



# HERZLICH WILLKOMMEN IM LAND-GUT-HOTEL SEEBLICK

## VORSPEISEN

### Deftige Soljanka mit Schmandhaube

pikante Tomaten-Paprikasuppe mit Fleisch- und Wursteinlage,  
Gewürzgurkenstückchen und Baguette 1,5,6,14,A1,A7,A9,16,15

4,80 €

Auch als größere Portion in der Terrine erhältlich.

7,50 €

### Wildsuppe « Hubertus »

mit Wildfleischeinlage und kleinen Pfifferlingen,  
mit Preiselbeersahne garniert 5,15,A7,A9

5,20 €

Auch als größere Portion in der Terrine erhältlich.

8,20 €

### Kleiner gemischter Salat

mit Joghurt- oder Balsamicodressing oder Himbeervinaigrette 2,5,13,15,A7,A10,A5

4,20 €

### Gemüsebrühe

mit Wurzelgemüse, Kräutercroutons A1,A9

5,20 €

### Fisch Eintopf

mit Wels, Hecht und Gemüse A9

5,60 €

Auch als größere Portion in der Terrine erhältlich.

8,20 €



# HAUPTSPEISEN

## SALATE

### Großer Salatteller mit Hähnchenbrust und frischem Obst

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Croutons,  
Baguette A1,A7

13,50 €

### Großer Thunfischsalat

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Zwiebelringe,  
Oliven, Thunfisch, Baguette A1

12,60 €

#### Dressing nach Wahl:

Himbeervinaigrette \*\*\*\*Balsamico-Öl-Dressing \*\*\*\*Kräuter-Joghurt-Dressing A7,A10,15

## VEGETARISCH – ohne Dip auch VEGAN

### Ofenkartoffel

mit knackig gebratenem Gemüse (Zwiebel, Champignons, Paprika,  
Cherrytomaten) und Quark-Kräuter-Dip 15,A7

10,50 €

### CousCous-Gemüse-Pfanne

mit gebratenem Gemüse der Saison, Hirtenkäse, Rucola und  
Joghurt-Knoblauch-Kräuter-Dip 15,A1,A7,A9

12,10 €

## AUS OFEN UND PFANNE

### Herzhaftes Bauernfrühstück

mit hausgemachter Remoulade, Spreewälder Gewürzgurken 1,8,13,14, 15,16, A3, A7

11,20 €

*Seniorenportion 9,10 €*

### Brauer – Schnitzel

Schweinelachsschnitzel in Hausbräu mariniert und Malzschrot paniert,  
mit Rahmchampignons und Pommes frites 1,A1, A3 ,A7,A9

14,60 €



## Grillteller

Duett vom gebratenen Schwein & Hähnchen, an pikanter  
Tomaten-Feta-Sauce, Kartoffelspalten und Salatbouquet 1,13,15,A1,A3,A7, A10 16,50 €

## Hähnchenroulade im Speckmantel

gefüllt mit pikanter Frischkäse-Pfirsich-Füllung an Rahmsauce,  
mit Kroketten und Salatbeilage 15,A1,A3,A7,A10 14,30 €

## Bierbraten in eigener Sauce

marinierter Schweinebraten  
mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln 13,15,A1,A7,A10 13,90 €  
*Seniorenportion 11,40 €*

## Rumpsteak vom Simmentaler Jungbullen (250 gr.)

auf Pfeffer-Bier-Sauce mit gebackenen Zwiebelringen und  
Rosmarinkartoffeln mit Kräuter-Quark-Dip A7,A9,A10,1,13,15 21,90 €

Beilagenwechsel mit Bratkartoffeln ist zum Aufpreis von 1,50 € möglich.

## FISCH aus der Region

### Gebratene Forelle (ohne Mittelgräte)

mit Speck-Zwiebel-Füllung an Salzkartoffeln,  
zerlassener Zitronen-Butter und Salatbouquet A1, A4, A7, A9,A10,2, 7 17,10 €

### Fluss-Wels in Bierteig

mit Pommes frites und hausgemachte Remoulade,  
Salatbeilage 15,A1, A4, A7, A9,A10 16,90 €  
*Seniorenportion 13,60 €*

### Hechtfilet aus dem Kietzer See

in Knoblauch-Rosmarinöl gebraten dazu Bratkartoffeln, Salatbeilage 2,7,16,A1,A4,A7,A10 16,60 €



## WILDGERICHTE – Wild aus eigener Jagd

### Wildgulasch vom Schwarz- und Rotwild

mit Waldpilzen, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße, Rotweinbirne mit Preiselbeere-Sahne gefüllt 7,15,A1,A7,A10

14,70 €

*Seniorenportion 12,10 €*

### Wildplatte „Diana“

Tranchen vom geschmorten Wildbraten und Wildrückensteak vom Schwarz-/Rotwild auf Süßkartoffelstampf mit grünen Bohnen und Wacholdersauce 15,A1,A7,A9,A10

18,90 €

### Hausgemachte Wildsülze

mit herzhaften Bratkartoffeln, Spreewaldgurken, Remoulade und Rotweinbirne mit Preiselbeersahne 7,15,16,A7,A10

14,10 €

*Seniorenportion 11,30 €*

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### „Tweety“

6,10 €

Hausgemachte Chickennuggets mit Pommes frites, Majo/Ketchup 5,A1, A3, A7, 15

### „Knusperhexe“

3,90 €

Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise 5,15, A1, A3, A12

### „Fish & Chips“

Gebackener Fisch mit Pommes und Majo/Ketchup 15,A1,A6,A9,A10

7,50 €



## DESSERT

### Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne 5,15, A1,A3, A7,A5

6,20 €

### Saftiger hausgebackener Schokobrownie

mit Schokoladeneis auf Himbeerspiegel und Sahne 1,15,A5,A7

5,40 €

### Mousse von rosa Schokolade

mit fruchtigem Geschmack, Obstgarnitur und Sahne 15,A3,A5,A7

5,90 €



# EISKARTE

A1, A3, A5, A6, A7, A8,11,5,15

## Früchtebecher

2 Kugeln Fruchteis, gemischte Früchte, Sahne 5,50 €

## Schwarzwälder-Kirsch-Becher

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokoeis, Sauerkirschen, Sahne 5,50 €

## Schokozauber

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokoeis, Schokosauce, Sahne 4,80 €

## Sommer-Feeling

1 Kugel Pistazie, 1 Kugel Vanille, Himbeersauce, Sahne 4,80 €

## Eisschokolade

1 Kugel Vanilleeis mit Trinkschokolade und Sahne 4,50 €

## Eiskaffee

1 Kugel Vanilleeis mit Kaffee und Sahne 4,50 €

## Eis-Latte

1 Kugel Vanilleeis in einem doppelten heißem Espresso mit Sahne garniert 4,50 €

Kugel Eis nach Wahl 1,00 €

1 Portion Sahne 1,00 €

## EISBECHER MIT SCHUSS

### Schwedenbecher

2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne 6,10 €

### Baileys-Becher

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokoladeneis, Baileys und Sahne 6,10 €



# GETRÄNKEKARTE

## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>11</sup>	2,10 €
Kännchen Kaffee <sup>11</sup>	3,80 €
Espresso <sup>11</sup>	1,90 €
Espresso – doppelt <sup>11</sup>	3,20 €
Latte Macchiato <sup>11,A7</sup>	3,90 €
Latte Macchiato mit Amaretto–, Haselnuss–, Vanille– oder Karamellsirup <sup>11,A7,A8</sup>	4,50 €
Cappuccino <sup>A7, 11</sup>	3,20 €
Großer Café au lait <sup>A7, 11</sup>	3,90 €
Heiße Schokolade <sup>A7,11</sup>	3,90 €
Großes Glas Tee (diverse Sorten) <sup>A8</sup>	2,50 €
Kännchen Tee (diverse Sorten) <sup>A8</sup>	3,10 €
Großes Glas Glühwein oder Grog	3,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Cola <sup>11</sup> , Fanta, Sprite, Spezi 0,2 l	2,00 €
Cola <sup>11</sup> , Fanta, Sprite, Spezi 0,4 l	3,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser (still, medium, sprudel) 0,25 l	1,90 €
Gerolsteiner Mineralwasser (still, medium, sprudel) 0,4 l	2,90 €
Gerolsteiner Mineralwasser (still, medium, sprudel) 0,75 l	3,90 €
Apfel– oder Fruchtsaftschorle 0,2 l	2,00 €
Apfel– oder Fruchtsaftschorle 0, 4 l	3,80 €
Bitter Lemon <sup>10</sup> , Ginger Ale. Tonic <sup>10</sup> 0,2 l	2,20 €
Bitter Lemon <sup>10</sup> , Ginger Ale. Tonic <sup>10</sup> 0,4 l	4,10 €
Apfel–, Orangen– Tomatensaft 0,2 l	2,20 €
Apfel–, Orangen– Tomatensaft 0,4 l	4,10 €
Bananen– oder Kirschnektar 0,2 l	2,20 €
Bananen– oder Kirschnektar 0,4 l	4,10 €

## Mosti & Schorle – NEU

Rhabarbersaftschorle 0,33 l	3,00 €
Quitten – Schorle 0,33 l	3,00 €

## Hausgemachter Eistee

Sommerbeeren on Ice 0,3 l	2,90 €
Ice Tea Classic Zitrone 0,3 l	2,90 €





## Bier aus eigener Produktion

Hausbräu vom Fass aus der hauseigenen Elbe-Havel-Brauerei in Schollene  
Pils hell/ Pils dunkel / Weizen / Bock / Winterbier – *je nach Verfügbarkeit*

0,3 l 2,30 €  
0,5 l 3,80 €

Radeberger Pils 0,5 l 3,80 €  
Franziskaner Hefe-Weizen, verschiedene Sorten, 0,5 l 3,80 €  
Clausthaler alkoholfrei 0,33 l 2,50 €  
Radler, Diesel 0,3 l 2,30 €  
Radler, Diesel 0,5 l 3,80 €

## Aperitif

Holunderblüten Sekt 0,1 l 2,80 €  
Hugo mit oder ohne Alkohol 0,2 l 4,50 €  
Aperol Spritz 0,2 l 5,50 €  
Rotkäppchen Sekt 0,1 l 2,20 €  
Martini bianco 5 cl 3,10 €

## Spirituosen

Weizenkorn 2 cl 1,70 €  
Wodka 2 cl 1,70 €  
Malteser 2 cl 1,80 €  
Wilthener Goldkrone 2 cl 1,80 €  
Asbach uralt 2 cl 1,90 €  
Obstbrände 2 cl 2,10 €  
Fruchtliköre 2 cl 1,70 €  
Fläminger Jagd 2 cl 1,70 €  
Kümmerling 2 cl 1,70 €  
Jägermeister 2 cl 1,70 €  
Fernet Branca 2 cl 1,90 €  
Ramazotti 2 cl 1,90 €  
Baileys 2 cl 1,90 €  
Whisky Jim Beam 2 cl 1,90 €  
Whisky Southern Comfort 2 cl 2,20 €





Cola <sup>11</sup> Whisky 0,2 l	4,50 €
Bacardi-Cola <sup>11</sup> 0,2 l	4,50 €
Gin Tonic <sup>10</sup> 0,2 l	4,50 €
Wodka Lemon 0,2 l	4,50 €
Captain Morgan – Cola <sup>11</sup> 0,2 l	4,50 €
Havanna – Cola <sup>11</sup> 0,2 l	4,50 €
Campari <sup>5</sup> mit Orangensaft 0,2 l	4,50 €
Korn / Wodka mit Fruchtsaft 0,2 l	4,50 €
Southern Comfort mit Ginger Ale 0,2 l	5,50 €

### Sekt

Rotkäppchen, trocken / halbtrocken 0,1 l	2,20 €
Rotkäppchen, trocken / halbtrocken 0,75 l	15,40 €

### Cocktails

Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine, Eis) <sup>5,7,15</sup>	6,50 €
Green Lady (Weinbrand, Orangensaft, Sekt, Blue Curacao) <sup>5</sup>	6,50 €
Banana Dream (Wodka, Bananen-Kirschnektar, Eis) <sup>5,7,15</sup>	6,50 €

### Alkoholfreie Cocktails

Tropical (Ananas-, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine) <sup>5,7,15</sup>	5,00 €
--	--------





## Kennzeichnung der Zusatzstoffe in der Speisekarte

1. mit „Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
2. „geschwefelt“
3. „geschwärzt“
4. „gewachst“
5. mit „Farbstoff“
6. mit „Phosphat“
7. mit „Süßungsmittel“
8. enthält eine „Phenylalaninquelle“ (bei Aspartam)
9. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10. „chininhaltig“
11. „koffeinhaltig“
12. Oberfläche mit „Natamycin“ behandelt
13. mit „Antioxidationsmittel“
14. mit „Geschmacksverstärker“
15. mit „einer Zuckerart und Süßungsmittel“
16. mit „Nitrit-Pökelsalz“

## Allergenkennzeichnung

- |      |   |                            |
|------|---|----------------------------|
| A 1  | – | Glutenhaltiges Getreide    |
| A 2  | – | Krebstiere                 |
| A 3  | – | Eier                       |
| A 4  | – | Fisch                      |
| A 5  | – | Erdnüsse                   |
| A 6  | – | Soja                       |
| A 7  | – | Milch                      |
| A 8  | – | Schalenfrüchte             |
| A 9  | – | Sellerie                   |
| A 10 | – | Senf                       |
| A 11 | – | Sesamsamen                 |
| A 12 | – | Schwefeldioxid und Sulfite |
| A 13 | – | Lupine                     |
| A 14 | – | Weichtiere                 |