso	3,30
Doppelter Espresso	5,90
Heißgetränke mit Hafermilch	+ 0,50

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 4,20

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

A P E R I T I F

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		9,00
Aperol Prosecco Soda		
SANDDORN SPRITZ		9,00
Sanddornlikör Prosecco Soda		
LIMONCELLO SPRITZ		9,50
Zitronenlikör Zitronen-Gin-Fusion Prosecco Soda		

A L K O H O L F R E I E R A P E R I T I F

SIEGFRIED GIN		9,50
5 cl Wonderleaf Rosé Gin Thomas Henry Tonic Water		
„APEROL“ VERKEHRATHERUM		9,50
5 cl Freikopf Rot Thomas Henry Tonic Water		

S C H A U M W E I N

Prosecco	0,1 l	6,00
Weingut VOUX Brut Riesling Sekt Rheingau	0,75 l	35,00
Weingut VOUX Brut Rosé Sekt Rheingau	0,75 l	39,00

C H A M P A G N E R

Für unsere ausgewählte Champagnerkarte sprechen Sie uns gerne an.

OFFENE WEISSWEINE

0,2 L

ZEIT FÜR SEEBLICK | ZEIT FÜR GENUSS

8,00

Rivaner | trocken | Weingut Flick | Rheinhessen

feines zarte Fruchtnote | frisch und leicht | Pfirsich | Apfel | Birne

Baden

GRAUBURGUNDER

9,00

QbA | trocken | Weingut J. Landerer

kraftvoll | Nuancen von Honigmelone | Zitrusfrucht und feine Exotic

RHEINHESSEN

RIESLING

8,00

QbA | trocken | Weingut Flick

gradlinig | Säurebetont | Noten von Holunder | Stachelbeere | Quitte

WEISSER BURGUNDER

9,00

Ortwein | trocken | Weingut Krebs Grode | BIO

aromatisch | duftiger, weicher Wein | Ananasaromen

BACCHUS

8,00

Spätlese | halbtrocken | Weingut Krebs Grode | BIO

ein elegantes Zusammenspiel von Süße | Würze | Frucht

BLANC DE NOIR

8,50

VDP Gutswein | trocken | Weingut Neuss

frischer und klarer Geschmack | ausgeprägte Mineralität

Johannisbeere | Himbeere | zarte Kräuterwürze

PFALZ

„EIN TAG AM MEER“ SAUVIGNON BLANC

9,00

QbA | trocken | Weingut C. Hammel

reife exotische Früchte von Pfirsich | Aprikose | Maracuja

NAHE

„FRÄULEIN SCHEU“

8,00

Scheurebe | halbtrocken | Weingut Johanningner

Noten von Maracuja | Mango | Zitrone

frisch | fruchtig

OFFENE ROSÉWEINE

0,2 L

DEUTSCHLAND „CHRISTINA“ 8,50

Blafränkisch | Spätburgunder | St. Laurent

QbA | halbtrocken | Weingut Flick | Rheinhessen

Himbeere | Erdbeere | rote Johannisbeere | frisch und fruchtig

DEUTSCHLAND „SAIGNÉE“ 8,50

Cabernet Sauvignon | Merlot

QbA | trocken | Weingut J. Landerer | Kaiserstuhl | Baden

Granatapfel | dunkle Beeren | Nuancen von Rosenblüten

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 ZWEIFELT 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

0,75 L

DEUTSCHLAND ZEIT FÜR SEEBLICK | ZEIT FÜR GENUSS

26,00

Rivaner | trocken | Weingut Flick | Rheinhessen

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

34,00

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

MAIKAMMER CHARDONNAY

40,00

trocken | Weingut Seckinger | Pfalz

Helles Goldgelb im Glas | spontan im Fass ausgebaut

ungeschönt | Böden aus Kalkstein | saftige Birne | floral |

dezente Würze | filigraner Körper

ÖSTERREICH

SAUVIGNON BLANC

49,00

trocken | Weingut Sattlerhof | Südsteiermark | BIO

komplex | reife Kiwi | Birne | Fenchel | weißer Pfeffer | Kräuter

feine Fruchtsüße | dezenter Blütenhonig

ITALIEN

PINOT GRIGIO

37,00

trocken | Weingut Alois Lageder | Südtirol | BIO

samtige Textur | Pfirsich | Melone | feine Mineralität | goldener

Schimmer im Glas

FLASCHENWEIN ROSÉ

0,75 L

DEUTSCHLAND „EIN SCHLUCK VOM HIMMEL“ 28,00

Spätburgunder | Merlot | Zweigelt | Cabernet Sauvignon || St: Laurent
Bio | trocken | Weingut Johanningner
Rheinhessen
Aromen von Erdbeere | rote Johannisbeere | frisch | fruchtig

„SAIGNÉE“ ROSÉ 32,00

Cabernet Sauvignon | Merlot
QbA | trocken | Weingut J. Landerer
Kaiserstuhl | Baden
Granatapfel | dunkle Beeren | Nuancen von Rosenblüten

FLASCHENWEIN ROT

0,75 L

DEUTSCHLAND CUVEÉ „INSIDER“ 32,00

Merlot | Cabernet Sauvignon | Spätburgunder
QbA | trocken | Weingut J. Landerer | Baden
würzige und fruchtige Noten nach Pflaume | reife Kirsche
ideal zu Wildgerichten

SPÄTBURGUNDER MUSCHELKALK 29,00

VDP | trocken | Weingut Neuss | Rheinhessen
dezente Taninstruktur | charakteristischer Duft nach roten Beeren
feine Röstaromen

ITALIEN MERLOT 38,00

trocken | Weingut Alois Lageder | Südtirol | BIO
Balsamische Aromen | Nuss | Johannisbeere | würzig | fruchtig | samtig
12 Monate in Betonbehältern, Edelstahltank und Holzfass gereift

PRIMITIVO 29,00

trocken | Weingut Conti Zecca | Apulien
intensive Aromen von sehr reifen Früchten und dunkler Schokolade

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 Ale⁵ | Tonic Water⁵ | Bitter-Lemon⁵

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Kräuter-Limonade aus Mamas Garten mit	0,4 l	5,90
---------------------------------------	-------	------

Rosmarin | Thymian | Minze | Zitrone | Apfel

“BAUER” SÄFTE

Apfelsaft Rhabarbernektar Kirschnektar	0,3 l	4,50
--	-------	------

Bananennektar | Bio 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	4,20
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

Haselnuss „Edles Fass“ Brennerei Scheible	2 cl	5,50
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

Glenfiddich 12J.	2 cl	5,00
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