

Salate

Seeschlößchen Sommersalat

Großer, bunter, saisonaler Salat mit gerösteten Pinienkernen, saisonalem Obst und Himbeerdressing

groß 14,00 Euro

klein 9,50 Euro

wahlweise mit...

Streifen vom Lachsfilet oder von der Hähnchenbrust

zzgl. 6,50 Euro

Mozzarella di Bufala Campana

In Zitronen-Crème fraîche eingelegter Büffelmozzarella mit einem Hauch Chili, auf Rucola Salat mit feinstem Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer

18,00 Euro

Suppen & Vorspeisen

Steinpilzcreme Süsschen

mit Kräuteröl und Croûtons

8,50 Euro

Ayurvedische Dalsuppe

aus Roten Linsen, Gewürzen und Kokosmilch

8,50 Euro

Im Ofen gebackener Schafskäse

mit Buchenpilzen, Kräuterbutter und Schalotten

12,50 Euro

Räucherlachs Stulle

Geröstete Bauernstulle mit Avocado, Gurke, Räucher-Lachs und Dill Creme

13,50 Euro

Vitello Tonnato

Rosa Kalbsfleisch mit feiner Thunfischsauce, Kapern und knackigem Rucola Salat

13,00 Euro

Aus Topf & Pfanne

Lausitzer Spezialität

Frischer Sahnequark mit Zwiebeln, Schnittlauch, Spreewälder Leinöl und kleinen Pellkartoffeln

12,00 Euro

Alu Gobi

Geschmorter Blumenkohl mit Süßkartoffel; in Tomaten-Kokos-Sud

17,00 Euro

Thailändisches Gemüsecurry

mit Kokosmilch und Thaireis

14,00 Euro

wahlweise mit...

Edelfisch oder Hähnchenbrust

zzgl. 6,50 Euro

Zart geschmortes Rinderschäufelchen

auf Bauernbrot, mit Spiegelei und kleinem Salat

16,50 Euro

Lachsfilet oder Hähnchenbrust

gebraten, mit pikanter Pasta, gerösteten Nüssen, Chili, Tomate und Zitrus-Aromen

22,00 Euro

Tatar & Rum

Handgeschnittener Tatar (200g) vom Welzower Weiderind „klassisch mariniert“ mit Kapern, Schnittlauch, Gewürzgurken, Meerrettich, Schalotten und Gewürztomatensoße

Dazu reichen wir einen 23 Jahre alten Ron Zaccappa

Auf Anfrage. Nur bis 17.30 Uhr.

29,00 Euro

Desserts

Sorbet à la Seeschlößchen

Hausgemachte Sorbet Selektion mit frischem Obst 8,00 Euro

Crème Brûlée

Gebrannte Vanillecreme 8,50 Euro

Käse & Trüffelhonig

Auswahl feinsten Käsesorten von ausgesuchten
Affineuren mit Nüssen, Trauben und Trüffelhonig,
dazu reichen wir Ihnen frisches Früchtebrot
und passend zum Käse einen ausgereiften Süßwein 0,1 l 25,00 Euro

Weitere Süßigkeiten aus der Patisserie

halten wir in unserer Kuchenvitrine für Sie bereit...



Wellnesshotel
Seeschlößchen
Privat-SPA & Naturresort ★★★★ SUPERIOR

Tages-Speisekarte Hotelrestaurant „Sandak“

Sommer 2021

„Essen ist ein Bedürfnis.
Genießen ist eine Kunst!“

Bitte beachten Sie, dass in allen Gerichten alle Allergene und alle Zusatzstoffe
enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit leiden,
sprechen Sie uns bitte gern persönlich an.