



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 BIS SAMSTAG: 17 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.



VORSPEISEN / APPETIZERS

Zwiebelmett vom Havelländer Apfelschwein Perlzwiebeln, Sauerteigcrumble	12,50
Onion minced pork from Havelländer Apfelschwein pearl onions, sourdough crumble	
Tomatencremesuppe mit Kräuteröl Tomato cream soup with herb oil	8,50
Wildkräutersalat mit Ziegenkäse, Crumble, Croutons Wild herb salad with goat's cheese, croutons, crumble	12,50
Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum, Pinienkerne Tomato salad, buffalo mozzarella, basil, pine seeds	13,50

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Gebratenes Zanderfilet Blumenkohlpüree, glasierte Blumenkohlröschen, Zitronensoße	27,50
Pan-fried pike-perch fillet cauliflower purée, glazed cauliflower florets, lemon sauce	
Brandenburger Rumpsteak 250g Kartoffelgratin, gebratenes junges Gemüse, Trüffel-Jus	32,50
Rump Steak from Brandenburg 250g with potato gratin, roasted young vegetables, truffle jus	
Berliner Kalbsleber Kartoffelstampf, Apfel, Zwiebel, Jus	23,50
sautéed calf's liver Berlin Style mashed potatoes, apple, onion, gravy	



Gemüsemaultaschen

Parmesanschaum, glasiertes Mini-Gemüse, Kräuteröl 20,50
Vegetable ravioli
parmesan foam, glazed mini vegetables, herb oil

Gebratene Blutwurst

Geschmorter Apfel, Kartoffelnussbutterpüree, Portweinsauce, Röstzwiebeln 21,50
Roasted black pudding
apples, buttered mashed potatoes, port wine sauce, roasted onions

Rosa gebratene Entenbrust

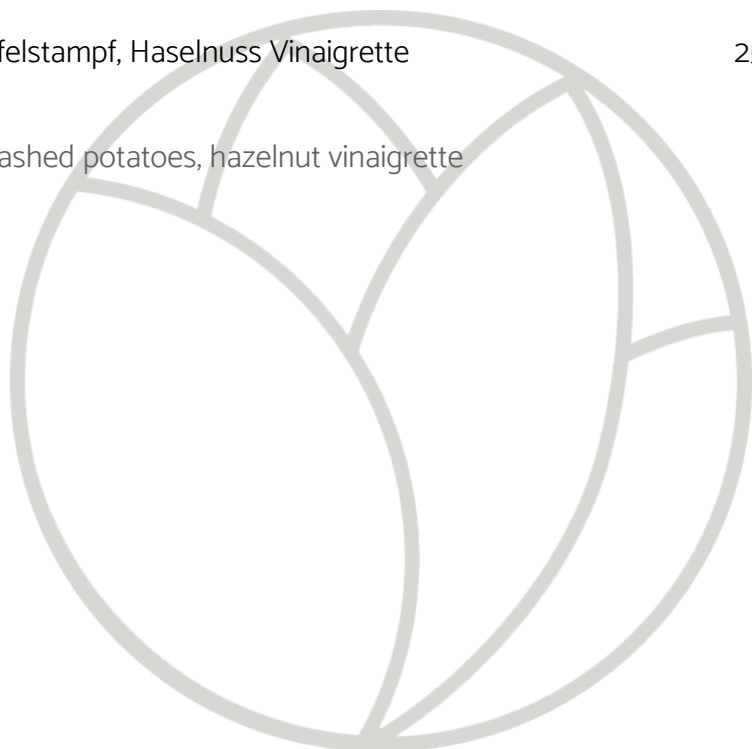
Serviettenknödel, gebratener Rosenkohl, Jus 26,50
roasted duck breast
traditional bread dumplings, roasted Brussels sprouts, gravy

Schweinskotelett ca. 300 g

Marktgemüse, Serviettenknödel, Specksauce 26,50
Pork chop approx. 300 g
market vegetables, traditional bread dumplings, bacon sauce

Rinderschaukel Braten

gebratener Spitzkohl, Kartoffelstampf, Haselnuss Vinaigrette 25,50
roast beef
roasted pointed cabbage, mashed potatoes, hazelnut vinaigrette





DESSERT

Mascarpone Creme, Fruchtspiegel Mascarpone creme, Fruit sauce	9,50
Birnen Crumble, Vanille, Himbeer- Sorbet Pear crumble, vanilla, pear sorbet	10,50
Kleine französische Käseauswahl 120g, Feigensenf, Butter & Brot Assorted French cheese 120 g, fig mustard, butter & bread	17,00

FÜR DIE KLEINEN / FOR THE LITTLE ONES

3 Stück Nürnberger Würstchen, Kartoffelstampf 3 Nuremberg sausages, mashed potatoes	7,50
3 Stück Mini Frikadellen, Kartoffelstampf 3 mini meatballs, mashed potatoes	7,50
Gemüse-Rösti mit Kräuterquark Vegetable fritter with herb curd	7,50
Nudeln, Tomatensauce Noodles, tomato sauce	7,50
Milchreis mit Zimt & Zucker Rice pudding with cinnamon & sugar	7,50

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

Aperol, Secco, Soda

Aperol, sparkling wine, sparkling water

€ 9,50

RMB Sanddorn Spritz

Sanddornlikör, Secco, Soda

Seabuckthorn liqueur, sparkling wine, sparkling water

€ 9,50

Hugo

Holunder, Secco, Sodawasser, Minze

Elder, sparkling wine, sparkling water, mint

€ 9,00

Wild Berry Lillet

Lillet, Schweppes Wild Berry Tonic, Beeren

Lillet, Schweppes wild berry tonic, berries

€ 9,50

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 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

Ramazotti	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 Tradizone	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.