

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

Herzlich willkommen
im Restaurant
„Schlossteichstuben“

Unser Team um Gastgeber Varun Dookheet
und Küchenchef Dave Schütz
heißt Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und viel Freude beim
kulinarischen Genuss.

Buon appetito!

Apéritif



PriSecco, Sekt & Champagner 0,10 l

PriSecco Rosenzauber (alkoholfrei), Jörg Geiger 6,00 Euro

Mille Bolle Spumante Brut ^{A7}, Cantine Sacchetto 7,00 Euro

Éclats de Meulière ^{A7}, Jeauxaux-Robin 9,00 Euro

Apéritif Cocktails

Kir Royal ^{A7} Champagner, Crème de Cassis 8,50 Euro

Seeschlößchen-Cocktail ^{A7/Z11} Lillet, Weißwein, Tonic 8,00 Euro

Bellini ^{A7} Pfirsichnektar, Secco 7,00 Euro

Aperol Spritz ^{A7/Z11} Aperol, Prosecco, Orange 7,00 Euro

Campari Orange ^{Z1,2} 8,00 Euro

Campari Soda ^{Z1} 7,00 Euro

Vermouth / Portwein / Sherry 5 cl

Martini ^{A7} Bianco, Rosso oder Extra Dry 5,50 Euro

Taylor's Ruby Select ^{A7} 6,00 Euro

Taylor's Vintage ^{A7} 2017 23,00 Euro

Taylor's Tawny ^{A7} 10 Jahre 11,50 Euro

Jerez-González Byass, Lustau ^{A7} 7,00 Euro

Jerez-González Byass, Christina medium ^{A7} 7,00 Euro

Jerez-González Byass, Pedro Ximenez ^{A7} 8,00 Euro



Man kann nicht gut denken,
gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.
Virginia Woolf

Suppen

Bärlauch-Cremesüppchen
Euro 9,00

Bouillabaisse mit Kohlrabi und Flusskrebse
Euro 12,00

Steinpilz-Cremesüppchen mit Croûtons
Euro 10,00

Salat

Gemischter Salat mit eingelegtem Gemüse,
Nüssen und Hausdressing
Euro 11,00

Caesar Salad
Romana Salat mit Kirschtomaten,
Parmesan und Croûtons
Euro 13,00

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse mit Walnüssen
und Wildkräutern
Euro 15,00

Römer-Sablé auf Rucolasalat,
Pesto und Kirschtomaten
Euro 14,00

Nussrolle auf Salatbouquet
mit Brioche und Preiselbeeren
Euro 14,00

Mousse von 7 Kräutern,
eingelegtem Gemüse und Pumpernickel
Euro 14,00

Pecorino al Forno
Gebackener Schafskäse aus dem Ofen
mit Pilzen, Peperoni, Kräuterbutter und Chili-Öl
Euro 14,00

Ceviche vom Zander
mit Blutorange Granité, marinierter Gurke
und Wildkräutern
Euro 16,00

Aus Topf & Pfanne ...

Schweinefilet mit grünen Bohnen,
Palmkohl und Rosmarinkartoffeln
Euro 24,00

Koteletts vom irischen Weidelamm
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
Euro 26,00

Kalbsrücken rosa gebraten,
mit geschmortem Lauch, Spinatcreme,
glasierten Zwiebeln und Fondantkartoffeln
26,00 Euro

Beelitzer Maishähnchenbrust
an gebratenen Kräutersaitlingen,
Sauce Volaille und Trüffel-Gnocchi
Euro 27,00

Kartoffelespuma mit glasiertem
und geschmortem Gemüse
17,00 Euro

Frühlings-Risotto
mit allerlei jungem Gemüse und Bärlauch
18,00 Euro

Aus Topf & Pfanne ...

Gemüse-Lasagne mit Zucchini,
Tomate, Aubergine und roten Zwiebeln
19,00 Euro

Gnocchi in Schnittlauch-Beurre blanc
und frischem Trüffel
21,00 Euro

Fischers Fritze ...

Thunfisch Steak mit Sesam und Bärlauch-Risotto
Euro 26,00

Gebratenes Zanderfilet auf sautiertem Spinat
mit Frühlingslauch, Zucchini und Kartoffelespuma
Euro 24,00

Gebratenes Lachsfilet
in Erbsenragout mit Morcheln und Maniok
Euro 26,00

Pochierter Kabeljau
mit confierten Tomaten, Mangold, Selleriecreme
und gepuffter Wildreis
Euro 24,00

Desserts

Le Knack
Schokoladenbrownie mit Vanillesauce,
Schokolade und Café Crèmeux
Euro 14,00

Waldbeerblume
Aromen von der Waldbeere
Euro 13,00

Cheesecake
mit Cassis Sorbet und Yuzu Marshmallow
Euro 11,00

Kalamansi Küchlein
mit Baiser und Matcha Eis
Euro 10,00

Crème Brûlée
mit Mandelkrokant
Euro 9,00



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

Weinempfehlung

Offener Weißwein

2020 Riesling trocken	0,20 l	7,50 Euro
Markus Pfaffmann, Deutschland, Pfalz		
2019 Lugana	0,20 l	10,50 Euro
Ca die Frati, Italien, Lombardei		
2020 Muskateller	0,20 l	9,00 Euro
Lorenz & Söhne, Deutschland, Nahe		

Offener Roséwein

2020 Cuvée M Rosé	0,20 l	8,50 Euro
Minuty, Frankreich, Provence		

Offener Rotwein

2019 Carparzo	0,20 l	9,00 Euro
Sangiovese, Toscana, Italien		
2018 Cuvée No. 1	0,20 l	10,50 Euro
St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Lemberger, Spätburgunder Weingut Klumpp, Deutschland, Baden		
2019 Pfandturm	0,20 l	8,00 Euro
Cabernet Sauvignon und Merlot Deutschland, Rheinhessen		

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Alkoholfreie Getränke/ Bier

Mineralwasser

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,00 Euro
Naturell / Medium / Spritzig	0,75 l	6,50 Euro

Soft & Nektar

Ananas, Apfel, Kirsche, Banane,	0,2 l	3,00 Euro
Maracuja, Mango, Orange	0,4 l	6,50 Euro

Soft Getränke

Thomas Henry	0,2 l	3,50 Euro
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Coca-Cola / Cola light / Fanta / Sprite	0,2 l	3,50 Euro
	0,4 l	5,00 Euro

Bier vom Fass

Bitburger Pils / Köstritzer Kellerbier	0,3 l	3,50 Euro
Benediktiner Weizen Hell	0,5 l	5,00 Euro

Flaschenbiere

Benediktiner Weizen Dunkel	0,5 l	5,00 Euro
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,00 Euro
Bitburger Drive Alkoholfrei	0,33 l	4,50 Euro

Heißgetränke

Espresso / Doppelter Espresso	3,00 Euro /	5,00 Euro
Tasse Kaffee		4,00 Euro
Cappuccino		4,50 Euro
Milchkaffee		4,50 Euro
Tee		4,90 Euro