

Suppen

Tomatensuppe € 6,90
mit Sahnehäubchen und Baguette

Mecklenburger Fischsuppe € 7,90
mit Gemüsejulienne, Fischeinlage
und Baguette

Vorspeisen und kleine Gerichte

Matjestatar € 9,90
Matjesfilet, Apfel, Gewürzgurke und Zwiebeln,
fein geschnitten, dazu Butter und Brot

gebratene Garnelen € 10,90
in Knoblauch-Kräuter-Öl, in einer
kleinen Pfanne serviert, dazu Baguette

Ofenkartoffel € 14,90
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Sour Creme

Räucherlachsroschen € 9,90
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 € 13,90

mit gebratenen Streifen von der
Hähnchenbrust € 18,90

mit gebratenem Fisch € 19,90

mit gebratenen Garnelen € 19,90

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 € 7,90
mit Pommes frites und Ketchup

„Käpt'n Blaubär“ € 7,90
Fischstäbchen mit Pommes frites

„Pinocchio“ € 6,90
Nudeln (Penne) mit Tomatensauce

„Biene Maja“ € 6,90
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Nudelgerichte

Nudeln „à la Seebrücke“ € 15,90

Penne in einer cremig-fruchtigen
Sahnesauce, abgeschmeckt mit einem
Spritzer Chilisauce, verfeinert mit
Tomatenstückchen.

mit gebratenen Garnelen € 19,90

**mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen** € 19,40

mit gebratenem Fischfilet € 19,90

vegetarisch / vegan

gefüllte Kartoffeltaschen € 13,90

mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kartoffel-
taschen mit Salat und veganem Dressing

Veganes Stew € 14,90

ein veganer Eintopf mit Kidneybohnen
und Erdnussbutter, dazu Gemüseis

Vegane Falafel € 14,50

Orientalisch gewürzte Kichererbsen-Bällchen,
kross in Öl gebacken, mit veganer Remoulade,
dazu eine Salatbeilage mit veganem Dressing

Fischgerichte

Matjes „Hausfrauenart“ € 20,90

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

Forelle „Müllerin“ € 21,90

eine ganze gebratene Forelle mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und Kartoffeln

gebratenes Zanderfilet € 24,90

auf Spinatbett, mit Hummersauce und Gemüsereis

gebratenes Kabeljaufilet € 25,90

auf Rahmwirsing, mit einer Dijon-Senfsauce und Kartoffeln

gebratenes Lachsforellenfilet € 24,90

mit Broccoli, Kartoffeln und Sc. Hollandaise

ganze Scholle

„Finkenwerder Art“ € 25,90

gebratene Scholle mit Speck und Kartoffeln

Fischplatte „Zur Seebrücke“ € 26,90

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

Fleischgerichte

hausgemachtes Sauerfleisch € 20,90
im Weckglas serviert, mit Remoulade
und Bratkartoffeln

mariniertes Nackensteak € 20,90
gebratenes Steak vom Schweinenacken,
mit Kartoffelecken, Sour Creme
und Farmersalat

Schweineschnitzel € 22,40
Paniertes Schnitzel aus dem Schweine-
rücken mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Schweinemedallions € 22,90
gebratene Medallions von der
Schweinelende mit Rahmchampignons,
an Kartoffelrösti

argentinisches Rumpsteak € 25,90
(200g) mit Ofenkartoffel, Sour Creme
und Salatbouquet

Unsere Weißweinempfehlung:

Weißer Burgunder (Pfalz) A. Diehl 0,2l € 7,40

Unsere Rotweinempfehlung:

Cabernet Sauvignon (Chile) de Gras 0,2l € 7,40

Desserts

Sanddorn Parfait € 6,90
mit Sahne und Sanddornlikör

Schokoladenküchlein € 7,90
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 € 3,10

Tasse Cappuccino € 4,20

Oder soll's doch lieber ein Verdauungsschnaps sein?

Radeberger Bitter 2cl € 3,50

Rostocker Doppelkümmel 2cl € 3,50