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 17 BIS 21 UHR
SAMSTAG: 12:30 BIS 22 UHR
SONNTAG: 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 12,50
Perlzwiebeln, Sauerteigcrumble
Onion minced pork from Havelländer Apfelschwein
pearl onions, sourdough crumble

Tomatencremesuppe mit Kräuteröl 8,50
Tomato cream soup with herb oil

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse, Crumble, Croutons 12,50
Wild herb salad with goat's cheese, croutons, crumble

Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum, Pinienkerne 13,50
Tomato salad, buffalo mozzarella, basil, pine seeds

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Gebratenes Zanderfilet 27,50
Blumenkohlpüree, glasierte Blumenkohlröschen, Zitronensoße
Pan-fried pike-perch fillet
cauliflower purée, glazed cauliflower florets, lemon sauce

Brandenburger Rumpsteak 250g 32,50
Kartoffelgratin, gebratenes junges Gemüse, Trüffel-Jus
Rump Steak from Brandenburg 250g
with potato gratin, roasted young vegetables, truffle jus

Berliner Kalbsleber 23,50
Kartoffelstampf, Apfel, Zwiebel, Jus
sautéed calf's liver Berlin Style mashed potatoes, apple, onion, gravy

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

Gebratene Blutwurst 21,50

Geschmorter Apfel, Kartoffelnussbutterpüree, Portweinsauce, Röstzwiebeln

Roasted black pudding

apples, buttered mashed potatoes, port wine sauce, roasted onions

Maispoulardenbrust 24,50

Pfannengemüse, Kartoffelstampf und Bratenjus

Corn-fed chicken breast

with pan-fried vegetables, mashed potatoes, and gravy

Schweinskotelett ca. 300 g 26,50

Marktgemüse, Serviettenknödel, Specksauce

Pork chop approx. 300 g

market vegetables, traditional bread dumplings, bacon sauce

Rinderschaufel Braten 25,50

gebratener Spitzkohl, Kartoffelstampf, Haselnuss Vinaigrette

roast beef

roasted pointed cabbage, mashed potatoes, hazelnut vinaigrette

Rinder-Burger 19,50

Saftiges Rinderpatty im Flagulini-Brötchen mit Wildkräutersalat, Gurke, Tomate, Sauerrahm, Käse und Röstzwiebeln.

Beef Burger

Juicy beef patty in a Flagulini bun with wild herb salad, pickles, tomato, sour cream, cheese, and crispy onions.

DESSERT

Mascarpone Creme, Fruchtspiegel 9,50
Mascarpone creme, Fruit sauce

Birnen Crumble, Vanille, Himbeer- Sorbet 10,50
Pear crumble, vanilla, pear sorbet

Kleine französische Käseauswahl 120g, Feigensenf, Butter & Brot 17,00
Assorted French cheese 120 g, fig mustard, butter & bread

FÜR DIE KLEINEN / FOR THE LITTLE ONES

Nudeln, Tomatensauce 7,50
Noodles, tomato sauce

Milchreis mit Zimt & Zucker 7,50
Rice pudding with cinnamon & sugar

Hähnchenfilet-Sticks (paniert) 10,50
Saisongemüse und cremiger Kartoffelstampf
Breaded chicken fillet sticks
Seasonal vegetables and creamy mashed potatoes

Pommes Frittes 6,50
Wahlweise Mayonnaise oder Ketchup
French fries
Choice of mayonnaise or ketchup

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 liquer, sparkling wine, sparkling water

Hugo € 9,50

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	€ 7,50
	0,75l	€ 36,00

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

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, Maracuja	0,2l	€ 3,90
Schwarze Johannisbeere, Cranberry	0,4l	€ 6,20

Orange, apple, cherry, rhubarb, banana, maracuja, black currant, cranberry

HAUSWEINE
WEISSWEIN / WHITE WINE

Seebrise, trocken I dry 0,2l € 8,50

M. 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

Seerosé, trocken I dry 0,2l € 8,50

M. 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

Seegeflüster, trocken I dry 0,2l € 8,50

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.

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

KAFFEE / COFFEE

Cafe Créme / 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

GRAPPA

Nonino Tradizone	2cl	€ 4,50
Nonino Lo Chardonnay	2cl	€ 6,00

OBSTBRÄNDE / FRUIT BRANDIES

Ruppiner Obstler aus der Region	2cl	€ 4,00
	4cl	€ 7,50
Schwarzwälder Kirschwasser, Schladerer	2cl	€ 5,50
Williamsbirne, Schladerer	2cl	€ 4,50
Mirabelle, Schladerer	2cl	€ 5,00
Himbeergeist, Schladerer	2cl	€ 5,50
Gingerliq, Wilhelm Marx	2cl	€ 8,50

BITTER & KRÄUTER / BITTTERS & HERBAL

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

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.