

Herzlich willkommen im Restaurant Seeterrassen!

Schön, dass Sie bei uns sind, wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!

Unser Bestreben ist es, mit natürlichen, frischen und hochqualitativen Zutaten, leichte, köstliche und raffiniert zubereitete Spezialitäten auf Ihren Tisch zu zaubern.

Dabei liegt unser Fokus auch auf der Verwendung regionaler Produkte. Die Insel Rügen bietet eine Fülle gesunder und gehaltvoller Lebensmittel und authentischer Produkte, die wir für Sie schonend und mit viel Sorgfalt und Leidenschaft zubereiten.

Selbstverständlich stellen Ihnen unsere Köche auch gern Ihre Wunschgerichte und Wunschmenüs zusammen. Auch vegetarische Gerichte bereiten wir für Sie zu. Unser Serviceteam informiert Sie gern.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich Zeit beim Genuss. Umrahmen Sie unsere Speisen mit einem korrespondierenden Aperitif und ausgewählten Weinen zu einem kulinarischen Gesamterlebnis.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Abend.

Ihr

Martin Krüger
F&B Manager

Christian Kreuzschmer
Küchenchef

Nico Zimmermann
Restaurantleiter

Salate & Vorspeisen

Strauß von Blattsalaten mit Dressing Ihrer Wahl	klein	7,50 €
	groß	10,00 €
... mit gebratenem Lachsfilet		15,00 €
... mit gebratener Hähnchenbrust		13,00 €
... mit gebratenen Pfifferlingen		14,00 €

Dressing: Orange/Joghurt/Balsamico/Essig-Öl oder Frenchdressing

Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola und Pinienkernen	15,00 €
--	---------

Variation von Räucherfischen -Stremel Lachs, Heilbutt und Forelle- mit Sahnemeerrettich und Schwarzbrot vom Selliner Bäcker	14,00 €
---	---------

Suppen

Selliner Fischtopf vom Zander, Dorsch und Lachs mit Paprika, Gurke und Dill - Crème fraîche	10,00 €
Süßkartoffel Suppe mit Hähnchen am Zitronengras	9,00 €
Steinpilz Consommé mit Grießklöschen und Gemüsestreifen	8,50 €

Zwischengerichte & Vegetarisch

Spaghetti mit grünem Spargel und Kirschtomaten 14,50 €

Tomatenrisotto mit Basilikum-Mozzarella
und gehobeltem Parmesan 14,50 €

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch mit Pommery Senfsauce
auf Vichy-Karotten und Linguini 27,00 €

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
mit Sellerie-Lauch-Gemüse und Risotto 26,00 €

Gebratenes Zanderfilet
mit Rieslingkraut und Butterkartoffeln 24,50 €

Auf Wunsch bereitet Ihnen die Küchen Crew jedes
Fischgericht auch gedünstet zu.

Fleisch & Geflügel

Geschmorte Schweinebacken mit Wurzelgemüsen und Kartoffel-Birnen-Püree	23,50 €
Mediterrane Kalbsröllchen gefüllt mit Tomate-Mozzarella in weißer Salbeisauce auf Blattspinat und Gnocchi	29,50 €
Gebratene Perlhuhn Brust an Portweinsauce auf feinem Ratatouille und Kartoffel-Sellerie-Püree	25,50 €

Vom Grill

Bitte wählen Sie das Fleisch und die Garstufe:

• Rumpsteak	200g	31,50 €
• Entrecote	200g	33,00 €
• Rinderfilet	200g	35,00 €

Garstufen: englisch, medium, durch

serviert mit Pfeffersauce, Speckbohnen
und Steakhouse Pommes

Dessert

Schoko-Minz-Mousse mit hausgemachten Pralinen	10,50 €
Zitronentarte mit Beerenfrüchten und Passionsfrucht Sorbet	9,50 €
Sommer Traum geschichtetes Biskuit Törtchen mit Joghurt, Himbeere und Mango	9,50 €
Kleine Auswahl von französischen Weichkäsen mit Trauben, Feigensenf und Cracker	13,50 €

Wir danken Ihnen für Ihren Aufenthalt im Restaurant „Seeterrassen“
und wünschen Ihnen noch einen schönen Abend!

Martin Krüger

Christian Kreuschmer
und Crew.

Nico Zimmermann