



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

LIEBLINGSGERICHE

UNSERER GÄSTE

Deftiges Fährmannsteak ^{2,8,a,g,i}

Schweinesteak „Spreewälder Art“ mit Sahnemeerrettich,
gebratenen Zwiebeln und Spreewälder Gurken,
mit Käse gratiniert, dazu reichen wir Bratkartoffeln 19,90

Zanderfilet - auf der Haut gebraten ^{11,d,a,c,g}

serviert mit Spreewaldkräutersauce, Salzkartoffeln
und hausgemachtem Gurkensalat 24,50

Spreewälder Bauernsülze ^{4,8,11,c,g,i,j}

mit hausgemachter Remoulade, Zwiebeln, Bratkartoffeln
und Salatbeilage 13,20

Spreewälder Grützwurst ^{2,4,8,a,f,i,j}

aus der Pfanne, serviert an hausgemachtem
Spreewälder Sauerkraut und Salzkartoffeln 12,70



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

VORSPEISEN

Traditionelles Würzfleisch vom Huhn ^{a,g}
mit Brot 6,70

Hausgemachte, herzhafte Soljanka ^{ij,1,2,4,11}
mit Brot 5,90

Klare Fischsuppe ^{4,d,i}
mit Brot 6,50

Spreewälder Gurkensalat ^{l,g}
mit hausgemachtem Sahnedressing 5,60

Herzhafter Gurkenteller ^{2,11,i,m,j}
mit Spreewälder Senfgurken, Gewürzgurken und Pfeffergurken,
dazu reichen wir Brot 6,20

DEFTIGES AUS TOPF UND PFANNE

Herzhaftes Bauernfrühstück ^{4,2,c}
mit Speck und Zwiebeln zubereitet, Gurkenbeilage 10,00

Zarter Kasslerbraten ^{2,4,11,a,ij}
mit Sauce, Spreewälder Sauerkraut und Salzkartoffeln 12,80

Pasta mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{a,c}
mit Kirschtomaten und Champignon-Sahnesauce 14,80

Pasta mit herzhaftem Rindergulasch ^{ij,g,c,a} 15,70

Frisches, paniertes Schweineschnitzel ^{a,c}
mit Champignonrahm und Pommes Frites 17,50

Alle Gerichte wahlweise mit
Kroketten, Pommes, Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree
Aufschlag 1,50



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

VEGETARISCH

Cremiger Quark ^{a,g,j}

mit frischen Kräutern, an Salzkartoffeln und
regionalem Leinöl, dazu ein kleines Salatbouquet 11,90

Herzhaftes Bauernfrühstück ^c

mit frischem Gemüse der Saison
und Spreewälder Gurken 10,00

Buntes Gemüsecurry ^{a,g,i}

mit verschiedenen Gemüsesorten und Kokosmilch,
dazu Reis 12,90

Gemüseauflauf ^g

mit verschiedenen Gemüsesorten zubereitet
und mit Käse überbacken 13,90

Pasta ^{a,c,g}

in einer hausgemachten grünen Pestosauce,
garniert mit Parmesan 11,40

SALATE

Große bunte Salat-Bowl ^{a,j,l}

bunte Salatvariation der Saison 12,90

Kleine bunte Salat-Bowl ^{a,j,l}

bunte Salatvariation der Saison 7,90

Power-Salat

Großer gemischter Salat

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 15,80

Seemanns-Salat ^d

Großer gemischter Salat

mit zarten, gebratenen Streifen vom Zanderfilet 16,80
oder

mit auf der Haut gebratenem Zanderfilet 18,80

Extras: Ei + 1,50

Feta + 1,50

**Alle Salate kreieren wir aus verschiedenen frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken,
Paprika und Mais – serviert mit einem hausgemachten Balsamicodressing.**



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

FÜR DIE „KLEENEN“

Pommes Frites

mit Ketchup und Majo 5,00

Nudeln mit Tomatensauce ^{a,c} 6,50

Knusprige Nuggets vom Hähnchen ^{a,c,g}

mit Pommes Frites, Ketchup und Majo 9,40

Räuberteller 0,00

SÜSSER ABSCHLUSS

Milchreis ^g

wahlweise mit Apfelmus oder mit Zimt & Zucker 5,80

mit Apfelmus und Zimt & Zucker 6,30

Hausgemachte Spreewälder Hefepinse ^{a,g,4,1,11}

wahlweise mit:

Apfelmus, Vanilleeis & Schlagsahne 7,90

Apfelmus und Schlagsahne 6,40

Vanilleeis & Schlagsahne 7,40



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

Kuchen - nach Angebot
- aus der Kuchenvitrine am Eistresen -

EIS

Eiskaffee ^{1,2,4,9,11,e,g}

Kaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne 4,80

Eisschokolade ^{1,2,4,11,g}

Trinkschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne 4,80

Gemischtes Eis ^{a,c,g,e,h,1,4}

Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis und Schlagsahne 7,00

Schwedenbecher ^{1, 2, 4, 11, a, c, g}

3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Apfelmus und Eierlikör (enthält Alkohol) 8,40

Schokozauber ^{a,c,g,e,h,1,4}

Schokoladeneis, Vanilleeis, Schlagsahne und Schokosoße 7,20

Coppa Stracciatella ^{a,c,g,e,h,1,4}

Stracciatellaeis, Schokoladeneis, Schlagsahne und Eierlikör (enthält Alkohol) 8,20

Eis & Heiß ^{a,c,g,e,h,1,4}

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagsahne 8,50

Erdbeergenuss ^{a,c,g,e,h,1,4}

3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren & Schlagsahne (saisonal) 8,80

Tropical ^{a,c,g,e,h,1,4}

Vanilleeis, Fruchteis, Früchte & Schlagsahne 7,80

Tutti Frutti ^{a,c,g,e,h,1,4}

3 Kugeln Fruchteis, mit Früchten & Schlagsahne 8,80

Schwarzwälder Kirschbecher ^{a,c,g,e,h,1,4}

Schokoladeneis, Vanilleeis, Kirschen, Schlagsahne & Kirschlikör (enthält Alkohol) 9,20

Giga Becher ^{a,c,g,e,h,1,4}

10 Kugeln Eis nach Wahl, Schlagsahne & Soße nach Wahl 17,20



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

HEISSGETRÄNKE

Große Tasse Kaffee 3,50

Latte Macchiato 4,50

Cappuccino 3,80

Espresso 2,80

Doppelter Espresso 4,50

Heiße Schokolade mit Sahne 4,50

Tee - verschiedene Sorten

Trink Meer Tee, Tasse 3,60

Althaus Tee, Glas 3,30

Winzer Glühwein weiß/ rot 0,2 l 4,20

Grog 0,2 l 4,20

Jagertee 0,2 l 4,20



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,2 l / 0,4 l 2,90 / 4,90

Coca Cola Light 0,2 l / 0,4 l 2,90 / 4,90

Fanta 0,2 l / 0,4 l 2,90 / 4,90

Sprite 0,2 l / 0,4 l 2,90 / 4,90

Spezi 0,2 l / 0,4 l 2,90 / 4,90

Apfelschorle 0,2 l / 0,4 l 3,30 / 4,90

Fassbrause mit Himbeergeschmack 0,25 l / 0,4 l 3,10 / 4,90

Ginger Ale 0,2 l / 0,4 l 3,20 / 5,10

Tonic Water 0,2 l / 0,4 l 3,20 / 5,10

Bitter Lemon 0,2 l / 0,4 l 3,20 / 5,10

Mineralwasser 0,2 l / 0,4 l 2,90 / 4,90

Mineralwasser 0,75 l Flasche 5,80

Spreewälder Gurkenwasser 0,25 l / 0,4 l 3,00 / 4,50

Spreewald Limo mit Gurkengeschmack 0,33 l Fl. 4,20

Eistee - vom Fass 0,2 l / 0,4 l 3,20 / 4,90

RED Bull 0,2 l 4,80

Malzbier 0,33 l Flasche 4,20



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

BIOSCHORLEN

Rauch Schwarze Johannisbeere 0,33 l 3,90

Rauch Apfel naturtrüb 0,33 l 3,90

Rauch Rhabarber naturtrüb 0,33 l 3,90

SÄFTE

Organgensaft 0,2 l / 0,4 l 3,30 / 4,80

Apfelsaft 0,2 l / 0,4 l 3,30 / 4,80

Bananensaft 0,2 l / 0,4 l 3,30 / 4,80

Kirschsaft 0,2 l / 0,4 l 3,30 / 4,80

Grapefruitsaft 0,2 l / 0,4 l 3,30 / 4,80

Rhabarbersaft 0,2 l / 0,4 l 3,30 / 4,80

Johannisbeersaft 0,2 l / 0,4 l 3,30 / 4,80

Bio Mango Apfelsaft 0,2 l / 0,4 l 3,70 / 5,10

Mangosaft 0,2 l / 0,4 l 3,70 / 5,10

Sanddornsaff 0,2 l / 0,4 l 3,80 / 5,10



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

BIERE

Fassbiere

Radeberger Pilsener 0,3 l / 0,5 l 3,90 / 4,90

Berliner Pilsener 0,3 l / 0,5 l 3,90 / 4,90

Paulaner Weißbier Hell 0,3 l / 0,5 l 3,90 / 5,80

Eibauer Dunkel 0,3 l / 0,5 l 3,90 / 5,20

Potsdamer mit roter Brause 0,3 l / 0,5 l 3,90 / 4,90

Radler mit Sprite 0,3 l / 0,5 l 3,90 / 4,90

Flaschenbiere

Radeberger Pilsener alkoholfrei 0,5 l 4,90

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 5,80
mit oder ohne Zitronengeschmack

Paulaner Kristallweizen 0,5 l 5,80

Malzbier 0,33 l 4,20

Jever Fun - alkoholfrei 0,33 l 3,20

Berliner Weiße rot/ grün 0,33 l 5,20

Gurkenradler 0,33 l 4,50

Gurkenradler - mit Rhabarbergeschmack 0,33 l 4,50

Gurkenradler - mit Zitronengeschmack 0,33 l 4,50



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

WEISSWEIN

Müller Thurgau trocken 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6,30/ 19,50
Rheinhessen Weingut Ernst
Idealer Begleiter zu Gemüse & hellem Fleisch

Kerner halbtrocken 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6,30/ 19,50
Pfalz, Winzergenossenschaft
duftig, idealer Sommerwein

Bacchus lieblich 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6,30/ 19,50
Rheinhessen Weingut Ernst Bretz
als ob man in eine frische Traube beißt

ROTWEIN

Merlot Botter trocken 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6,30/ 19,50
Italien, Region Veneto
fruchtig, bekömmlich

Rheinischer Rotwein halbtrocken 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6,30/ 19,50
Rheinhessen Weingut Ernst Bretz
beerenfruchtig, ausgewogen, leicht im Geschmack

Portugiesischer Rotwein lieblich 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6,30/ 19,50
Rheinhessen Weingut Ernst Bretz
schöne Aromen nach Erdbeere, verbunden mit angenehmer Süße



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

ROSÉ

Rosé trocken & fruchtig 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 5,50/ 19,50
Pfalz, Winzergenossenschaft
Himbeere & Erdbeere gepaart mit einer leicht blumigen Note,
perfekt für die Sommerterrasse

Weinschorle 0,2 l Gl. 5,30

SEKT

Rotkäppchen 0,1 l Gl./ Piccolo/ 0,75 l Fl. 3,80/ 4,70/ 19,00
halbtrocken/ trocken

Freixenet 0,1 l Gl./ 0,75 l Fl. 4,10/ 21,50



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

LONGDRINKS MIT 4 CL ALKOHOL

Cola-Weinbrand	7,50
Gin Tonic	7,50
Cola-Rum	7,50
Cola-Whiskey	7,50
Wodka-Lemon	7,50
Batida-Kirsch	7,50
Aperol Spritz	7,50
Andalö Spritz (Sanddorn)	7,50
Lillet Aperitif	7,50

LIKÖRE

Kleiner Feigling	2 cl	2,20
Kirschlikör	2 cl/ 4 cl	2,00/ 4,20
Pfefferminzlikör	2 cl/ 4 cl	2,00/ 4,20
Eierlikör	2 cl/ 4 cl	2,20/ 4,00
Obstwasser	2 cl/ 4 cl	2,40/ 4,50
Sambuca	2 cl/ 4 cl	2,40/ 4,50
Tequila	2 cl/ 4 cl	2,40/ 4,50



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

KRÄUTERLIKÖRE

Kuemmerling	2 cl	2,80
Spreewaldbitter	2 cl/ 4 cl	3,00/ 4,80
Jägermeister	2 cl/ 4 cl	3,00/ 4,80
Ramazzotti	2 cl/ 4 cl	3,00/ 4,80
Schlangenkönig	2 cl	2,40

SCHNÄPSE

Wodka	2 cl/ 4 cl	2,40/ 4,00
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl/ 4 cl	2,60/ 4,00
Goldkrone	2 cl/ 4 cl	2,60/ 4,00
Malteser Aquavit	2 cl/ 4 cl	2,40/ 4,80
Gorden's Gin	2 cl/ 4 cl	3,00/ 4,60
Jim Beam Bourbon Whiskey	2 cl/ 4 cl	3,50/ 4,80
Johnny Walker Scotch Whiskey	2 cl/ 4 cl	3,50/ 4,80
Williams Christbirne	2 cl/ 4 cl	2,40/ 4,80
Ouzo	2 cl/ 4 cl	2,40/ 4,80



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

Zusatzstoffe und Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene:

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse