

# 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 KÜCHEN-CREW

## SUPPE

Spargelcremesuppe

Stremellachs | Pumpernickel

11,50

## VORSPEISE

Carpaccio von rote Beete-Knödel

marinierter Spargel | Senfvinaigrette | Rucola | Wachtelei

15,00

## SPARGELKARTE

Zitronen – Hollandaise | weißer Spargel von regionalen Höfen | Petersilienkartoffel

### WAHLWEISE MIT:

Zanderfilet

33,50

Kabeljaufilet

32,00

Wildschweinschnitzel

30,00

Label Rouge Lachsfilet

Zitronen – Lauchkruste | Spargelgemüse | Rosmarinkartoffeln

32,00

## WEINEMPFEHLUNG

2023 Auxerrois

VDP. Gutswein | trocken

Anklänge von gelbem Steinobst | reifer Birne

weiße Johannisbeere | feiner Säurezugang

Weingut Heitlinger | Baden

39,00 0,75 l

# 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  
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.

# 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-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 3,00  
Eine Kugel Vanilleeis 2,00

# 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 Sanddornrogg	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 Friese, 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		8,90
Aperol   Prosecco   Soda		
SANDDORN SPRITZ		8,90
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	5,00
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
BADEN	<b>RIVANER   HAUSWEIN</b>	7,00
	Rivaner   trocken   Winzer e. G. Bischoffinger feines zarte Fruchtnote   frisch und leicht   Pfirsich   Apfel   Birne	
	<b>GRAUBURGUNDER</b>	9,00
	QbA   trocken   Weingut J. Landerer kraftvoll   Nuancen von Honigmelone   Zitrusfrucht und feine Exotic	
RHEINHESSEN	<b>RIESLING</b>	8,00
	QbA   trocken   Weingut Flick gradlinig   Säurebetont   Noten von Holunder   Stachelbeere   Quitte	
	<b>WEISSER BURGUNDER</b>	8,00
	Ortwein   trocken   Weingut Krebs Grode   BIO aromatisch   duftiger, weicher Wein   Ananasaromen	
	<b>BACCHUS</b>	7,00
	Spätlese   halbtrocken   Weingut Krebs Grode   BIO ein elegantes Zusammenspiel von Süße   Würze   Frucht	
	<b>BLANC DE NOIR</b>	7,50
	VDP Gutswein   trocken   Weingut Neuss frischer und klarer Geschmack   ausgeprägte Mineralität Johannisbeere   Himbeere   zarte Kräuterwürze	
PFALZ	<b>MAIKAMMER CHARDONNAY</b>	12,00
	trocken   Weingut Seckinger Helles Goldgelb im Glas   spontan im Fass ausgebaut ungeschönt   Böden aus Kalkstein   saftige Birne   floral   dezente Würze   filigraner Körper	
	<b>„EIN TAG AM MEER“ SAUVIGNON BLANC</b>	9,00
	QbA   trocken   Weingut C. Hammel reife exotische Früchte von Pfirsich   Aprikose   Maracuja	

# OFFENE ROSÉWEINE

0,2 L

DEUTSCHLAND „CHRISTINA“ 8,50

Balufränkisch | Spätburgunder | St. Laurent

QbA | halbtrocken | Weingut Flick | Rheinhessen

Himbeere | Erdbeere | rote Johannisbeere | frisch und fruchtig

FRANKREICH CARBENET 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

0,75 L

## DEUTSCHLAND 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 ZWEIFELT   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 <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” 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

Störtebecker Bernstein Hefeweizen	0,5 l	5,50
Störtebecker Bernstein Hefeweizen „alkoholfrei“	0,5 l	5,50
Carlsberger „alkoholfrei“	0,33 l	3,90
Alsterwasser „alkoholfrei“	0,5 l	4,90

# DIGESTIF

## KRÄUTER

Darßer Tropfen	2 cl	3,50
Ramazotti	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 kohlen saure 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 hineinfließ, 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