

# REGIONAL, SAISONAL, PHÄNOMENAL

Erleben Sie die Region mit allen Sinnen:

Entsprechend der vielseitigen Speisekarte im Restaurant Seewirtschaft stellen wir jeden Monat einen regionalen Partner in den Mittelpunkt. Den Auftakt macht die Fischzucht Zippelsförde. Freuen Sie sich auf Fischvariationen – ehrliche Produkte aus der Region, frisch und handwerklich zubereitet.

Die Fischzucht Zippelsförde ist Heimat glücklicher Forellen, Karpfen und Saiblinge.

Auch die sehr selten gewordenen Beluga-Störe finden hier ein ganz und gar artgerechtes Revier.

Wir finden: Endlich fairer Kaviar.

## Fischsuppe Ruppin

Eine lokale Spezialität aus Brandenburg, oft serviert mit feinem Riesling und geröstetem Brot.

Fish Soup Ruppin

A local specialty from Brandenburg, often served with a fine Riesling and toasted bread.

€ 8,50

## Kartoffeltörtchen mit Kaviar aus der Zippelsförde

Mariniertes Pellkartoffeltörtchen mit Forellenkaviar

Potato Tartlet with Caviar from Zippelsförde

Marinated potato tartlets with trout caviar

€ 9,50

## Gebratene Zippelsförder Forelle

Forelle im Ganzen gebraten mit Wildkräutersalat

Pan-roasted trout

Whole roasted trout from Zippelsförde with wild herb salad

€ 25,50

## Gebratener Zippelsförder Saibling

Saibling mit Fenchelgemüse und Kartoffeldrillinge

Pan-roasted Arctic char

Arctic char from Zippelsförde with fennel vegetables and baby potatoes

€ 27,50

## Gebratenes Zippelsförder Bachsaiblingfilet

Bachsaiblingfilet mit Pfannengemüse und Kartoffelstampf

Pan-roasted brook char fillet from Zippelsförde

Brook char fillet with sautéed vegetables and mashed potatoes

€ 28,50

Mit Spannung erwarten wir den nächsten Partner des Monats

im März – „Fleischerei Dülfer“.