

# Seeterrassen

## ALL TIME KLASSIKER

Täglich frischer Vorspeisenmix aus der Vitrine

FOR ONE (3 Sorten) 16 EUR, FOR TWO (5 Sorten) 29 EUR

Vitello tonato

Rosa Kalbsfleisch, Thunfischsauce & Kapernäpfel

Pimientos de Padrón

Geröstete Pimientos, Jalapenomayonnaise & Sesam

Tatar vom Atlantiklachs

Avocado, Gurke, Koriander & rote Schalotte

Riesengarnelen aglio e olio

Gamba, Knoblauch, Paprika & Basilikum

Chorizo Tapas

Spanische Paprikawurst, Rotwein, Bohnen & Kräuter

CAESAR SALAD, small 14 EUR, large 18 EUR

Knackige Salatherzen, Knoblauchdressing, rote Zwiebeln, Ei & Parmesan

Wahlweise dazu 3 Stück Riesengarnelen oder Hähnchenbrust Aufpreis 6 EUR

SPAGHETTI SEETERRASSEN & BURRATA, 24 EUR

Frische Pasta, Strauchtomaten, Knoblauch, Olivenöl, Chili & Basilikum

DREI KLEINE KALBSSCHNITZEL, 28 EUR

Preiselbeeren, Zitrone, Gurkensalat & Bratkartoffeln

LOUNGE BURGER VOM US-BEEF, 19 EUR

Gerösteter Brioche, Portweinzwiebeln, Bergkäse & Dippers mit Trüffelcreme

# Seeterrassen

## ANGEBOT DER WOCHE

### LOUNGE HOTEL & BAR

Kalbescarrè vom Grill 31 EUR

Speckbohnen | Kräuterbutter |

Rosmarinkartoffeln

Brandenburgischer Hirschrücken 33 EUR

Mohnspätzle | Rosenkohl |

Kirschsauce

Maishähnchenbrust 26 EUR

Tagliatelle | Orangen-Ingwersauce |

Marktgemüse

Zander mit Kartoffelkruste 28 EUR

Gurkengemüse | Dijon-Senfsauce

Ossobuco 26 EUR

Geschmorte Kalbsbeinscheiben |

Kartoffelpüree | Ofengemüse

# SWEET & CHEESY

## LOUNGE HOTEL & BAR

Unsere Crème brûlée von der Tonkabohne 12 EUR

Apfelkompott, Crumble & Schokoladeneis

Zerlei Sorbet (Cassis & Mango) 11 EUR

Marinierte Waldbeeren & Prosecco

Cremiges Tiramisu 12 EUR

Mascarponecreme, Biskuit, Kaffeelikör & Vanilleeis

Martini Espresso cocktail 14 EUR

Martini bianco, doppelter Shot Espresso, Milchschaum & Vanilleeis

Gebrannter Ziegenfrischkäse 15 EUR

Feige, Orange, kandierte Walnüsse & Wildkräuter