



Seegarten
NEURUPPIN

Unsere Suppen

Würzige Tomatensuppe mit Creme Fraîche und Minze

4,90 €

*Sie wollen eine Suppe, passend zum **Seeblick** – Bitteschön!*

Würzige Fischsuppe mit Ingwer, Tomate und Curry

4,90 €

Das Rezept kommt aus Südafrika, ein Mitbringsel von lieben Gästen.

„Aioli“ hausgemachte Knoblauchcreme mit frischem Baguette

3,50 €

Einfach eintunken und genießen

Bruschetta mit Tomate und Basilikum

4,90 €



Seegarten
NEURUPPIN

***exotisch, raffiniert, knackig und frisch
Hier schlagen die Salatherzen höher.***

Kleiner gemischter Salatteller

4,50 €

Unser Orangen-Limettendressing ist unsere Nummer Eins, unter unseren hausgemachten Dressings.

„Spaziergängersalat“

*Baby-Leaf-Salat mit geräuchertem Wildschinken und Büffel-Mozzarella
dazu Pinienkerne und Balsamico*

10,80 €

Kleine, feine Speise für zwischendurch.

*Unsere Dressings sind natürlich alle hausgemacht.
Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette.*

*Kräutervinaigrette Balsamicodressing
Orangen-Limettendressing oder Essig und Olivenöl*



Genuss mit Gemüse
„Genuss kommt von genießen“ und das mit allen Sinnen
Das ist unser Fitnessprogramm exklusiv für Sie.

*Ginge es nur darum satt zu werden, hätte wohl kaum jemand Probleme:
Aber gleichzeitig genießen, satt werden und dennoch fit und gesund bleiben,
dazu bedarf es schon ausreichender Abwechslung auf dem Speiseplan.
Dass es nicht immer ein Steak sein muss, beweisen diese Gerichte.*

Dieses Gericht kommt ohne tierische Produkte aus.

Rote Bete Taler auf buntem Gemüseragout, dazu Kartoffeldrillinge
8,90 €

Fast Food war gestern - dieses Gericht hat aber auch so rein gar nichts damit zu tun.

Kartoffel-Zucchini-Burger, gefüllt mit Kräuterchampignons und Crème Fraîche
9,80 €

Ravioli-Mix mit frischem Pilzrahm
12,90 €

**Werte Gäste, gerne erfüllen wir auch Ihre Änderungswünsche bei den von uns
liebevoll zusammengestellten Gerichten.**
Für die Änderungen berechnen wir Ihnen 0,80 € zusätzlich.



Seegarten
NEURUPPIN

Fisch auf den Tisch - ganz klassisch

*Gebratener Lachs auf hausgemachtem Bärlauch-Risotto,
dazu geschmolzene Tomaten*

16,90 €

*Gebratener Zander auf Petersilienwurzel-Möhrengemüse,
mit einer milden Kräutersauce, dazu Kartoffelpüree*

17,90 €

Brutzelein vom Herd

*Hähnchenbrust im Speckmantel,
gefüllt mit Feta, getrockneten Tomaten und Rucola
auf frischem Pfannengemüse, dazu Kartoffelpüree*

16,90 €

*Gebratene Schweineleber in Portweinsauce,
mit Apfelzwiebelringen und Kartoffelpüree*

12,80 €

Die verschärfte Chef-Empfehlung

*Schweinerückensteak Jalapeno
mit Tomaten und krossem Speck, gratiniert mit Cheddarkäse,
dazu herzhaft gebratene Kartoffeln*

16,90 €

Für Liebhaber, die es gerne etwas schärfer mögen.

*Geschmorter Wildbraten in Wacholderjus,
dazu grüne Speckbohnen und hausgemachte Semmelknödel*

16,90 €

*Werte Gäste, gerne erfüllen wir auch Ihre Änderungswünsche bei den von uns
liebervoll zusammengestellten Gerichten.*

Für die Änderungen berechnen wir Ihnen 0,80 € zusätzlich.



Das Beste zum Schluss

Man sollte den Tag nicht vor dem Abend loben – und ein Menü nicht vor dem Dessert, weil das Beste immer zum Schluss kommt.

Notfalls können Sie ja auch das Menü vorher weglassen und hemmungslos das Dessert „verschlemmen“.

Sahne-Mohn-Eis

auf Apfel-Mango-Kompott und Sahne

5,30 €

Cherry Mocca

*Eine Kugel Espresso- Krokant-Eis, aufgefüllt mit geeistem Mocca,
dazu Kirschen und Sahne*

4,90 €

„Heiße Liebe“

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und etwas Sahne

Die richtige „Heiße Liebe“ bestellen Sie bitte bei Ihrem Liebsten!

5,90 €

„Bunte Dessertvariation“

Sie können sich nicht entscheiden, dann ist dieses Dessert genau das richtige.

*Cassisparfait, an hausgemachten Apfel-Mangokompott,
leckerer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanillesauce,
Sahne-Mohn-Eis, frisches Obst und etwas Sahne*

6,90 €

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanille-Eis

5,90 €

Waffeln klassisch

Frische hausgebackene Waffeln mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne

5,90 €