



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.



EMPFEHLUNGEN / RECOMMENDATIONS

Brandenburger Rinderfilet

Kartoffelpüree | Gebratenes junges Gemüse | Jus

Brandenburg beef fillet

Mashed potatoes | Fried young vegetables | Gravy

€ 32,00

Blutwurst von der Fleischerei Dülfer

Kartoffelpüree | Zwiebeln | Jus

Blood sausage from the Dülfer butcher shop

Mashed potatoes | Onions | Gravy

€ 21,00

Konfiertter Zander von der Fischerei Zeuschner

Geröstetes Blumenkohlpuée | Glasierte Blumenkohlröschen | Buttersauce | Dillöl

Confited pikeperch from the Zeuschner fishery

Roasted cauliflower purée | Glazed cauliflower florets | Butter sauce | Dill oil

€ 28,50

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust

Karotten-Pastinakenpuée | Gebratene Rosenkohlblätter | Entensauce

Pink roasted Oldenburg duck breast

Carrot and parsnip purée | Roasted Brussels sprout leaves | Duck sauce

€ 29,00

Süß Saure Eier

Kartoffelschaum | Wachtel | Senfkavier

Sweet and sour eggs

Potato foam | Quail | Mustard caviar

€ 18,50



VORSPEISEN / APPETIZERS

Kopfsalat

Roter Rettich | Kapern | Zitrone | Schnittlauch | Petersilienvinaigrette

Lettuce

Red radish | Capers | Lemon | Chives | Parsley vinaigrette

€ 13,50

Erbsensuppe

Schwarte | Gänsestopfleber | Zuckerschoten

Pea soup

Pork rind | foie gras | Sugar snap peas

€ 11,50

Soljanka Essenz

Chorizo | Gurken | Schalotten | Schmand

Soljanka essence

Chorizo | Cucumber | Shallots | Sour cream

€ 11,50

Zwiebelmett vom Havelländer Apfelschwein

Abgeflamnte Perlzwiebeln | Gebeiztes Eigelb | Sauerteigcrumble

Onion minced pork from Havelländer Apfelschwein

Flame-treated pearl onions | Pickled egg yolk | Sourdough crumble

€ 11,90

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Königsberger Klopse

Rote Bete Salat | Kartoffelpüree | Baconchip | frittierte Kapern

Meatballs „Königsberger Klopse“

Beetroot salat | mashed potatoes | Bacon ship | fried capers

€ 29,50

Hühnerfrikassee vom Neuruppiner Landhuhn

Reis | Junges Gemüse | Zitronensauce | Hühnerhautchip

Chicken fricassee from Neuruppiner country chicken

Rice | Young vegetables | Lemon sauce | chicken skin chip

€ 27,50



Sauerbraten vom Rinderfilet

Roh mariniertes Rotkohlsalat | Kartoffelkloß | Lebkuchenschaum

Sauerbraten made from beef fillet

Raw marinated red cabbage salad | potato dumpling | Gingerbread foam € 35,50

Berliner Leber

Kartoffel | Apfel | Zwiebel | Schokoladenpraline

liver Berlin Style

Potato | Apple | Onion | Chocolate praline € 27,50

Badierter Kabeljau

Speck | Rote Bete Püree | Stachelbeerschaum

Battered Cod

Bacon | mashed Beetroot | Gooseberry foam € 32,50

Gemüsemaultaschen

Parmesanschaum | Gepickeltes Mini Gemüse | Trüffel

Vegetable ravioli

Parmesan foam | Pickled mini vegetables | Truffles € 21,90

DESSERT

Strudel vom Apfel

Apfelragout | Mandel | Filo | Riesling

Apple strudel

Apple ragout | Almond | Filo | Riesling € 14,50

Kokos Milchreis

gerösteter Kürbis | Misokaramel | Guavensorbet

coconut rice pudding

roasted pumpkin | Misocaramel | Guava sorbet € 13,90

Schaumiger Käsekuchen

Sanddornengel | Orangensorbet

Foamy cheesecake

Sea buckthorn gel | Orange sorbet € 12,90

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.



FÜR DIE KLEINEN / FOR THE LITTLE ONES



Gemüse Sticks

Gurke, Paprika, Karotten,
mit Joghurt-Dip

Veggi Sticks

Cucumber, bell pepper,
carrots, with yogurt dip

€ 4,50

Gebratenes Fischfilet

Gemüse, Kartoffelpüree

Fried fish fillet

Vegetables, mashed
potatoes

€ 10,50

Rigatoni

Zerlassene Butter oder
Tomatensoße

Rigatoni

Melted butter or tomato
sauce

€ 8,00



Hähnchenbrust

Gemüse, Kartoffelpüree und
Rahmsauce

Chicken breast

Vegetables, mashed potatoes
and creamy sauce

€ 10,50



Chicken Nuggets

Gemüse, Pommes Frites

Chicken Nuggets

Vegetables, French fries

€ 9,50

Schnitzel „Wiener Art“

Gemüse, Pommes Frites

Schnitzel „Vienna Style“

Vegetables, French fries

€ 10,50





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 beer, Bavarian 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 Bübler 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

Apfel-Karotte, Rote-Beete-Apfel, Apfel-Birne aus Linum	0,3l	€ 4,50
Apple-Carrots, Beetroot-Apple, Apple-pear		

Der Linumer Landhof ist seit vielen Jahren ein geschätzter Partner unseres Hauses, bekannt für Qualität, Nachhaltigkeit und echte Handarbeit. Die Säfte vom Linumer Landhof begleiten Sie übrigens im gesamten Hotel: ehrlich, ungekünstelt und voller Geschmack – so wie die Natur selbst.

Linumer Landhof has been a valued partner of our hotel for many years and is known for its quality, sustainability and genuine craftsmanship. The juices from Linumer Landhof will accompany you throughout the hotel: honest, unaffected and full of flavor – just like nature itself.



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	€ 5,00
Williamsbirne, Schladerer	2cl	€ 5,00
Mirabelle, Schladerer	2cl	€ 5,00
Himbeergeist, Schladerer	2cl	€ 5,00
Gingerliq, Wilhelm Marx	2cl	€ 8,50

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.