

# 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 altehrwürdige 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 großer 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

## KNOBLAUCHCREMESUPPE

Petersilienöl | Panko Wildgarnelen

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  
Preiselbeere | 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 Sanddorngrog	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 Friese, 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		9,00
Aperol   Prosecco   Soda		
SANDDORN SPRITZ		9,00
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“ VERKEHRERTHERUM	9,50
5 cl Freikopf Rot   Thomas Henry Tonic Water	

## SCHAUMWEIN

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

## CHAMPAGNER

Für unsere ausgewählte Champagnerkarte sprechen Sie uns gerne an.

# OFFENE WEISSWEINE

		0,2 L
	ZEIT FÜR SEEGLICK   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	
	WEISSE 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 Johanninger Noten von Maracuja   Mango   Zitrone frisch   fruchtig	

# OFFENE ROSÉWEINE

0,2 L

DEUTSCHLAND „CHRISTINA“ 8,50

Blaufränkisch | 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 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

		0,75 L
DEUTSCHLAND	ZEIT FÜR SEEGLICK   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 Johanninger  
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 CUVÉE „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 Tanninstruktur | 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 <sup>1,4</sup>   Cola Zero <sup>1</sup>	0,3 l	4,50
Sprite Fanta <sup>1,7</sup>   Spezi <sup>1,4</sup>		
Thomas Henry's	0,2l	3,50
Ginger Ale <sup>5</sup>   Tonic Water <sup>5</sup>   Bitter-Lemon <sup>5</sup>		

## 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
------------------------	-------	------

Inhaltsstoffe: <sup>4</sup>koffeinhaltig, <sup>5</sup>chininhaltig, <sup>6</sup>Zuckercouleur, <sup>7</sup>Antioxidationsmittel

# 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

# D I G E S T I F

## 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 hineinfloss, war sehr beliebt und wurde bis in die 1960er Jahre benutzt.

Das Gebäude war vorrübergehend 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 Kunsthändler, 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.



F I S C H R E S T A U R A N T

S E E B L I C K

# 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