



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 jeden ersten Freitag im Monat wird beim Live-BBQ
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 every first Friday of the month you can
chill out and enjoy live music at our live BBQ.

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	14.0
	75cl	89.0
	150cl	179.0
Champagner Blason Rosé Perrier - Jouët ⁹	10cl	16.0
	75cl	99.0
	150cl	199.0
Champagner „Blanc de Blancs“ Perrier - Jouët ⁹	10cl	19.0
	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 Blancs“ ⁹	75cl	729.0
Von Winning Chardonnay Sekt, Brut Nature, Weingut von Winning, Pfalz	10cl	10.0
	75cl	49.0
Rieslingsekt, 0,0% (alkoholfrei) Weingut Dr. Loosen, Mosel	10cl	7.0
	75cl	39.0

SIGNATURE COCKTAILS

Sarti Sprizz Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Pink Grapefruit	9.5
Midori Sprizz Midori, Prosecco, Soda, Wassermelone	9.5
Yuzu Sour Yuzu Sake, Eiweiß, Limette, Angostura Bitters	11.5
Ocean Kiss Plantation Pineapple Rum, Orange, Ananas, Pulco, Blue Curacao	12.5
Mandarin meets Martini House of Natural Taste Mandarine, Vodka, Pulco, Grenadine	12.5
Erdbeer Daiquiri zum Löffeln Strawberry daiquiri to scoop Rum, Mandelsirup, Erdbeeren, Cream	12.5

Cocktails, die Geschichten erzählen...

VORSPEISEN & VEGETARISCH STARTERS & VEGETARIAN

Sushi-Special Roll des Tages 17.0
Sushi special roll of the day

Tataki vom Thunfisch 21.0
mit gepickelten Zwiebeln, Gurke und Wasabi
Tuna Tataki with pickled onions, cucumber and wasabi

Nikkei-Chaossalat, der neue Caesar Salat 17.0
Nikkei „chaos salad“, the new Caesar salad

Wahlweise mit:	Optionally with:	
Maishähnchenbrust	corn-fed chicken breast	+8.0
Gebratener Garnele	fried prawn	+12.0

Esplanade-Seebad Bowl 17.0
Quinoa, Krautsalat, eingelegte Gurke, wilder Brokkoli, Tomate, Wildkräuter, Lotuswurzel, Sesamdressing, Granatapfel & Reis-Crunch
Quinoa, coleslaw, pickled cucumber, wild broccoli, tomato, wild herbs, lotus root, sesame dressing, pomegranate and rice crunch

Gemüse-Tempura 30.0
Wilder Brokkoli, Babymais, gelbe Karotte, Zucchini mit Wildkräutern, dazu Sriracha-Creme und Schnittlauch-Schmand
Vegetable tempura with wild broccoli, baby corn, yellow carrot, zucchini with wild herbs, served with Sriracha cream and chive sour cream

HAUPTSPEISEN MAINS

Maishähnchenbrust 36.0
mit Koriander, Spitzkohl, Pilze, Süßkartoffel und Haselnuss
Corn-fed chicken breast with coriander, pointed cabbage,
mushrooms, sweet potato and hazelnut

Heilbutt 38.0
mit Miso glasiert auf Orangen-Spinat-Risotto und Thai-Basilikum
Halibut with miso on orange-spinach risotto and Thai basil

Lieblingsstück vom US-Rind 39.0
mit Trüffelpüree, geflammtem grünem Spargel und Ofenkarotten
Premium cut of US beef with truffle puree, flamed green
asparagus and braised oven carrots

Special of the day 32.0

CHEF'S SPECIAL AB 17:00 UHR CHEF'S SPECIAL FROM 5 PM

Ceviche von der Dorade für 2 Personen 36.0
Dünn geschnitten mit Kimchi, Yuzu, Korianderflavour & Nikkei Salat
Thinly sliced ceviche of sea beam for 2 people with kimchi, yuzu,
coriander flavor and Nikkei salad

„Chef's“ - Nummer 1 vom Grill 89.0
Mittelstück vom Rinderfilet mit geflammtem grünem Spargel,
Blumenkohl, Mais, lila Karotten, Ofenkartoffel, Jus und Bernaise für 2
Center cut of beef fillet with flamed green asparagus, 169.0
cauliflower, corn, purple carrots, baked potato, jus and bernaise für 4

Dazu: Hipperia, ein Bordeaux aus Spanien! 75 cl 49.0
Bodega Pago de Vallegarcía, Vallegarcía DOP

don't miss

DESSERT

Nikkei Cake		12.5
Karamell-Ganache, Passionsfrucht-Kern und Matcha Crumble Caramel ganache, passion fruit core and matcha crumble		
Flugmango		14.5
mit Tonkabohnen-Eis und Kokosschaum Mango with tonka bean ice cream and coconut foam		
Einzeln oder auch ideal dazu:	Separately or to complement:	
frische Beeren mit Minze	fresh berries with mint	8.0
Eispraline	ice praline	2.5

TRIO DE ESPLANADE EIS BOWLS

Drei Restaurants. Drei Handschriften. Ein unvergessliches Eis-Erlebnis. Im Trio de Esplanade vereinen sich die kulinarischen Handschriften unserer Küchenchefs zu einer sommerlichen Hommage an das Eis. Jedes Team hat seine persönlichen Liebessorten ausgewählt – und freut sich darauf, sie diesen Sommer mit Ihnen zu teilen.

Eisbowl Seebad		12.5
Weißes Schokoladeneis mit Macadamianuss, Pistazie und Erdbeere White chocolate ice cream with macadamia nut, pistachio and strawberry		
Eisbowl Pechhütte		12.5
Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Schokobrownie-Eis & Bananenfrost Mango and passion fruit sorbet with chocolate brownie ice cream and banana frosting		
Eisbowl O'Vino		12.5
Frisches Joghurteis, fruchtiges Cassis-Sorbet & Stracciatella Italia Fresh yoghurt ice cream, fruity cassis sorbet and Stracciatella Italia		

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Ramazotti Sprizz Ramazotti 0,0% Aranciata, Sekt 0,0%, Orange	9.0
Melon Sprizz Melone, Sekt 0,0%, Soda	9.0
Lillet Sprizz Florentina 0,0%, Soda, Berries, Minze	9.0
Hugo Elderflower, Sekt 0,0%, Soda, Minze	9.0
Seebad Mule Pulco, Ginger Beer, Basilikum	9.0
Calamansi Tonic Calamansi 0,0%, Goldberg Tonic, Soda	9.0
Virgin Gin Tonic Humboldt Rye Gin 0,0%, Tonic nach Ihrer Wahl	9.0
Sunset Sparkler Minze, Limette, Rohrzucker, Passionsfrucht	9.5

Unsere alkoholfreien Sprizz werden mit Rieslingsekt 0,0% Dr. Loosen, Bernkastel-Kues, Mosel, zubereitet.

Aperol Sprizz	9.5
Hugo	9.5
Seebad Lillet	9.5
Calamansi Sprizz	9.5
Sour Sakura/Whiskey/Pisco/Vodka/Gin	11.5
Gin Tonic	9.5
Vodka Lemon oder Soda	9.5
Whiskey Cola	9.5
Campari Orange oder Soda	9.5
Cuba Libre	9.5

Unsere Sprizz werden mit Grand de Vaux Sekt, Brut zubereitet.
Schloss Vaux, Eltville, Rheingau.

WEISSWEIN WHITE WINE

Regaleali Bianco	20cl	9.0
Sicilia DOC, Tasca d'Almerita, Italien	75cl	31.0
Sauvignon Blanc „Kaitui“	20cl	9.5
Weingut Markus Schneider, Pfalz	75cl	32.5
Forster Riesling	20cl	10.0
Weingut von Winning, Pfalz	75cl	33.0
Wittmann Weißburgunder (Bio, vegan)	20cl	10.0
Weingut Wittmann, Rheinhessen	75cl	33.0
Hand in Hand Grauburgunder	20cl	10.0
Weingut Meyer-Näkel, Klumpp, Baden	75cl	33.0
	150cl	59.0
Wohlmuth Morillon (vegan)	20cl	10.0
Weingut Wohlmuth, Südsteiermark DAC, Österreich	75cl	33.0
Fehlfarbe Scheurebe Cloudy by Nature (Bio)	20cl	10.0
Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen	75cl	35.0
Bacchus (fruchtig)	20cl	10.0
Weingut Herzer, Saale Unstrut	75cl	33.0
Hundertmorgen Riesling 0,0%	20cl	8.5
Weingut St. Antony, Rheinhessen	75cl	29.5
Tokaji Szamarodni (Süßwein)	10cl	8.0
Samuel Tinon, Hungary	50cl	36.0

WEISSWEIN WHITE WINE

„3055“ (Bio) Chardonnay, Jean León, Penedès DOP	75cl	33.0
Pinot Blanc Einstern Weingut Markus Molitor, Mosel	75cl	36.0
Chenin Blanc Bush Vines Markus Schneider, WO Stellenbosch, Südafrika	75cl	36.0
Grüner Veltliner Ried Steinpoint Kremstal DAC, Stift Göttweig, Österreich	75cl	38.0
Wiltinger Riesling Alte Reben (feinherb) Weingut Nik Weis - St. Urbans-Hof, Mosel	75cl	39.0
Sancerre Weingut Henri Bourgeois, Loire, Frankreich	75cl 150cl	42.0 82.0
Riesling Haardter Herzog Weingut Von Winning, Pfalz	75cl	44.0
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Weingut Cloudy Bay, Marlborough	75cl	49.0
Wunderwerk Grauburgunder (Bio, vegan) Dreissigacker, Rheinhessen	75cl	52.0
La Sombrilla Bodega El Paraguas, Ribeiro DOP	75cl	59.0
Weißburgunder 500 Weingut von Winning, Pfalz	75cl 150cl	69.0 115.0
Chardonnay 500 Weingut von Winning, Pfalz	75 cl	75.0

Sie wollen mehr? Bitte sprechen Sie uns auf unsere Kostbarkeiten aus dem Chambrair an.

ROSÉWEIN ROSÉ WINE

WinWin Rosé	20cl	9.0
Weingut Von Winning, Pfalz	75cl	31.5
AIX Rosé	20cl	10.0
Weingut Maison Saint Aix, Provence	75cl	33.0
	150cl	63.0
	300cl	123.0
Miraval „Studio“ Rosé	75cl	30.0
Méditerranée IGP <i>very special...</i>	300cl	105.0
Weingut Perrin & Pitt, Provence		
Binigrau Rosat	75cl	39.0
Bodega Binigrau Vins y Vinyes, Mallorca		
Kolonne Null Rosé 0,0%	20cl	8.0
Weinagentur Kolonne Null, Rheinhessen	75cl	29.0

ROTWEIN RED WINE

Fabelhaft Tinto	20cl	9.0
Weingut Niepoort, Douro	75cl	31.5
	150cl	59.0
	300cl	135.0
Clou (vegan)	20cl	10.0
Weingut Markus Schneider, Pfalz	75cl	33.0
	150cl	62.0
	300cl	140.0
Puro Malbec (Bio, vegan)	20cl	10.0
Weingut Dieter Meier, Mendoza	75cl	33.0
	150cl	63.0
Puro Malbec Cuvée (Bio, vegan)	75cl	33.0
WinWin Rot	75cl	36.0
Von Winning, Pfalz		
Hipperia	75cl	54.0
Bodega Pago de Vallegarcía, Vallegarcía DOP		
Le Volte dell'Ornellaia	75cl	54.0
Tenuta dell'Ornellaia, Toskana		
Protos Gran Reserva	75cl	69.0
Bodega Protos, Ribera del Duero DOP		
Mas La Plana Cabernet Sauvignon (vegan)	75cl	94.0
Familia Torres, Penedès DOP	150cl	165.0
Spätburgunder Lämmle 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	5.5
Flensburger Dunkel	33cl	4.0
Flensburger Pils	33cl	4.0
Heineken	33cl	4.0
Heineken 0,0%	33cl	4.0

ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND NON-ALCOHOLIC AND REFRESHING

WASSER WATER

San Pellegrino/Acqua Panna	25cl	3.0
	75cl	7.0

LIMONADEN SOFT DRINKS

Seebad Homemade Lemonade	30cl	4.5
	50cl	6.5
Seebad Homemade Ictea	30cl	4.5
	50cl	6.5
Pepsi Cola, Pepsi Cola Light	33cl	4.0
Goldberg Indian Hibiscus Tonic/Tonic/Ginger Ale/Bitter Lemon/Ginger Beer	25cl	4.0

SÄFTE & SCHORLEN JUICES & SPRITZERS

Verschiedene Rauch-Säfte various juices by Rauch	30cl	5.0
Frischer Orangensaft freshly squeezed orange juice	25cl	8.0

HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

Café Creme Coffee		4.5
Cappuccino		5.5
Milchkaffee Flat white		5.5
Latte Macciato		5.5
Espresso		4.0
Doppelter Espresso Double espresso		5.5
Matcha Latte		6.5
Frappé (kalt) cold		4.5
Heiße Schokolade, Vollmilch Hot chocolate		5.5
Kanne Dallmayr Tee, verschiedene Sorten	1.25l	9.5
Pot of Dallmayr tea, different sorts		
Frischer Ingwertee	1.25l	10.5
Fresh ginger tea		
Frischer Minztee	1.25l	10.5
Fresh mint tea		
Hafer-, Soja- und Mandelmilch zuzüglich 1€ je Heißgetränk		
Oat, soy and almond milk plus 1€ per hot drink		

GUTEN APPETIT! BON APPÉTIT!

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

Micha, Cameron, Charly, Adrian, Christoph, Carlos, Leon, Paul und Kacpar
wünschen Ihnen viel Spaß und einen genussvollen Aufenthalt.

Come back as soon as possible,
variety is very important to us
our menu changes regularly!

Micha, Cameron, Charly, Adrian, Christoph, Carlos, Leon, Paul und Kacpar
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 / containing 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
*und daraus gewonnene Erzeugnisse
and products obtained therefrom | 15) gentechnisch verändert / genetically modified |