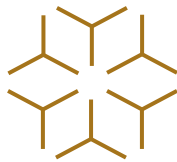




**SEE  
BAD**  
SAAROW  
by Esplanade



Das Weihnachtsrestaurant  
in Bad Saarow!

## WILLKOMMEN

in unserem Weihnachtsrestaurant SeeBadSaarow!

Unter dem Motto „Weihnachten im Seebad“  
möchten wir Sie verzaubern.

Freuen Sie sich auf raffinierte Weihnachtskreationen  
inspiriert von der Nikkei Cuisine  
sowie bekannte Weihnachtsklassiker  
in einer modernen Interpretation.

Ausgewählte Weine  
begleiten Ihr kulinarisches Erlebnis.

Lassen Sie sich verzaubern  
und genießen Sie eine besinnliche und  
genussvolle Zeit bei uns!



## SUPPEN

<b>Beeftea</b> <sup>g,i,l</sup> Kräftige Rinderessenz mit Sake-Shot, Tatar-Schnitte & Schnittlauch	14,50
<b>Borschtsch von der Scholle</b> <sup>d,g,h,i,j,l,13</sup> mit Kasseler, Rote Beete, Spitzkohl, Dill-Schmand & Senfkorn-Kaviar	13,50

## VORSPEISEN

<b>Ceviche vom Lachs</b> <sup>d,k</sup> mit Leche de Tigre, Avocado, Paprika, Koriander & Cashewkerne	17,50
<b>Rote Beete Carpaccio</b> <sup>f,g,h,l,n,o</sup> mit Feta, Rucola, Walnüssen & Oliven-Knusperbrot	14,00

## ZWISCHENGANG

**Peruanische Causa** c,d,g,h,k,l  
mit Kartoffel-Paprikacreme,  
Thunfisch, Ei & Avocado 14,50

**Ochsenbacken-Ragout** g,i,k,l  
mit Kartoffelcreme,  
roter Zwiebel, Petersilie & Rettich 15,00

## FISCH

**Gebratener Pulpo** f,n,g,j  
mit Aji Amarillo, Risotto,  
Pak Choi & Yuzu 39,50

**Sous Vide gegarter Kabeljau** a,d,f,g,i,l  
mit glasiertem Spanferkelbäckchen,  
lauwarmen Bohnensalat, Maiscreme,  
Soja-Jus & roter Zwiebel 25,00

## FLEISCH

**Rosa gebratener Rücken & geschmorte Keule** <sup>a,c,f,g,i,l,o</sup>  
vom heimischen Wild 34,00  
mit Rosenkohl, Sellerie-Baumkuchen,  
Preiselbeere & Birne

**Lomo Alto vom Rinderfilet** <sup>b,f,g,i,k,l</sup>  
mit Soja-Sake-Jus, Garnelen, 36,00  
Pimientos de Padrón & knuspriger Kartoffel

**Ramen vom gebackenem Schweinebauch** <sup>c,e,f,i,k</sup>  
mit 5-Spices, Gyoza, Ramennudeln, 21,00  
Shiitake, Pak Choi

**Brust und Keule von der Landente** <sup>g,i,j,l,1,3</sup>  
mit glasiertem Rotkohl, Grünkohl, 27,00  
Kartoffelklößen & Speck-Brösel

**Rinderschmorbraten** <sup>g,i,l,1,3</sup>  
mit glasiertem Rotkohl, 21,50  
Kartoffelklößen & Speck-Brösel

## VEGETARISCH/VEGAN

**Sautierter Bimi** e,f,g,i,j,k  
Veganer Jus, Tempeh, Ananas, Wasabi,  
Cashewkerne & Parmesan 21,50

**Linguini** a,c,f,g,k,o  
Grünkohl, geräucherter Paprika,  
Ziegenkäse & Zitrone 21,00

## DESSERT

**Churros** a,c,g,l  
mit Zimtsorbet & Dulce de Leche 8,50

**Sanddorn** a,l,g,o  
mit Joghurteis & Creme,  
Buchweizen-Crumble & Sanddorn-Kompott & Gel 10,50

**Dominostein** a,c,g,o,2  
mit Schokolade, Kirschkompott & Sorbet,  
Marzipan & Lebkuchen 10,50

## WEISSWEIN

### OFFENE WEISSWEINE

Grauburgunder Michel, Weingut Peter Michel, Nahe <sup>5</sup>	20 cl	9.0
Pinot Blanc Einstern, Weingut Markus Molitor, Mosel <sup>5</sup>	20 cl	10.0
Forster Riesling, Weingut von Winning, Pfalz <sup>5</sup>	20 cl	9.5
White Wedding Kaliber 21, Weingut Adams, Rheinhessen <sup>5</sup>	20 cl	13.0

### FLASCHENWEINE

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

## WEISSWEIN

Scheurebe Beerenauslese, Weingut von Winning, Pfalz <sup>5</sup>	37,5 cl	66.0
Weißburgunder Oberbergener Baßgeige, Weingut Franz Keller, Baden <sup>5</sup>	75 cl	36.0
Joseph Faiveley Meursault Villages, AOP, Burgund Frankreich <sup>5</sup>	75 cl	69.0
White Wedding Kaliber 21, Weingut Adams, Rheinhessen <sup>5</sup>	75 cl	42.0



## ROSÉWEIN

### OFFENE ROSÉWEINE

WIN WIN Rosé Weingut von Winning, Pfalz <sup>5</sup> 20 cl 11.0

Rosé Hasen Weingut Pfaffl, Niederösterreich <sup>5</sup> 20 cl 9.5

### FLASCHENWEINE

WIN WIN Rosé Weingut von Winning, Pfalz <sup>5</sup> 75 cl 33.0

Rosé Hasen Weingut Pfaffl, Niederösterreich <sup>5</sup> 75 cl 29.0

## ROTWEIN

### OFFENE ROTWEINE

Markus Molitor Einstern, Mosel <sup>5</sup> 20 cl 14.0

Gran Maestro Rosso, IGT, Apulien <sup>5</sup> 20 cl 9.5

Fabelhaft Tinto Niepoort, Weingut Niepoort, Duoro <sup>5</sup> 20 cl 11.0

### FLASCHENWEINE

WIN WIN Rotwein, Weingut von Winning, Pfalz <sup>5</sup> 75 cl 33.0

Markus Molitor Einstern, Mosel <sup>5</sup> 75 cl 43.0

I Crinali Apassimento Puglia Rosso IGT, Apulien <sup>5</sup> 75 cl 29.0

Fabelhaft Tinto Niepoort, Weingut Niepoort, Duoro <sup>5</sup> 75 cl 33.0

## SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

### OFFENE SCHAUMWEINE

Secco, trocken, Weingut Beck, Rheinhessen <sup>5</sup> 10 cl 6.0

Secco Rosé, trocken, Weingut von Winning, Pfalz <sup>5</sup> 10 cl 7.0

### SCHAUMWEINE

Chardonnay Sekt Weingut von Winning, Pfalz <sup>5</sup> 75 cl 44.0

Secco, trocken, Weingut Beck, Rheinhessen <sup>5</sup> 75 cl 28.0

Secco Rosé, trocken, Weingut von Winning, Pfalz <sup>5</sup> 75 cl 35.0

### ALKOHOLFREIE SCHAUMWEINE

PriSecco Rosenzauber, Apfel, Rose, Minze 10 cl 6.0

Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg <sup>5</sup> 75 cl 29.0

Florentina Spritz, Bio, Frankreich <sup>5</sup> 75 cl 9.0

### CHAMPAGNER

Champagner Grand Brut Perrier - Jouet <sup>5</sup> 10 cl 12.5

75 cl 75.0

Champagner Blason Rosé Perrier - Jouet <sup>5</sup> 10 cl 16.0

75 cl 95.0

Champagner „Blanc de Blancs“ Perrier - Jouet <sup>5</sup> 10 cl 18.5

75 cl 119.5

Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouet <sup>5</sup> 75 cl 249.0

150 cl 529.0

Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouet Rosé <sup>5</sup> 75 cl 629.0

Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouet 75 cl 729.0

„Blanc de Blanc“

## SPRITZIGES & BIER

### SPRITZIGES

Aperol Sprizz <sup>2,5,11</sup>		8.5
Winter Tale <sup>1,5,9,10,2</sup>		8.5
Hunter's Apple <sup>1,5,9,10,2</sup>		8.5
Hugo <sup>2,5,11</sup>		8.5
Aperol Orange <sup>2,5,11</sup>		8.5
Kalamansi Sprizz		10.5
Florentina Spritz, Bio, Frankreich <sup>5</sup> (alkoholfrei)		8.5
Weißweinschorle <sup>5</sup>	20 cl	7.0

### LONGDRINKS & COCKTAILS

Gin Tonic <sup>10</sup>		8.5
Cuba Libre <sup>1,9</sup>		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
Schöffelhofer Hefeweizen vom Fass	50 cl	5.0
Flensburger Dunkel	33 cl	3.5
alkoholfreies Flaschenbier	33 cl	3.3
alkoholfreies Schöffelhofer 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 <sup>1,8,10</sup> , Seven up	30 cl	3.0
	50 cl	5.0

Goldberg Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer, Hibiscus Tonic <sup>9,2,3,10</sup>	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

## 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
Glühwein		5.0
mit Schuss		6.5

## 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 Farbstoff                             | a) Glutenhaltiges Getreide       |
| 2) mit Konservierungsstoff                   | b) Krebstiere *                  |
| 3) mit Antioxidationsmittel                  | c) Eier *                        |
| 4) mit Geschmacksverstärker                  | d) Fische *                      |
| 5) geschwefelt                               | e) Erdnüsse *                    |
| 6) geschwärzt                                | f) Soja(bohnen) *                |
| 7) mit Phosphat                              | g) Milch *, Laktose              |
| 8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | h) Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte |
| 9) koffeinhaltig                             | i) Sellerie*                     |
| 10) chininhaltig                             | j) Senf *                        |
| 11) mit Süßungsmittel                        | k) Sesamsamen *                  |
|  | l) Schwefeldioxid, Sulphite,     |
|  | m) Lupinen *                     |
|  | n) Weichtiere *                  |
|  | o) Weizen und Weizenerzeugnisse  |

\*und daraus gewonnene Erzeugnisse