

Suppen

Tomatensuppe € 5,40
mit Sahnehäubchen und Baguette

Mecklenburger Fischsuppe € 6,90
mit Gemüsejulienne, Fischeinlage
und Baguette

Vorspeisen und kleine Gerichte

Matjestatar € 8,40
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 € 10,90
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Sour Creme

Räucherlachsroschen € 8,40
an Röstiecken mit Kräuterquark

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 € 10,40

mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust € 15,40

mit gebratenem Fisch € 16,40

mit gebratenen Garnelen € 16,40

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 € 6,90
mit Pommes frites und Ketchup

„Käpt'n Blaubär“ € 6,90
Fischstäbchen mit Pommes frites

„Pinocchio“ € 5,90
Nudeln (Penne) mit Tomatensauce

„Biene Maja“ € 5,90
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Nudelgerichte

Lasagne € 14,40
mit Hackfleisch und Tomatensauce,
überbacken mit Käse

Fischlasagne vom Lachs € 15,40
mit Spinat, Lachsfilet und Tomatensauce,
überbacken mit Käse

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

pur (vegetarisch) € 10,90

mit gebratenen Garnelen € 16,40

**mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen** € 15,40

mit gebratenem Fischfilet € 15,40

vegetarisch / vegan

gefüllte Kartoffeltaschen € 11,40
mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kartoffeltaschen
mit Salat und veganem Dressing

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

Fischgerichte

Matjes „Hausfrauenart“	€ 16,90
Matjesfilets mit hausgemachter Sauce aus Äpfeln, Zwiebeln, Gurke und Mayonnaise, dazu Bratkartoffeln	
Forelle „Müllerin“	€ 16,90
eine ganze gebratene Forelle mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und Kartoffeln	
gebratenes Zanderfilet	€ 20,90
auf Spinatbett, mit Hummersauce und Gemüsereis	
gebratenes Kabeljaufilet	€ 20,90
auf Rahmwirsing, mit einer Dijon-Senfsauce und Kartoffeln	
gebratenes Lachsforellenfilet	€ 20,40
mit Broccoli, Kartoffeln und Sc. Hollandaise	
ganze Scholle „Finkenwerder Art“	€ 20,90
gebratene Scholle mit Speck und Kartoffeln	
Fischplatte „Zur Seebrücke“	€ 21,90
drei verschiedene Sorten Fisch, gebraten, an einer Hummersauce, mit Bratkartoffeln und Salatbouquet	

Fleischgerichte

hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas serviert, mit Remoulade und Bratkartoffeln	€ 16,90
mariniertes Nackensteak gebratenes Steak vom Schweinenacken, mit Kartoffelecken, Sour Creme und Farmersalat	€ 16,40
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	€ 16,90
Schweinemedallions gebratene Medallions von der Schweinelende mit Rahmchampignons, an Kartoffelrösti	€ 17,90
argentinisches Rumpsteak mit Ofenkartoffel, Sour Creme und Salatbouquet	€ 22,90

Unsere Weißweinempfehlung:

Weissburgunder (Pfalz) Wilhelm B. 0,2l € 6,90

Unsere Rotweinempfehlung:

Cabernet Sauvignon (Chile) de Gras 0,2l € 6,90

Desserts

Mecklenburger Rote Grütze € 5,40
mit Vanilleeis und Sahne

Sanddorn Parfait € 5,40
mit Sahne und Sanddornlikör

Schokoladenküchlein € 5,90
mit geschmolzenem Kern, heißen Kirschen
und Vanilleeis

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 einen Kaffee?

Tasse Espresso € 2,70

Tasse Cappuccino € 3,50

Oder soll's doch lieber ein Verdauungsschnaps sein?

Radeberger Bitter 2cl € 2,90

Rostocker Doppelkümmel 2cl € 2,90