

# REGIONAL, SAISONAL, PHÄNOMENAL

Erleben Sie die Region mit allen Sinnen:

Entsprechend der vielseitigen Speisekarte im Restaurant Seewirtschaft stellen wir jeden Monat ausgewählte regionale Produkte in den Mittelpunkt. Im Fokus steht diesmal der Brandenburger Spargel, ein echtes Highlight der Saison.

Der Spargel aus der Region Brandenburg steht für höchste Qualität und unverwechselbaren Geschmack. In Kombination mit den besten Produkten aus Neuruppin und Umgebung entsteht ein kulinarisches Erlebnis, das die Vielfalt und Stärke unserer Heimat widerspiegelt.

## Kopfsalat mit Spargel <sup>G</sup>

Kopfsalat mit Spargelspitzen, Erdbeeren und Parmesandressing

## Lettuce with asparagus <sup>G</sup>

Lettuce with asparagus tips, strawberries and Parmesan dressing

€14,00

## Spargelcremesuppe <sup>AG</sup>

Spargelsuppe mit Schusterjungen-Croutons und Salami der Fleischerei Dülfer

## Cream soup of asparagus <sup>AG</sup>

Asparagus soup with croutons and salami from Dülfer Butchers

€11,00

## Grüner Spargel mit Belper Knolle <sup>ACGO</sup>

Gerösteter Spargel mit Sauce Hollandaise, Belper Knolle und Kartoffelknuspern

## Green Asparagus with Belper Knolle <sup>ACGO</sup>

Roasted asparagus with Hollandaise sauce, Belper Knolle and crispy potatoes

€16,00

## Pasta mit Spargel und Bärlauchpesto <sup>ACGH</sup>

Hausgemachte Tagliatelle mit Spargelspitzen, Bärlauch und konfierten Kirschtomaten

## Pasta with asparagus and wild garlic pesto <sup>ACGH</sup>

Homemade Tagliatelle with asparagus tips, wild garlic and cherry tomatoes

€18,00

## Beelitzer Maispoularde <sup>GO</sup>

Maispoulardenbrust mit geröstetem Spargel und Morchelrahm

## Beelitz corn-fed chicken <sup>GO</sup>

Corn-fed chicken breast with roasted asparagus and morel cream

€28,00

## ½ Pfund Brandenburger Spargel mit neuen Kartoffel <sup>CGO</sup>

wahlweise mit Sauce Hollandaise oder geklärter Butter

## ½ pund of Brandenburg asparagus with new potatoes <sup>CGO</sup>

served with either Hollandaise sauce or clarified butter

€20,00

## Ergänzen Sie wahlweise mit

You may also add

+Kochschinken der Fleischerei Dülfer €5,00  
Cooked ham from Dülfer Butchers

+Zanderfilet aus der Region <sup>D</sup> €12,00  
Zander fillet from the local region <sup>D</sup>

+Kotelett vom Apfelschwein €11,00  
Chop of apple-fed pork

## Crème Brûlée mit Tahiti-Vanille, Himbeere und weißer Shokolade <sup>CG</sup>

Crème brûlée with vanilla, raspberry and white chocolate <sup>CG</sup>

€11,00