



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

LIEBLINGSGERICHTE

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 Salzkartoffeln 22⁹⁰

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

mit hausgemachter Remoulade, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage 14⁹⁰

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

aus der Pfanne, serviert an hausgemachtem Spreewälder Sauerkraut und Salzkartoffeln 15⁹⁰

Cremiger Quark ^{a,g,j}

mit frischen Kräutern, regionalen Kartoffeln und Leinöl, dazu ein kleines Salatbouquet 13⁹⁰



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

VORSPEISEN

Traditionelles Würzfleisch vom Huhn ^{a,g}
mit Brot 6⁹⁰

Hausgemachte, herzhaftes Soljanka ^{i,j,1,2,4,11}
mit Brot 7⁵⁰

Spreewälder Gurkensalat ^{l,g}
mit hausgemachtem Sahnedressing 5⁹⁰

SALATE

Große bunte Salat-Bowl ^{a,j,l}
bunte Salatvariation der Saison 13⁹⁰

Kleine bunte Salat-Bowl ^{a,j,l}
bunte Salatvariation der Saison 8⁹⁰

Power-Salat
Großer gemischter Salat
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 16⁸⁰

Seemanns-Salat ^d
Großer gemischter Salat
mit zarten, gebratenen Streifen vom Zanderfilet 17⁸⁰
oder
mit auf der Haut gebratenem Zanderfilet 19⁹⁰

Extras: Ei 1⁵⁰, Feta 1⁵⁰

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



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

DEFTIGES AUS TOPF UND PFANNE

Paniertes Schweineschnitzel ^{a,c}
mit Champignonrahm und Pommes Frites 19⁹⁰

Matjes ^{2,4,11}
mit hausgemachter Remoulade und Salzkartoffeln 16⁹⁰

Zanderfilet - auf der Haut gebraten ^{11,d,a,c,g}
serviert mit Spreewaldkräutersauce, Salzkartoffeln
und hausgemachtem Gurkensalat 24⁹⁰

Currywurst ^{2,7,11,i,j}
mit Pommes Frites 11⁹⁰
Doppelte Currywurst - für den großen Hunger 14⁵⁰

Wechsel der Beilage: 2⁰⁰

VEGETARISCH

Cremiger Quark ^{a,g,j}
mit frischen Kräutern, an Salzkartoffeln und
regionalem Leinöl, dazu ein kleines Salatbouquet 13⁹⁰

Pasta ^{a,c,g}
in einer hausgemachten grünen Pestosauce,
garniert mit Parmesan 12⁸⁰



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

FÜR DIE „KLEINEN“

Pommes Frites

mit Ketchup oder Mayonnaise 5⁰⁰

Knusprige Hähnchennuggets a,c,g

mit Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise 9⁴⁰

Räuberteller 0⁰⁰

SÜSSER ABSCHLUSS

Milchreis 9

wahlweise mit Apfelmus oder mit Zimt & Zucker 5⁸⁰

mit Apfelmus und Zimt & Zucker 6³⁰

Hausgemachte Spreewälder Hefepfanne a,g,4,1,11 5⁷⁰

als Topping:

Apfelmus 0⁵⁰

Vanilleeis 1⁷⁰

Schlagsahne 1⁵⁰

Portion Ketchup, Mayonnaise oder Apfelmus: je 0⁵⁰



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 4⁹⁰

Eisschokolade 1,2,4,11,g

Trinkschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne 4⁹⁰

Gemischtes Eis a,c,g,e,h,1,4

Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis und Schlagsahne 7²⁰

Schwedenbecher 1, 2, 4, 11, a, c, g

3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Apfelmus und Eierlikör (enthält Alkohol) 8⁵⁰

Schokozauber a,c,g,e,h,1,4

Schokoladeneis, Vanilleeis, Schlagsahne und Schokosoße 7⁵⁰

Coppa Stracciatella a,c,g,e,h,1,4

Stracciatellaeis, Schokoladeneis, Schlagsahne und Eierlikör (enthält Alkohol) 8⁵⁰

Eis & Heiß a,c,g,e,h,1,4

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagsahne 8⁹⁰

Erdbeergenuss a,c,g,e,h,1,4

3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren & Schlagsahne (saisonal) 9²⁰

Tropical a,c,g,e,h,1,4

Vanilleeis, Fruchteis, Früchte & Schlagsahne 7⁹⁰

Tutti Frutti a,c,g,e,h,1,4

3 Kugeln Fruchteis, mit Früchten & Schlagsahne 8⁹⁰

Schwarzwälder Kirschbecher a,c,g,e,h,1,4

Schokoladeneis, Vanilleeis, Kirschen, Schlagsahne & Kirschlikör (enthält Alkohol) 9²⁰

Giga Becher a,c,g,e,h,1,4

10 Kugeln Eis nach Wahl, Schlagsahne & Soße nach Wahl 17²⁰



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

HEISSGETRÄNKE

Große Tasse Kaffee 3⁵⁰

Latte Macchiato 4⁹⁰

Cappuccino 4⁹⁰

Espresso 2⁸⁰

Doppelter Espresso 4⁸⁰

Heiße Schokolade mit Sahne 5²⁰

Tee

- verschiedene Sorten -

Trink Meer Tee, Tasse 3⁶⁰

Althaus Tee, Glas 3³⁰

Winzer Glühwein weiß/ rot 0,2 l 4⁵⁰

Grog 0,2 l 4⁵⁰

Jagertee 0,2 l 4⁵⁰



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,2 l / 0,4 l 2⁹⁰ / 4⁹⁰

Coca Cola Light 0,2 l / 0,4 l 2⁹⁰ / 4⁹⁰

Fanta 0,2 l / 0,4 l 2⁹⁰ / 4⁹⁰

Sprite 0,2 l / 0,4 l 2⁹⁰ / 4⁹⁰

Spezi 0,2 l / 0,4 l 2⁹⁰ / 4⁹⁰

Äpfelschorle 0,2 l / 0,4 l 3³⁰ / 4⁹⁰

Fassbrause mit Himbeergeschmack 0,25 l / 0,4 l 3¹⁰ / 4⁹⁰

Ginger Ale 0,2 l / 0,4 l 3²⁰ / 5¹⁰

Tonic Water 0,2 l / 0,4 l 3²⁰ / 5¹⁰

Bitter Lemon 0,2 l / 0,4 l 3²⁰ / 5¹⁰

Mineralwasser 0,2 l / 0,4 l 2⁹⁰ / 4⁹⁰

Mineralwasser 0,75 l Flasche 6⁹⁰

Spreewälder Gurkenwasser 0,25 l / 0,4 l 3⁰⁰ / 4⁵⁰

Spreewald Limo mit Gurkengeschmack 0,33 l Fl. 4⁵⁰

Bio Limo Orange, Cranberry oder Zitrone 0,33 l Fl. 4⁵⁰

Eistee - vom Fass 0,2 l / 0,4 l 3²⁰ / 4⁹⁰

RED Bull 0,2 l 4⁸⁰

Malzbier 0,33 l Fl. 4⁵⁰



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

BIOSCHORLEN

Rauch Schwarze Johannisbeere 0,33 l 4⁵⁰

Rauch Apfel naturtrüb 0,33 l 4⁵⁰

Rauch Rhabarber naturtrüb 0,33 l 4⁵⁰

SÄFTE

Organgensaft 0,2 l / 0,4 l 3³⁰ / 4⁹⁰

Apfelsaft 0,2 l / 0,4 l 3³⁰ / 4⁹⁰

Bananensaft 0,2 l / 0,4 l 3³⁰ / 4⁹⁰

Kirschsaff 0,2 l / 0,4 l 3³⁰ / 4⁹⁰

Grapefruitsaft 0,2 l / 0,4 l 3³⁰ / 4⁹⁰

Rhabarbersaft 0,2 l / 0,4 l 3³⁰ / 4⁹⁰

Johannisbeersaft 0,2 l / 0,4 l 3³⁰ / 4⁹⁰

Bio Mango Apfelsaft 0,2 l / 0,4 l 3⁷⁰ / 5²⁰

Mangosaft 0,2 l / 0,4 l 3⁷⁰ / 5²⁰

Sanddornsaff 0,2 l / 0,4 l 3⁸⁰ / 5²⁰



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

BIER

Fassbier

Radeberger Pilsener 0,3 l / 0,5 l 3⁹⁰ / 5²⁰

Berliner Pilsener 0,3 l / 0,5 l 3⁹⁰ / 5²⁰

Paulaner Weißbier Hell 0,3 l / 0,5 l 3⁹⁰ / 5⁸⁰

Eibauer Dunkel 0,3 l / 0,5 l 3⁹⁰ / 5⁸⁰

Potsdamer mit roter Brause 0,3 l / 0,5 l 3⁹⁰ / 5²⁰

Radler mit Sprite 0,3 l / 0,5 l 3⁹⁰ / 5²⁰

Flaschenbier

Radeberger Pilsener alkoholfrei 0,5 l 5²⁰

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 5⁹⁰
mit oder ohne Zitronengeschmack

Paulaner Kristallweizen 0,5 l 5⁹⁰

Malzbier 0,33 l 4⁵⁰

Jever Fun - alkoholfrei 0,33 l 4⁵⁰

Berliner Weiße rot/ grün 0,33 l 5²⁰

Gurkenradler 0,33 l 4⁵⁰

Gurkenradler - mit Rhabarbergeschmack 0,33 l 4⁵⁰

Gurkenradler - mit Zitronengeschmack 0,33 l 4⁵⁰



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

WEISSWEIN

Müller Thurgau trocken 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6⁵⁰/ 19⁵⁰
Rheinhessen Weingut Ernst
idealer Begleiter zu Gemüse & hellem Fleisch

Kerner halbtrocken 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6⁵⁰/ 19⁵⁰
Pfalz, Winzergenossenschaft
duftig, idealer Sommerwein

Bacchus lieblich 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6⁵⁰/ 19⁵⁰
Rheinhessen Weingut Ernst Bretz
als ob man in eine frische Traube beißt

ROSÉWEIN

Rosé trocken & fruchtig 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6⁵⁰/ 19⁵⁰
Pfalz, Winzergenossenschaft
Himbeere & Erdbeere gepaart mit einer leicht blumigen Note,
perfekt für die Sommerterrasse

ROTWEIN

Merlot Botter trocken 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6⁵⁰/ 19⁵⁰
Italien, Region Veneto
fruchtig, bekömmlich

Rheinischer Rotwein halbtrocken 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6⁵⁰/ 19⁵⁰
Rheinhessen Weingut Ernst Bretz
beerenfruchtig, ausgewogen, leicht im Geschmack

Portugiesischer Rotwein lieblich 0,2 l Gl./ 1,0 l Fl. 6⁵⁰/ 19⁵⁰
Rheinhessen Weingut Ernst Bretz
schöne Aromen nach Erdbeere, verbunden mit angenehmer Süße

SEKT

Rotkäppchen 0,1 l Gl./ Piccolo/ 0,75 l Fl. 3⁸⁰/ 4⁷⁰/ 19⁰⁰
halbtrocken/ trocken

Freixenet 0,1 l Gl./ 0,75 l Fl. 4¹⁰/ 21⁵⁰



RESTAURANT
ZUM SEEBLICK

APERITIFS

Aperol Spritz 7⁹⁰
auch alkoholfrei

Andalö Spritz (Sanddorn) 7⁹⁰

Lillet Aperitif 7⁹⁰

Martini 5²⁰

LONGDRINKS MIT 4 CL ALKOHOL

Cola-Weinbrand 7⁹⁰

Gin Tonic 7⁹⁰

Cola-Rum 7⁹⁰

Cola-Whiskey 7⁹⁰

Wodka-Lemon 7⁹⁰

Batida-Kirsch 7⁹⁰

LIKÖRE

Kleiner Feigling 2 cl 2²⁰

Kirschlikör 2 cl/ 4 cl 2⁰⁰/ 4²⁰

Pfefferminzlikör 2 cl/ 4 cl 2⁰⁰/ 4²⁰

Eierlikör 2 cl/ 4 cl 2²⁰/ 4⁰⁰



RESTAURANT

ZUM SEEBLICK

KRÄUTERLIKÖRE

- Kuemmerling** 2 cl 2⁸⁰
- Spreewaldbitter** 2 cl/ 4 cl 3⁰⁰/ 4⁹⁰
- Jägermeister** 2 cl/ 4 cl 3⁰⁰/ 4⁸⁰
- Ramazotti** 2 cl/ 4 cl 3⁰⁰/ 4⁸⁰
- Schlangenkönig** 2 cl/ 4 cl 2⁹⁰/ 4⁹⁰

SCHNÄPSE

- Wodka** 2 cl/ 4 cl 2⁴⁰/ 4⁰⁰
- Nordhäuser Doppelkorn** 2 cl/ 4 cl 2⁶⁰/ 4²⁰
- Goldkrone** 2 cl/ 4 cl 2⁶⁰/ 4²⁰
- Malteser Aquavit** 2 cl/ 4 cl 2⁸⁰/ 4⁹⁰
- Obstwasser** 2 cl/ 4 cl 2⁴⁰/ 4⁵⁰
- Williams Christbirne** 2 cl/ 4 cl 2⁶⁰/ 4⁸⁰
- Sambuca** 2 cl/ 4 cl 2⁴⁰/ 4⁵⁰
- Ouzo** 2 cl/ 4 cl 2⁴⁰/ 4⁸⁰
- Tequila** 2 cl/ 4 cl 2⁴⁰/ 4⁵⁰
- Gorden´s Gin** 2 cl/ 4 cl 3⁰⁰/ 4⁹⁰
- Jim Beam Bourbon Whiskey** 2 cl/ 4 cl 3⁵⁰/ 5²⁰
- Johnny Walker Scotch Whiskey** 2 cl/ 4 cl 3⁵⁰/ 5²⁰



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. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.