



**SEE
BAD**
SAAROW
by Esplanade

Tages- und Getränkekarte

WILLKOMMEN

in unserem Strandrestaurant SeeBadSaarow!

Freuen Sie sich auf wöchentlich wechselnde
Tagesgerichte mit regionaler und saisonaler Ausrichtung!

Lassen Sie es sich schmecken und erleben Sie ein
Strandfeeling der besonderen Art.

Guten Appetit!

VORSPEISEN

Tatar vom Weiderind <small>a,g,i,j,l</small> mit Schalotten, Brotchip und frittierten Kapern	14,00
Sashimi vom Thunfisch <small>d,f,i,j,k,l</small> mit Yuzu, Feldsalat, Himbeeren, Birne und Sesam	24,50
Rote Beete Carpaccio <small>a,g,j,l</small> mit Feldsalat, Ziegenkäse und Walnüssen	12,50
Avocado-Quinoa-Salat <small>a,e,f,h,l,j,k,o</small> mit Cranberries und Brokkoli	12,50
Erbsensüppchen <small>a,g,i,l</small> mit Bresaola und Paprikaöl	11,50

HAUPTSPEISEN

Entrecôte ^{g,i,j,l} mit BBQ Sauce	36,00
Kotelett vom Duroc – Schwein ^{g,i,j} mit Kräuterbutter	34,00
Bio Poulardenbrust ^{g,o} mit Zitrone und Salbei	26,00
Geschmorte Ochsenbacke ^{g,i,j}	25,00
Lachsfilet ^{d,e,f,g,j,l,k} mit Orangen-Chillisauce	28,50
1kg Seezunge für 2 Personen ^{d,g,b,j,o} im Ganzen mit Büsumer Krabben	85,00

Alle diese Gerichte werden mit
Nikkei-Gemüse mit Nashi-Birne,
Shitake-Pilzen und Yuzu und
Kartoffelecken mit Togarashi
und Gurken-Sauerrahm ^{b,e,f,g,h,i,j,k}
serviert.

Süßkartoffel – Gnocchi ^{a,b,c,d,e,g,h,i,j,k,o} mit Mais, grüner Paprika, Saubohnen, und grünem Spargel	19,00
Im Ofen gebackener Fetakäse ^{g,l,j} mit Tomaten, Pilzen, Oliven und Kartoffelecken	22,00

DESSERT

Kirschcrumble mit Vanilleeis ^{a,c,e,g,h,l}	8.50
Schokoladendessert ^{a,c,e,g,o}	9.50
Allerlei von der Schokolade	

SPECIAL MENÜ

1) Beeftea ^{g,i,l}	
mit Sake Shot und Tatar	
2) Gebratene Riesengarnele ^{b,e,g,c,j}	
4 Stück mit Aioli	
3) Entrecôte vom Weiderind ^{g,i}	
mit Gremolata	4 Gang
4) Crème Brûlée ^{a,c,e,g,o}	65.00
mit Waldbeerenkompott	

1) Beeftea ^{g,i,l}	
mit Sake Shot und Tatar	
2) Spinat-Trüffelsalat ^{a,e,f,g,j,k,o}	
mit Ponzu und Parmesan	
3) Gebratene Riesengarnele ^{b,e,g,c,j}	
4 Stück mit Aioli	
4) Sous vide Kabeljau ^{a,d,g,k,l}	
auf Kimchi und Sesam	
5) Entrecôte vom Weiderind ^{g,i}	
mit Gremolata	6 Gang
6) Crème Brûlée ^{a,c,e,g,o}	85.00
mit Waldbeerenkompott	

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

OFFENE SCHAUMWEINE

Secco, trocken, Weingut Beck, Rheinhessen ⁵ 10 cl 6.0

Secco Rosé, trocken, Weingut von Winning, Pfalz ⁵ 10 cl 7.0

SCHAUMWEINE

Chardonnay Sekt Weingut von Winning, Pfalz ⁵ 75 cl 44.0

Secco, trocken, Weingut Beck, Rheinhessen ⁵ 75 cl 28.0

Secco Rosé, trocken, Weingut von Winning, Pfalz ⁵ 75 cl 35.0

ALKOHOLFREIE SCHAUMWEINE

PriSecco Rosenzauber, Apfel, Rose, Minze 10 cl 6.0

Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg ⁵ 75 cl 29.0

Florentina Spritz, Bio, Frankreich ⁵ 75 cl 29.0

CHAMPAGNER

Champagner Grand Brut Perrier - Jouet ⁵ 10 cl 12.5

75 cl 75.0

Champagner Blason Rosé Perrier - Jouet ⁵ 10 cl 16.0

75 cl 95.0

Champagner „Blanc de Blancs“ Perrier - Jouet ⁵ 10 cl 18.5

75 cl 119.5

Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouet ⁵ 75 cl 249.0

150 cl 529.0

Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouet Rosé ⁵ 75 cl 629.0

Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouet
„Blanc de Blanc“ ⁵ 75 cl 729.0

WEISSWEIN

OFFENE WEISSWEINE

Grauburgunder Michel, Weingut Peter Michel, Nahe ⁵	20 cl	9.0
Pinot Blanc Einstern, Weingut Markus Molitor, Mosel ⁵	20 cl	10.0
Forster Riesling, Weingut von Winning, Pfalz ⁵	20 cl	9.5

FLASCHENWEINE

Grauburgunder Michel, Weingut Peter Michel, Nahe ⁵	75 cl	28.0
Pinot Blanc Einstern, Weingut Markus Molitor, Mosel ⁵	75 cl	30.0
Kaitui Sauvignon Blanc, Markus Schneider, Pfalz ⁵	75 cl	33.0
Forster Riesling, Weingut von Winning, Pfalz ⁵	75 cl	29.0
Grainhübel Riesling, Weingut von Winning, Pfalz ⁵	75 cl	44.0
Weißburgunder 500, Weingut von Winning, Pfalz ⁵	75 cl	55.0
	150 cl	99.0

WEISSWEIN

Geheimrat „J“, Riesling Spätlese, Weingut Wegeler, Rheingau ⁵	75 cl	49.0
Scheurebe Beerenauslese, Weingut von Winning, Pfalz ⁵	37,5 cl	66.0
Joseph Faiveley Meursault Villages, AOP, Burgund Frankreich ⁵	75 cl	69.0

ROSÉWEIN

OFFENE ROSÉWEINE

WIN WIN Rosé Weingut von Winning, Pfalz ⁵ 20 cl 11.0

Rosé Hasen Weingut Pfaffl, Niederösterreich ⁵ 20 cl 9.5

FLASCHENWEINE

WIN WIN Rosé Weingut von Winning, Pfalz ⁵ 75 cl 33.0

Rosé Hasen Weingut Pfaffl, Niederösterreich ⁵ 75 cl 29.0

ROTWEIN

OFFENE ROTWEINE

Markus Molitor Einstern, Mosel ⁵ 20 cl 14.0

WIN WIN Rotwein, Weingut von Winning, Pfalz ⁵ 20 cl 11.0

Fabelhaft Tinto Niepoort, Weingut Niepoort, Duoro ⁵ 20 cl 11.0

CA`NOVA Bardolino Classico, Weingut Sartori, Venetien ⁵ 20 cl 9,50

FLASCHENWEINE

WIN WIN Rotwein, Weingut von Winning, Pfalz ⁵ 75 cl 33.0

Markus Molitor Einstern, Mosel ⁵ 75 cl 43.0

Fabelhaft Tinto Niepoort, Weingut Niepoort, Duoro ⁵ 75 cl 33.0

CA`NOVA Bardolino Classico, Weingut Sartori, Venetien ⁵ 75 cl 29.0

SPRITZIGES & BIER

SPRITZIGES

Aperol Sprizz ^{2,5,11}		8.5
Hunter´s Apple ^{1,5,9,10,2}		8.5
Hugo ^{2,5,11}		8.5
Kalamansi Sprizz		10.5

Florentina Spritz, Bio, Frankreich ⁵ (alkoholfrei) 8.5

Weißweinschorle ⁵ 20 cl 7.0

LONGDRINKS & COCKTAILS

Gin Tonic ¹⁰		8.5
Cuba Libre ^{1,9}		8.0
Caipirinha		8.5
Whiskey Cola		8.5

BIER

Pils vom Fass	30 cl	3.0
	50 cl	5.0
Radler	30 cl	3.0
	50 cl	5.0
Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass	50 cl	5.0
Flensburger Dunkel	33 cl	3.5
alkoholfreies Flaschenbier	33 cl	3.3
alkoholfreies Schöfferhofer Hefeweizen	50 cl	4.5

SPIRITUOSEN

Malteser Kreuz	2 cl	3.0
Jubiläumsaquavit	2 cl	3.0
Doppelkorn	2 cl	3.0
Alpenschnaps Williams Birne	2 cl	3.0
Ramazotti	4 cl	5.0

ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND

WASSER

Pellegrino	25 cl	2.9
	75 cl	7.5
Acqua Pana	25 cl	2.9
	75 cl	7.5

LIMONADEN

Pepsi, Pepsi light, Mirinda ^{1,8,10} , Seven up	30 cl	3.0
	50 cl	5.0

Goldberg Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer, Hibiscus Tonic ^{9,2,3,10}	25 cl	3,9
--	-------	-----

SÄFTE & SCHORLEN

Rhabarberschorle	33 cl	3.5
Johannisbeerschorle	33 cl	3.5
Apfelschorle	33 cl	3.5
Rauchsäfte	20 cl	3.5
	50 cl	5.5

Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	7.5
-------------------------------	-------	-----

HEISSGETRÄNKE

Café Creme		4.5
Cappuccino		5.0
Milchkaffee		5.0
Latte Macchiato		5.0
Espresso		4.0
Doppelter Espresso		5.0
Heiße Schokolade		5.0
Kanne Dallmayr Tee (versch. Sorten)	1,25L	8.5
frischer Ingwer Tee		9.5

GUTEN APPETIT!

Alle Preise in € und inkl. gesetzlicher MwSt.

Sollten Sie auf bestimmte Inhaltsstoffe allergisch reagieren oder eine Intoleranz haben, zögern Sie bitte nicht, unseren Service anzusprechen. Vielen Dank.

Wie hat es Ihnen im SeeBadSaarow gefallen? Bewerten Sie Ihr Erlebnis auf Google. Einfach den QR- Code mit Ihrem Smartphone scannen und Bewertung abschicken. Vielen Dank!



ALLERGENE

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff | a) Glutenhaltiges Getreide |
| 2) mit Farbstoff | b) Krebstiere * |
| 3) mit Antioxidationsmittel | c) Eier * |
| 4) mit Süßungsmittel Saccharin | d) Fische * |
| 5) mit Süßungsmittel Cyclamat | e) Erdnüsse * |
| 6) mit Süßungsmittel Aspartam | f) Soja(bohnen) * |
| 7) mit Süßungsmittel Acesulfam | g) Milch *, Laktose |
| 8) mit Phosphat | h) Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte |
| 9) geschwefelt | i) Sellerie* |
| 10) chininhaltig | j) Senf * |
| 11) koffeinhaltig | k) Sesamsamen * |
| 12) mit Geschmacksverstärker | l) Schwefeldioxid, Sulphite, |
| 13) geschwärzt | m) Lupinen * |
| 14) gewachst | n) Weichtiere * |
| 15) gentechnisch verändert | o) Weizen und Weizenerzeugnisse |

*und daraus gewonnene Erzeugnisse