Die Seelodge
RESTAURANT BIERGARTEN TERRASSE

by events & more

Der Sommer und der Pfifferling

Gegrillte Wassermelone 15 €
mit Dill-Erdbeeren, Burrata, Tomami & frittiertem Dill



Pfifferling-Creme Suppe 11 €
mit Thymian-Honig & Bresaola



Pfifferlinge 16 €
mit Frühlingszwiebeln & Drillingen

mit Schnitzel 26 €



In Soja-Sud gebeizter Lachs 24 €
mit Gurken Tagliatelle, Püree von der Urkarotte & confierten Tomaten



Medaillons vom US Prime Hüftsteak 26 €
auf Kartoffel-Pfifferlings-Ragout



Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Die Seelodge

RESTAURANT BIERGARTEN TERRASSE

by events & more

Kleine Segel

Brandenburger Antipasti 11 €
Beete, Rübe, Pilze, Fenchel aus der Region mit Zitrone, Schnittlauch und Tomate mariniert

Salat von der Wassermelone 11 €
Schafskäse und Minzpesto

Caesar Salad California Style 11 €

Caesar Salad mit Hähnchenbrust 16 €

Rinder Tatar Seelodge Style 17 €
Gebackenes Onsenei und Wakamesalat, klassisch mariniert mit Kapern, Sardellen, Bautzner Schalotten und Schnittlauch

Grobes Tomatensüppchen 9,5 €
mit Minzpesto und Büffelmozzarella

Beiboote

Kleiner Beilagensalat mit Tomate, Gurke, Croutons und Apfel-Minze-Maracuja Dressing	6 €
Ofendrillinge	5 €
Süßkartoffelpommes	6,5 €
Steak Frites inkl. Ketchup oder Majo	5 €
Kartoffel-Gurkensalat mit frischen Kräutern	7 €
Blattspinat mitTomaten	7,5 €
Mediterranes Gemüse	7 €
Gurkensalat mit Schmand und Dill	6 €
Backkartoffel	7 €
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	7 €
Wasabi Coleslaw vom Rot- und Spitzkohl	7 €

Unterm Kiel

Trüffel Aioli	4 €
Kräuterquark	4 €
Seelodge Cocktail Sauce	4 €
Seelodge BBQ-Sauce	6 €
Meersalzbutter mit Kräutern	3,5 €
Portion Ketchup oder Majo	1 €

Große Segel

Backfisch Krossinsee 15 €
Bier Back Tilapia mit originalem Edelstoff

Tafelspitz Brisket Style 17 €
In BBQ und Coca Cola bei 68 Grad, 12 h gegart

Seelodge Burger vom Bison 18 €
im farbigen Burger Bun, Bacon, bunter Coleslaw Tomate, saure Gurke, Chester

BlackAngusRinderFilet mit Kräuterbutter
wahlweise mit Pfeffer Sauce ***5 €*** / Portweinjus ***7,5 €***

200 g	24 €
300 g	32 €

Schnitzel Wiener Art 17 €
vom deutschen Hausschwein, Zitrone, Preiselbeer Chutney

Königsberger Würfel vom Kalb 17 €
Klopse mit Karpernsauce und Rote Beete

Selleriesteak 15 €
Sous-vide gegartes Selleriesteak mit Koriandersaat

Wassermelonen Burger 17 €
mit gegrilltem Schafskäse, Rucola, getrockneten Tomaten und Kräuterschmand im farbigen Burger Bun

Risotto vom Emmerkorn 15 €
Emmerkorn in Knoblauch und Kräutern gekocht, abgeschmeckt mit Bergkäse und Kirschtomaten

Für die kleinen Seeräuber

Nudeln mit Butter und Parmesan	5 €
Nudeln mit Bolognese	7 €
Chicken-Nuggets	5 €
Fischstäbchen	5 €
Kinderschnitzel	7 €

Süßes Heck

Joghurt Limetten Panna Cotta 8 €
mit Mango-Minz Salsa

Zweierlei Mousse 8 €
von der Schokolade mit Ingwerkirschen

Tiramisu im Glas 8 €

• Vegan • Vegetarisch • Optional Vegetarisch | Frag uns nach der Allergenkarte