



SEE
BAD
SAAROW
by Esplanade

'Wenn ich schon sündige,
dann aber richtig und ohne schlechtes Gewissen.'

Sophokles



in unserem Strandrestaurant SeeBadSaarow!

Freuen Sie sich auf unsere Lieblingsgerichte,
die glücklich machen, mit regionaler und saisonaler Ausrichtung.

Wir tüfteln jede Woche neue Kreationen,
aus der Küche und den Weingütern der Welt, für Sie.

Und immer wieder freitags wird
ab 19 Uhr bei Live Musik gechillt und geschmaust.

So kann das Wochenende doch starten.

Viel Spaß und guten Appetit!

Welcome to our SeeBadSaarow beach restaurant!

Look forward to our favorite dishes,
that will make you happy, with a regional and seasonal focus!

We come up with new creations every week,
from the kitchen and the wineries of the world for you.

And on Fridays you can
chill out and enjoy live music from 7 pm.

That's the perfect way to start the weekend.

Have fun and bon appétit!

eat me & drink me...

it started with ... prickle

CHAMPAGNER & PRICKELNDES CHAMPAGNE & SPARKLING

Champagner Grand Brut Perrier - Jouët ⁹	10cl	13.0
	75cl	89.0
	150cl	179.0
Champagner Blason Rosé Perrier - Jouët ⁹	10cl	15.0
	75cl	99.0
	150cl	199.0
Champagner „Blanc de Blancs“ Perrier - Jouët ⁹	10cl	18.5
	75cl	119.5
Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouët ⁹	75cl	249.0
	150cl	529.0
Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouët Rosé ⁹	75cl	629.0
Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouët „Blanc de Blanc“ ⁹	75cl	729.0
Von Winning Chardonnay Sekt, Brut Nature, Weingut von Winning, Pfalz	75cl	44.0
Secco	10cl	6.0
Weingut Beck, Rheinhessen	75cl	28.0
Secco Rosé	10cl	7.0
Weingut Beck, Rheinhessen	75cl	35.0
Rieslingsekt, 0,0% (alkoholfrei)	10cl	6.0
Weingut Dr. Loosen, Mosel	75cl	28.0

SIGNATURE COCKTAILS

Sarti Sprizz Sarti Rosa, Prosecco, Mango	9,5
Midori Sprizz Midori, Prosecco, Soda, Wassermelone	9,5
Deja-Vu Tonic Oriental Deja-Vu, Tonic, Grapefruit	9,5
Yuzu Sour Yuzu Sake, Eiweiß, Limette, Angostura Bitters	10,5
Bellini Seebad Momo Sake, Prosecco, Orange	10,5
Passion Pink Sour House Of Natural Taste Passion Pink Liqueur 15.2%vol. Eiweiß, Sucre de Cannem, Angostura Bitters	10,5
Big Apple Vodka, Apfelsaft natur, Portwein, Pulco, Ginger Beer	10,5
Whiskey Smash Bourbon, Eiweiß, Pulco, Sucre de Cannem, Minze	10,5
Only Mandarine House Of Natural Taste Mandarine Liqueur 15.0% vol. Mancino Vermouth, Rum, Angostura Bitter	12,5
Forbidden Berry Fizz House Of Natural Taste Berry Liqueur 15.1%vol. Gin, Pulco, Sucre de Cannem, Soda	12,5

VORSPEISEN STARTERS

Katsu mit Tatar vom Weiderind Mit geröstetem Brioche, Dijonsenf und Tonkatsu-Sauce Katsu with beef tartar, toasted brioche, Dijon mustard and Tonkatsu sauce	19.5
Sommer Bowl Mit gegrillter Aprikose, Ziegenkäse, Hummus und Quinoa Summer bowl with grilled apricot, goat's cheese, hummus and quinoa	17.0
Marinierter Pulpo Mit roter Zwiebel, Petersilie und Sumach Marinated pulpo with red onion, parsley and sumac	22.5
3 of 3 Drei Vorspeisen wählen zum Teilen und gemeinsamen Genießen choose three starters to share and enjoy together	52.0

ZWISCHENGANG IN BETWEEN

Gegrillte Großgarnele 19.5
Mit Aioli, Togarashi und Sesam
Grilled king prawn with aioli, togarashi and sesame seeds

Gyoza vom Schwein 18.0
Mit Dashi-Velouté, Kaviar und Nori-Knusper
Pork gyoza with dashi veloute, caviar and nori crunch

Salmorejo 10.0
Mit Serrano, gehacktem Ei und Mojo Verde
Salmorejo with serrano, chopped egg and mojo verde

BEILAGEN SIDE DISHES

Pimentos de Padron mit Meersalz 8.5
Pimentos de Padron with sea salt

Knusprige Maisrippen mit brauner Butter-Miso 8.5
Crispy corn ribs with brown butter miso

Trüffel-Pommes mit Parmesan 10.5
Truffled fries with Parmesan

Apfel Coleslaw Apple coleslaw 6.0

Spicy Edamame Spicy edamame 9.5

„SeeBad“ Carbonara „SeeBad“ Carbonara 10.5

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Chef's Lieblings Pastramie vom Grill	31.0
Mit Sesam, Bimi und Carbonara Chef's favorite pastrami of the grill with sesame seeds, bimi and Carbonara	
Kalbskotelett glasiert	39.0
Mit Frühlingslauch, Pak Choi, Shiitake und Sesam Glazed veal cutlet with spring onions, pak choi, shiitake and sesame seeds	
Veganes Gemüse-Curry	29.0
Mit knusprigem Tofu, Papadam und Koriander Vegan vegetable curry with crispy tofu, papadam and coriander	
Zitronen-Lachs	35.0
Mit Peperonata, Malfatti und Parmesan-Schaum Lemon salmon with peperonata, malfatti and parmesan foam	

DESSERT

Pastel de Nata 7.0
Mit Blätterteig und Vanille
Pastel de Nata with puff pastry and vanilla

Brombeere 11.5
Mit Valhrona-Crumble, Baiser und Minze
Blackberry with Valhrona crumble, baisers and mint

**Gerne wählen Sie aus unseren Speisen
oder nach Beratung:**

You are welcome to choose from our dishes
or after consultation:

3 Gang Menü		3 course menu	58.0
4 Gang Menü		4 course menu	79.0
6 Gang Menü		6 course menu	98.0

all about drinks...

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Sprizz	8.5
Hugo	8.5
Lillet Wild Berry	8.5
Calamansi Sprizz	8.5
Mojito	8.5
Cuba Libre	8.5
Moskito 0,0%	7.5
Calamansi Tonic 0,0%	7.5
Melon Sprizz 0,0%	7.5
Whiskey Sour, Pisco Sour, Vodka Sour	10.5
Gin Tonic, mit Tanquery No.10	8.5
Vodka Lemon, mit Three Sixty Vodka	8.5
Whiskey Cola, mit Jim Beam Bourbon	8.5

Mehr gibts direkt vom Dealer ... an der Bar!

WEISSWEIN WHITE WINE

*glas or
bottle?*

Grey (vegan)	20cl	8.0
Weingut Markus Schneider, Pfalz	75cl	29.0
Sauvignon Blanc „Steinwiege“ (vegan)	20cl	9.0
Weingut Schnaitmann, Württemberg	75cl	30.0
Battenfeld-Spanier Riesling (bio)	20cl	9.5
Weingut Battenfeld Spanier, Rheinhessen	75cl	34.5
Wittmann Weißburgunder (bio, vegan)	20cl	9.5
Weingut Wittmann, Rheinhessen	75cl	34.5
Chardonnay Royale	20cl	9.5
Weingut Von Winning, Pfalz	75cl	34.5
Fehlfarbe Scheurebe (Naturwein)	20cl	10.0
Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen	75cl	37.0
Bacchus (fruchtig)	20cl	8.0
Weingut Herzer, Saale Unstrut	75cl	29.0
Hundertmorgen Riesling 0,0%	20cl	8.0
Weingut St. Antony, Rheinhessen	75cl	29.0

WEISSWEIN WHITE WINE

Hand in Hand Grauburgunder Weingut Meyer-Nägel, Klumpp, Baden	75cl	33.0
„3055“ (Bio) Chardonnay, Jean León, Penedès DOP	75cl	33.0
Pinot Blanc Einstern Weingut Markus Molitor, Mosel	75cl	36.0
Vintages Riesling (Bio, vegan) Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	75cl	39.0
Wiltinger Riesling Alte Reben (feinherb) Weingut Nik Weiss St. Urbans-Hof, Mosel	75cl	39.0
Kaitui Sauvignon Blanc Weingut Markus Schneider, Pfalz	75cl	38.0
Kähner Grauburgunder GG Franz Keller, Baden	75cl	52.0
Sancerre Weingut Henri Bourgeois, Loire, Frankreich	75cl 150cl	42.0 82.0
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Weingut Cloudy Bay, Marlborough	75cl	49.0
Geheimrat „J“ Spätlese Weingut Wegeler, Rheingau	75cl	54.0
La Sombrilla Bodega El Paraguas, Ribeiro DOP	75cl	59.0

Weil wir das Weingut lieben ...

VON WINNING, PFALZ, DEUTSCHLAND

Forster Riesling	75cl	36.0
Riesling Haardter Herzog	75cl	44.0
Jesuitengarten Riesling GG	75cl	99.0
Chardonnay 500	75cl	75.0
Weißburgunder 500	75cl	69.0
	150cl	115.0
Sauvignon Blanc 500	75cl	69.0
	150cl	135.0

ROSÉWEIN ROSÉ WINE

WinWin Rosé	20cl	8.5
Weingut Von Winning, Pfalz	75cl	29.0
AIX Rosé	20cl	10.0
Weingut Maison Saint Aix, Provence	75cl	33.0
	150cl	63.0
	300cl	123.0
Kolonne Null Rosé 0,0%	20cl	8.0
Weinagentur Kolonne Null, Rheinhessen	75cl	29.0
Miraval „Studio“ rosé <i>very special...</i>	75cl	30.0
Méditerranée IGP, Weingut Perrin & Pitt, Provence		
Binigrau Rosat	75cl	39.0
Bodega Binigrau Vins y Vinyes, Mallorca		

ROTWEIN RED WINE

Fabelhaft Tinto	20cl	8.0
Weingut Niepoort, Douro	75cl	29.0
	150cl	59.0
	300cl	135.0
Clou (vegan)	20cl	9.0
Weingut Markus Schneider, Pfalz	75cl	32.0
	150cl	62.0
	300cl	140.0
Puro Malbec (bio, vegan)	20cl	10.0
Weingut Dieter Meier, Mendoza	75cl	33.0
	150cl	63.0
WinWin Rot	75cl	36.0
Von Winning, Pfalz		
Hipperia	75cl	59.0
Bodega Pago de Vallegarcía, Vallegarcía DOP		
Le Volte dell'Ornellaia	75cl	59.0
Tenuta dell'Ornellaia, Toskana		
Protos Gran Reserva	75cl	74.0
Bodega Protos, Ribera del Duero DOP		
Mas La Plana Cabernet Sauvignon (vegan)	75cl	99.0
Familia Torres, Penedès DOP		
Spätburgunder Lämmli GG	75cl	99.0
Weingut Schnaitmann, Württemberg		

BIER BEER

BIER VOM FASS DRAFT BEER

Radeberger Pils	30cl	4.0
	50cl	5.5
Radler	30cl	4.0
	50cl	5.5
Schöfferhofer Hefeweizen	50cl	5.5

FLASCHENBIERE BOTTLED BEERS

Schöfferhofer 0,0%	50cl	5.0
Schöfferhofer Kristall	50cl	5.0
Schöfferhofer Dunkel	50cl	5.0
Flensburger Dunkel	33cl	4.0
Flensburger Pils	33cl	4.0
Bitburger 0,0%	33cl	4.0

ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND

WASSER WATER	25cl	3.0
San Pellegrino/Acqua Panna	75cl	7.0

LIMONADEN SOFT DRINKS

Seebad Homemade Lemonade	25cl	3.5
Pepsi Cola, Pepsi Cola Light	33cl	4.0
San Pellegrino Aranciata	33cl	4.0
San Pellegrino Limonata	33cl	4.0
Goldberg	25cl	4.0
Hibiscus, Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer		

SÄFTE & SCHORLEN JUICES & SPRITZERS

Rhabarber-, Apfel-, Johannisbeer-Schorle spritzer	33cl	4.0
Verschiedene Rauch-Säfte Various juices by Rauch	30cl	4.0

HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

Café Creme Coffee		4.5
Cappuccino		5.0
Milchkaffee Flat white		5.0
Latte Macciato		5.0
Espresso		4.0
Doppelter Espresso Double espresso		5.0
Heiße Schokolade, Vollmilch Hot chocolate		5.0
Kanne Dallmayr Tee, verschiedene Sorten	1.25l	9.5
Pot of Dallmayr tea, different sorts		
Frischer Ingwertee oder Minztee		9.5
fresh ginger or mint tea		

GUTEN APPETIT! BON APPÉTIT!

Kommen Sie so schnell wie möglich wieder,
bei uns wird Abwechslung groß geschrieben
unsere Speisekarte wechselt wöchentlich!

Micha, Cameron, Marcel, Kay und Patrick
wünschen Ihnen viel Spaß und einen genussvollen Aufenthalt.

Come back as soon as possible,
Variety is very important to us
our menu changes weekly!

Micha, Cameron, Marcel, Kay and Patrick
wish you lots of fun and an enjoyable stay.



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!

How did you like the SeeBadSaarow?

Rate your experience on Google. Simply scan the QR code with your smartphone
and send the review. Thanks very much!



Alle Preise in € und inkl. gesetzlicher MwSt.
All prices in euros and including 19% VAT

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

If you are allergic to certain ingredients or have an intolerance,
please do not hesitate to contact our service. Thank you very much.

ALLERGENE ALLERGENES

- | | |
|--|--|
| a) Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten | 1) mit Konservierungsstoff / with preservative |
| b) Krebstiere * / crustaceans* | 2) mit Farbstoff / with colorant |
| c) Eier * / eggs * | 3) mit Antioxidationsmittel / with antioxidants |
| d) Fische * / fish * | 4) mit Süßungsmittel Saccharin / with sweetener saccharin |
| e) Erdnüsse * / peanuts * | 5) mit Süßungsmittel Cyclamat / with sweetener cyclamate |
| f) Soja(bohnen) * / soy beans * | 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
with sweetener aspartame, contains phenylalanine source |
| g) Milch *, Laktose / milk *, lactose | 7) mit Süßungsmittel Acesulfam /
with acesulfame sweetener |
| h) Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte / nuts, legumes | 8) mit Phosphat / with phosphate |
| i) Sellerie* / celery* | 9) geschwefelt / sulphurized |
| j) Senf * / mustard * | 10) chininhaltig / contains quinine |
| k) Sesamsamen * / sesame seeds * | 11) koffeinhaltig / ontaining caffeine |
| l) Schwefeldioxid, Sulphite / Sulfur dioxide, Sulphites | 12) mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancer |
| m) Weichtiere * / molluscs | 13) geschwärzt / blackened |
| n) Lupinen * / lupins * | 14) gewachst / waxed |
| o) Weizen und Weizenerzeugnisse
wheat und wheat products | 15) gentechnisch verändert / genetically modified |
| *und daraus gewonnene Erzeugnisse
and products obtained therefrom | |