



RESTAURANT SEEWIRTSCHAFT

Herzlich Willkommen in unserem a la carte Restaurant Seewirtschaft!

Unsere Zutaten zu den Gerichten erhalten wir täglich frisch von unseren kulinarischen Partnern aus der Genussregion Ruppin. Wir lieben es, Klassiker neu zu interpretieren, mit Texturen zu spielen und auch mal Ungewöhnliches zu wagen.

Dabei bleibt eines ganz sicher beständig: die Wertschätzung der Natur, der Produzenten und ihren unverfälschten, ehrlichen Zutaten.

Öffnungszeiten

MONTAG: VON 17 BIS 22 UHR

DIENSTAG UND MITTWOCH: RUHETAG

DONNERSTAG: VON 17 BIS 22 UHR

FREITAG UND SAMSTAG: VON 12.30 BIS 22 UHR

SONNTAG: VON 12.30 BIS 21 UHR

Küchenschluss ist immer eine halbe Stunde vor Schließung.

Fragen Sie unser Team nach unseren veganen Optionen. Wir beraten Sie gern.



WURSTWAREN AUS DER REGION / LOCAL COLD CUTS & MEATS

Unser Wurstbrett von der Fleischerei Dülfer in Neuruppin

Gekochter Schinken, Rinderschinken, grobe Leberwurst, Knacker,
Pfefferbeisser, Blutwurst, Brot & Butter

Our platter with assorted cold cuts & meats from the butcher's shop Dülfer
in Neuruppin including cooked ham, beef ham, coarse liver sausage,
Knacker, Pfefferbeisser, black pudding, bread & butter

pro Brett / per platter

€ 21,00

Alle Wurstwaren servieren wir mit Senf, geriebenen Meerrettich, Radieschen und
Cornichons.

The platter is served with mustard, grated horseradish, radishes and gherkins.

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN / APPETIZERS & SNACKS

Wildkräutersalat, Croutons, Ziegenkäse Crumble

€ 12,00

Wild herb salad, croutons, goat's cheese crumble

Spargelsalat, Rhabarber Vinaigrette, Kirschtomaten

Asparagus salad, rhubarb vinaigrette, cherry tomatoes

Hähnchenfilet / chicken tenderloin

€ 16,00

3 Garnelen / 3 prawns

€ 18,50

Tomatensalat „alte Sorten“, Burrata, Basilikum, Pinienkerne

€ 16,00

Tomato salad "Heritage", burrata, basil, pine seeds

Kräuterquark, Drillinge, Schnittlauch, Leinöl

€ 12,00

Curd with herbs, baby potatoes, chives, linseed oil

Gebratene Blutwurst & Äpfel, Kartoffelnussbutterpüree, Portweinsauce

Roasted black pudding & apples, buttered mashed potatoes, port wine
sauce

2 Stück / 2 pieces

€ 14,00

3 Stück / 3 pieces

€ 21,00



Rinderkraftbrühe, Markklößchen und Schnittlauchflädle	€ 9,00
Clear beef soup, bone marrow dumplings and chive pancake stripes	
Spargelsuppe, Schinken Grissini, Schnittlauch-Öl	€ 8,00
Asparagus soup, ham grissini, chive oil	

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Zanderfilet, Spargelragout, Bärlauchkartoffeln	€ 28,00
Pike-perch fillet, asparagus ragout, wild-garlic potatoes	
Gebratener Kabeljau, Orecchiette, Fenchel, Miesmuscheln	€ 25,00
Fried cod, orecchiette, fennel, mussels	
Deutsche Hähnchenbrust, Bärlauch, Gnocchi, Pinienkerne	€ 24,00
Local farmed chicken breast, wild-garlic, gnocchi, pine seed	
Rumpsteak ca. 250 g, Marktgemüse, Kräuter Drillinge	€ 28,00
Rump steak approx. 250 g, market vegetables, baby potatoes herbal style	
Rinderschaukel Braten, gebratener Spitzkohl, Kartoffelstampf, Haselnuss Vinaigrette	€ 27,00
TriTop beef roast, roasted pointed cabbage, mashed potatoes, hazelnut vinaigrette	
Königsberger Klopse "Halb&Halb" & Kartoffelpüree, Saiblings Kaviar, Schnittlauch Öl, frittierte Kapern	
Meatballs Königsberg style "half veal & half pork" & mashed potatoes, char roe, chive oil, deep-fried capers	
2 Klopse / 2 meatballs	€ 21,00
3 Klopse / 3 meatballs	€ 27,00
Spargel Risotto, Kerne, gebratener grüner Spargel, Wildkräuter	€ 18,00
Asparagus risotto, seeds, roasted green asparagus, wild herbs	



Hausgemachtes Sauerfleisch, Remoulade, Radieschen, Cornichons,
eingelegte Zwiebeln, Kräuter Drillinge

€ 16,00

Homemade sour meat, remoulade, radish, gherkins, pickled onions, baby
potatoes with herbs

Hechtklößchen, Saiblings Kaviar, Dillsauce, Kartoffelstampf, Beilagensalat

€ 24,00

Pike dumplings, char caviar, dill sauce, mashed potatoes, side salad

DESSERT

Schokoladmousse, Rhabarberkompott, Kaffee-Eiscreme aus Ziegenmilch

€ 9,00

Chocolate mousse, rhubarb compote, coffee-ice cream made from goat milk

Mascarpone Creme, Erdbeeren, Erdbeereis aus Ziegenmilch

€ 8,00

Mascarpone creme, strawberries, strawberry ice cream made from goat milk

Birnen Crumble, Vanille, Birnen Sorbet

€ 8,00

Pear crumble, vanilla, pear sorbet

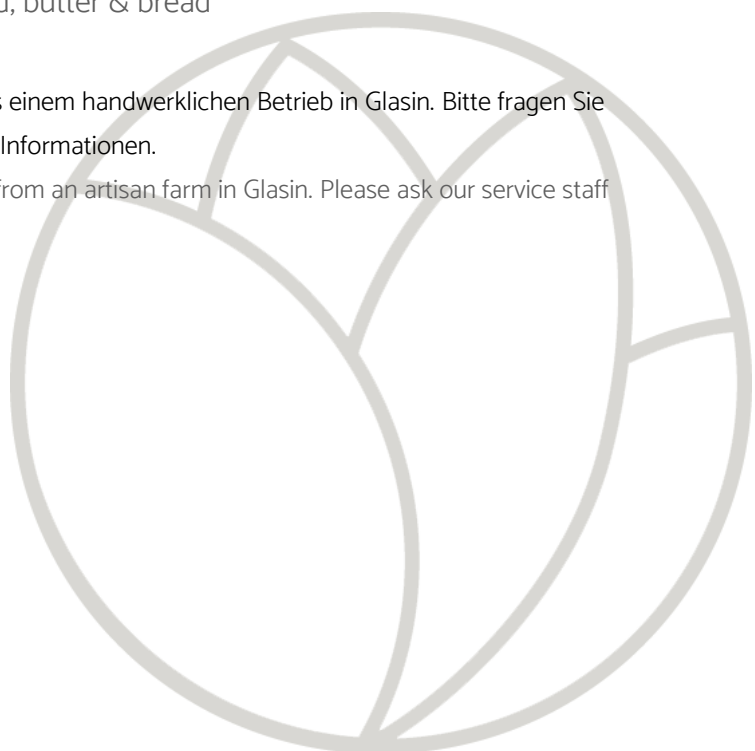
Kleine Käseauswahl, Feigensenf, Butter & Brot

€ 12,00

Assorted cheese, fig mustard, butter & bread

Unser Ziegenmilch Eis kommt aus einem handwerklichen Betrieb in Glasin. Bitte fragen Sie
unser Servicepersonal für weitere Informationen.

Our goat's milk ice cream comes from an artisan farm in Glasin. Please ask our service staff
for more information.





FÜR DIE KLEINEN / FOR THE LITTLE ONES

3 Stück Nürnberger Würstchen, Kartoffelstampf

€ 9,00

3 Nuremberg sausages, mashed potatoes

3 Stück Mini Frikadellen, Kartoffelstampf

€ 9,00

3 mini meatballs, mashed potatoes

Gemüse-Rösti mit Kräuterquark

€ 8,00

Vegetable fritter with herb curd

Orecchiette, Tomatensauce

€ 5,00

Orecchiette, tomato sauce

Milchreis mit Zimt & Zucker

€ 5,00

Rice pudding with cinnamon & sugar

Auf Nachfrage stellen wir Ihnen gern eine Übersicht der Allergene bereit. Alle Preise inkl. der zurzeit gültigen gesetzlichen MwSt.

We will be happy to provide you with an overview of allergens on request. All prices include the currently valid statutory VAT.





SPRITZERS

RMB Aperol Spritz

€ 9,50

Aperol, Secco, Soda

Aperol, sparkling wine, sparkling water

RMB Sanddorn Spritz

€ 9,50

Sanddornlikör, Secco, Soda

Seabuckthorn liqueur, sparkling wine, sparkling water

Hugo

€ 9,00

Holunder, Secco, Sodawasser, Minze

Elder, sparkling wine, sparkling water, mint

Wild Berry Lillet

€ 9,50

Lillet, Schweppes Wild Berry Tonic, Beeren

Lillet, Schweppes wild berry tonic, berries

APERITIF / APERITIV

Martini Bianco, Extra Dry, Rossato oder Rosso

5cl € 5,50

Sandemann Sherry fino, medium dry

5cl € 5,50

SEKT / SPARKLING WINE

Frizzante Serena Bianco

0,1l € 6,00

0,75l € 36,00

Ohlig Brut

0,1l € 7,00

0,75l € 46,00

BIER / BEER

Radeberger Pilsner vom Fass

0,3l € 3,90

Radeberger Pilsner on tap

0,5l € 5,90

Märkischer Landmann Schwarzbier

0,5l € 5,90

Märkischer Landmann dark beer



Allgäuer Büble Bier, Bayrisch Hell vom Fass	0,5l	€ 5,90
Allgäuer Büble wheat beer light on tap		
Berliner Weiße rot / grün	0,33l	€ 4,30
Berlin White (Ale beer) red / green		
Alsterwasser	0,3l	€ 3,90
Beer with 7up	0,5l	€ 5,90
Radeberger Pilsner, alkoholfrei	0,33l	€ 4,30
Radeberger Pilsner, non-alcoholic		
Allgäuer Büble Bier, Edelweissbier alkoholfrei	0,5l	€ 5,90
Allgäuer Büble wheat beer non-alcoholic		

WASSER / WATER

Selters Mineralwasser classic / naturell	0,25l	€ 3,50
Selters mineral water sparkling / still	0,75l	€ 7,00

SOFT DRINKS

Pepsi Cola, Mirinda, 7Up	0,2l	€ 3,80
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry	0,4l	€ 6,00

SÄFTE / JUICES

Orange, Apfel, Kirsch, Rhabarber, Banane	0,2l	€ 3,90
Orange, apple, cherry, rhubarb, banana	0,4l	€ 6,20



KAFFEE / COFFEE

Cafe Crème / Coffee	€ 3,60
Espresso / Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso / Double Espresso	€ 5,20
Cappuccino / Cappuccino	€ 4,20
Milchkaffee / White coffee	€ 4,20
Latte Macchiato / Latte Macchiato	€ 5,20

TEE / TEA

Tasse Tee, verschiedene Sorten / Cup of tea, selection of tea	€ 3,60
---	--------

SCHOKOLADE / CHOCOLATE

Heiße Schokolade mit Sahne / Hot chocolate with cream	€ 5,20
---	--------

OBSTBRÄNDE / FRUIT BRANDIES

Ruppiner Obstler aus der Region	2cl	€ 4,50
	4cl	€ 9,00
Schwarzwälder Kirschwasser, Schladerer	2cl	€ 8,00
Williamsbirne, Schladerer	2cl	€ 8,50
Mirabelle, Schladerer	2cl	€ 7,50
Himbeergeist, Schladerer	2cl	€ 7,50
Gingerliq, Wilhelm Marx	2cl	€ 11,50

BITTER & KRÄUTER / BITTERS & HERBAL

Ramazzotti	2 cl	€ 4,50
Ruppiner Klosterlikör aus der Region	2 cl	€ 6,00
Ruppiner Tafelrunde aus der Region	2cl	€ 4,50
	4cl	€ 8,50



GRAPPA

Nonino Tradizione	2cl	€ 7,50
Nonino Lo Chardonnay	2cl	€ 7,50

WEISSWEIN / WHITE WINE

Grauer Burgunder, trocken dry	0,2l	€ 8,50
K. Pfaffmann, Deutschland (Pfalz)	0,75l	€ 32,00

Dieser Wein hat frische Zitrusaromen und am Gaumen
Noten von saftig grünen und gelben Äpfeln.

A refreshing and fruity wine, with citrus flavors aroma
and a hint of fresh yellow and green apple.

ROSEWEIN / ROSE WINE

Merlot, trocken dry	0,2l	€ 8,50
K. Pfaffmann, Deutschland (Pfalz)	0,75l	€ 32,00

Beerenfruchtiger Duft mit einem Hauch von Pflaume;
am Gaumen frische Apfel- und Zitrusaromen.

Berry-fruity aroma with a hint of plum;
fresh apple and citrus flavors on the palate.

ROTWEIN / RED WINE

Merlot, trocken dry	0,2l	€ 8,00
K. Pfaffmann, Deutschland (Pfalz)	0,75l	€ 32,00

Der Merlot ist im Holzfass gereift, er überzeugt durch seine
ausgewogene Fruchtnote mit einer spürbar samtigen Harmonie.

Er ist ein äußerst vielseitiger Speisebegleiter.

The Merlot is matured in wooden barrels and impresses with its balanced fruit
notes with a noticeably velvety harmony. It is an extremely versatile food companion.

Für die gesamte Weinkarte sprechen Sie uns gern an. Weine erhalten Sulfite.

Please contact us for the complete wine list. Wines contain sulfites.

Auf Nachfrage stellen wir Ihnen gern eine Übersicht der Allergene bereit. Alle Preise inkl. der zurzeit gültig gesetzlichen MwSt.
We will be happy to provide you with an overview of allergens on request. All prices include the currently valid statutory VAT.