

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

Bouillabaisse
Euro 13,00

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

Entrecôte
mit Pfifferlingen und Kartoffeln
32,00 Euro

Green Lovers

Pfifferlinge à la creme
mit Semmelknödel und frischem Trüffel
24,00 Euro

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

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

Fischers Fritze ...

Gebrautes Zanderfilet auf Spinatcreme
mit Zucchini und Kartoffelespuma

Euro 25,50

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

Euro 25,00

Cassoulet von Lachs,
Flusskrebse, Morcheln und Zuckererbsen

Euro 26,00

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