

Restaurant 
ZUR SEEBRÜCKE



Wir möchten Sie herzlich einladen,
sich verwöhnen zu lassen.

Unsere Spezialität ist die regionale Küche mit frischen
Zutaten der Saison: vielseitig, lecker und mit viel Liebe
zubereitet! Ebenfalls zu empfehlen: unser
umfangreiches Angebot an Fischspezialitäten.

Für den kleinen Hunger erwartet Sie selbstgebackener
Kuchen, eine unserer Eiskreationen oder eine
Kaffeespezialität.

Unser Tipp für jede Tageszeit: Unser Blechkuchen ist
hausgebacken und richtig lecker! Besonders gut
schmeckt er bei Sonnenschein auf unserer Terrasse.

Und wenn Sie einen speziellen Wunsch haben:
Melden Sie sich einfach! Denn wir möchten, dass Sie
sich mit Ihrer Familie und Ihren Freunden
bei uns wohl fühlen.

Herzlich Willkommen!



Suppen

Tomatensuppe € 5,40
mit Sahnehäubchen und Baguette

Mecklenburger Fischsuppe € 5,90
mit Gemüsejulienne, Fischeinlage
und Baguette

Hummercremesuppe € 5,90
mit kleiner Garneleneinlage und Baguette

Vorspeisen und kleine Gerichte

Matjestatar € 7,90
Matjesfilet, Apfel, Gewürzgurke
und Zwiebeln fein geschnitten,
dazu Butter und Brot

gebratene Garnelen € 8,90
in Knoblauch-Kräuter-Öl, in einer
kleinen Pfanne serviert, dazu Baguette

Ofenkartoffel € 9,90
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Sour Creme

Räucherlachsroschen € 8,40
an Röstiecken mit Kräuterquark

Guter Start!

Als Aperitif möchten wir Ihnen einen erfrischenden

Aperol Spritz
empfehlen.

Glas € 6,40

Salate

Frische Blattsalate und Gemüse der Saison, mit Baguette und verschiedenen Dressings: Honig-Senf-Balsamico, American, Joghurt oder unser veganes Dressing: Nordisch Joghurt

| | |
|---|---------|
| großer Salat der Saison | € 8,90 |
| mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust | € 13,40 |
| mit gebratenem Fisch | € 14,40 |
| mit gebratenen Garnelen | € 14,40 |

Für unsere kleinen Gäste

Unsere Kindergerichte bieten wir extra für unsere jüngsten Gäste zu vergünstigten Preisen an. Erwachsene zahlen einen Aufschlag von 2,- € pro Kindergericht.

| | |
|--|--------|
| Chickennuggets mit Pommes frites und Ketchup | € 5,90 |
| „Käpt'n Blaubär“ Fischstäbchen mit Pommes frites | € 5,90 |
| „Pinocchio“ Nudeln (Penne) mit Tomatensauce | € 4,90 |
| „Biene Maja“ 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus | € 4,90 |

Nudelgerichte

Lasagne € 12,90
mit Hackfleisch und Tomatensauce,
überbacken mit Käse

Fischlasagne vom Lachs € 13,90
mit Spinat, Lachsfilet und Tomatensauce,
überbacken mit Käse

„Nudeln à la Seebrücke“ würzig pikant
Penne in einer cremig-fruchtigen Sahnesauce, abge-
schmeckt mit einem Spritzer Chilisauce, verfeinert mit
Tomatenstückchen.

pur (vegetarisch) € 9,90

mit gebratenen Garnelen € 14,40

**mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen** € 13,40

mit gebratenem Fischfilet € 13,90

vegetarisch / vegan

gefüllte Kartoffeltaschen € 10,90
mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kartoffel-
taschen mit Salat und veganem Dressing

Veganes Stew € 11,90
ein veganer Eintopf mit Kidneybohnen
und Erdnussbutter, dazu Gemüsereis

Zu unseren Gerichten erhalten Sie auf Wunsch gerne

einen kleinen Salatteller

€ 3,90

Fischgerichte

Matjes „Hausfrauenart“ € 14,90

Matjesfilets mit hausgemachter Sauce
aus Äpfeln, Zwiebeln, Gurke und Mayonnaise,
dazu Bratkartoffeln

Forelle „Müllerin“ € 14,90

mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich
und Kartoffeln

gebratener Zander € 17,90

auf Spinatbett mit Hummersauce
und Gemüseis

gebratener Kabeljau € 16,90

auf Rahmwirsing, mit einer Dijon-Senfsauce
und Kartoffeln

gebratenes Lachsforellenfilet € 16,90

mit Broccoli, Kartoffeln und Sc. Hollandaise

gebratene Scholle € 17,90

nach Finkenwerder Art, mit Kartoffeln

Fischplatte € 18,90

drei verschiedene Sorten Fisch, gebraten,
mit einer Hummersauce, Bratkartoffeln
und Salatbouquet

*Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen den
passenden Weißwein:*

F.E. Schott - Sauvignon Blanc

Schoppen 0,2l € 5,90

Fleischgerichte

- hausgemachtes Sauerfleisch** € 13,90
im Weckglas serviert, mit Remoulade
und Bratkartoffeln
- mariniertes Nackensteak** € 14,90
gebratenes Steak vom Schweinenacken,
mit Kartoffelecken, Sour Creme
und Farmersalat
- Schweineschnitzel** € 14,90
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
- Schweinemedallions** € 16,90
gebratene Medallions von der
Schweinelende mit Rahmchampignons
und Kartoffelrösti
- argentinisches Rumpsteak** € 20,90
mit Ofenkartoffel, Sour Creme
und Salatbouquet

*Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir Ihnen den
passenden Rotwein:*

Hügelheimer - Spätburgunder

Schoppen 0,2l € 5,60

Desserts

Rote Grütze € 4,90
mit Vanilleeis und Sahne

Sanddorn Parfait € 4,90
mit Sahne und Sanddornlikör

Schokoladenküchlein € 5,40
mit geschmolzenem Kern, heißen Kirschen
und Vanilleeis

*Gerne informieren wir Sie über ggf. in den Gerichten
enthaltene Zusatzstoffe sowie Allergene. Fragen Sie
hierzu bitte unser Service-Personal. Vielen Dank.*

Neben unseren Desserts haben wir auch

Apfelstrudel

und

Eisbecher

im Angebot.

*Werfen Sie einfach einen Blick in die Getränke-, Eis- und
Kuchen-Karte auf Ihrem Tisch oder fragen Sie unseren
Service.*

Zum Abschluss noch ein Kaffee?

Tasse Espresso € 2,50

Tasse Cappuccino € 3,20

Oder soll's doch lieber ein Verdauungsschnaps sein?

Radeberger Bitter 2cl € 2,60

Rostocker Doppelkümmel 2cl € 2,60