



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

Speisekarte

VORSPEISEN

Traditionelles Würzfleisch vom Huhn ^{8,a,c,g}
mit Brot 6,70

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

Herzhafter Gurkenteller ^{2,11,i,m,j}
mit verschiedenen Sorten Spreewälder Gurken, dazu Brot 6,20

SALATE

Große bunte Salat-Bowl ^{aj,l}
bunte Salatvariation der Saison 12,90

Kleine bunte Salat-Bowl ^{aj,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

HAUPTSPEISEN

Quark mit Leinöl ^{a,g,j}
und „Olli´s“ Kartoffeln 11,90

Spreewälder Bauernsülze ^{4,8,11,c,g,i,j}
mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln 13,20

Matjes ^{2,4,11}
mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln 15,90

Currywurst ^{2,7,11,i,j}
mit Pommes Frites 10,90
Doppelte Portion für den großen Hunger 14,50

Schnitzel ^{8,a,c}
mit Champignonrahm und Pommes Frites 17,50

Schweinegulasch ^{a,f,h,j}
mit Rotkohl und Salzkartoffeln 16,90

Kasseler ^{2,7}
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 12,80

Spreewälder Grützwurst ^{2,a}
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 12,70

Eisbein
mit Sauerkraut und Brot 16,90

Zanderfilet - auf der Haut gebraten ^{11,d,a,c,g}
mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat 24,50



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
Ramazotti	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

Alle Preise in dieser Karte sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

Das Restaurant „Zum Seeblick“ legt großen Wert auf **frische und regionale Zutaten**, um seinen Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten. Dabei setzt das Lokal auch auf Nachhaltigkeit und nutzt **erneuerbare Energiequellen**, wie zum Beispiel eigene Solarzellen auf dem Dach. Gäste mit **E-Bikes** haben die Möglichkeit, ihre Fahrräder aufzuladen und das Restaurant ist insgesamt sehr fahrradfreundlich gestaltet.

Neben dem kulinarischen Angebot bietet das Restaurant auch verschiedene Veranstaltungsmöglichkeiten. Es ist ein idealer Ort für **Familien- und Firmenfeiern**, da es ausreichend Platz für größere Gruppen bietet. Eine **Kegelbahn** steht für das sportliche Vergnügen zur Verfügung, ein **Kiosk** bietet kleine Snacks und Getränke.

Ein besonderes Highlight des Restaurants ist seine eigene **Anlegestelle** sowie der Steg. Gäste können mit ihren Booten rasten und den Naturblick auf den idyllischen See genießen. Ein attraktives Ziel für **Bootsfahrer** und Durchreisende.

Insgesamt bietet das Restaurant „Zum Seeblick“ eine ideale Kombination aus kulinarischem Genuss, Nachhaltigkeit und vielseitigen Veranstaltungsmöglichkeiten.

Eine Einkehr lohnt sich immer.