

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.

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.

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

Spargelcremesüppchen
Euro 10,00

Steinpilz-Cremesüppchen mit Croûtons
Euro 11,00

Salat

Gemischter Salat mit eingelegtem Gemüse,
Nüssen und Hausdressing
Euro 12,00

Caesar Salad
Romana Salat mit Kirschtomaten,
Parmesan und Croûtons
Euro 14,00

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse mit Walnüssen
und Wildkräutern
Euro 16,00

Vitello Tonnato
Rosa Kalbsrücken mit Rucola,
Thunfischsauce und Kapern
Euro 15,00

Nussrolle auf Salatbouquet
mit Brioche und Preiselbeeren
Euro 15,00

Pecorino al Forno
Gebakener Schafskäse aus dem Ofen
mit Pilzen, Peperoni, Kräuterbutter und Chili-Öl
Euro 16,00

Hamachi
mit marinierter Gurke,
Wildkräutern und Melone
Euro 17,00

Aus der Pfanne ...

Schweinefilet mit grünen Bohnen,
und Rosmarinkartoffeln
Euro 25,00

Beelitzer Maishähnchenbrust
an gebratenen Morcheln,
Sauce Volaille und Gnocchi
Euro 26,50

Roastbeef rosa gebraten,
mit Spargel und Neuen Kartoffeln
27,00 Euro

Green Lovers

Kartoffelespuma mit glasiertem
und geschmortem Gemüse
18,00 Euro

Sommer-Risotto
mit Lauch, Zuckerschoten und Trüffel
19,00 Euro

Gnocchi in Schnittlauch-Beurre blanc
und frischem Trüffel
22,00 Euro

Fischers Fritze ...

Gebratenes Zanderfilet auf Spinatcreme
mit Zucchini und Kartoffelespuma

Euro 25,50

Pochierter Kabeljau
mit confierten Tomaten, Mangold, Selleriecreme
und gepufftem Wildreis

Euro 25,00

Schollenfilet mit gedünstetem Spinat,
Tomaten und Fregola

Euro 25,00

Desserts

Bread & Butter Pudding
mit Milcheis und Whiskey-Zabaione

Euro 13,00

Sorbet Selection
mit frischen Beeren

Euro 10,00

Crème Brûlée
mit salzigem Karamelleis

Euro 11,00

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, Maracuja, Mango, Orange | 0,2 l | 3,00 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 |

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 |