



SEE
BAD
SAAROW
by Esplanade

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

Sophokles

WILLKOMMEN

in unserem Strandrestaurant SeeBadSaarow!

Freuen Sie sich auf unsere Lieblingsgerichte aus aller Welt,
mit regionaler und saisonaler Ausrichtung!

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

Guten Appetit!

VORSPEISEN

Tatar vom Weiderind 18,50
mit geröstetem Oxbrot und Salzbutter
Sardelle, Wachtelei, Lauchzwiebel, Kapern
und Dijon - Senf ^{a,c,d,g,j,l}

Poke Bowl 12,50
mit gehobeltem Gemüse und Wildkräuter
Blattsalat, Mix Pickles, Kresse, Kichererbsen,
Holunderblüten-Walnussdressing und
Nusskrokant ^{e,h,i,j,k,l}

Ceviche vom Lachs 16,50
mit Avocado, roter Zwiebel, Koriander, Mango,
Cashewkerne und Leche de Tigre ^{d,e,h,k,l}

Surf - Turf Tataki vom Rinderfilet und Garnele 19,50
mit Guacamole, grünem Spargelsalat und
Tomatensalsa ^{a,b,g,h,k,l}

Caesar Salad 17,50
am Tisch zubereitet mit Römersalat, Dijonsenf,
Parmesan, Sardelle und Croutons ^{a,c,g,d,j,l}

3 of 5 44,00
drei Vorspeisen wählen
zum Teilen und gemeinsam genießen

ZWISCHENGANG

Gratinierte Jakobsmuschel	24,50
mit Zitrone, Schalotte und Petersilie ^{d,e,h,k,l}	
Berliner Blutwurst	16,00
mit Kartoffelstampf, Rahmsauerkraut, Senfjus, karamellisierten Äpfeln und Röstzwiebeln ^{a,f,g,i,j,l}	
Gulaschsuppe	12,50
mit Szegediner Kraut und Kräuterschmand ^{f,g,i,j,l}	

HAUPTSPEISEN

„Seebad Ente“	36,00
mit wildem Brokkoli, Salatherz, Laugenbrezel und Malzbier <small>a,c,f,g,h,i,j,k,l,m</small>	
Chefs Lieblingsstück vom US-Rind	34,00
mit Zwiebelconfit, Knusper, Bohnen, geröstete Kartoffel und Gurken-Schmand <small>a,f,g,j,j,l</small>	
Wiener Schnitzel	32,50
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone <small>a,c,g,i,j,l,m</small>	
Geschmorte Ochsenbacke	25,00
mit geräuchertem Süßkartoffelpüree, Nikkei-Gemüse und Gremolata <small>f,g,i,j,e,k,l</small>	
Gegrilltes Butterfischfilet	29,00
mit tomatisierten Schmorgurken, Schmand- kartoffeln, Leinöl und Senfkornkaviar <small>g,d,i,j,l</small>	
Süßkartoffel – Gnocchi	19,50
mit Mais, grüner Paprika, Saubohnen, grüner Spargel und Piment d' espelette <small>a,g,i</small>	

DESSERT

Cheesecake-Tarte	10.00
mit Yuzuschmand, karamellisierten Nüssen und Beeren ^{a.c.g.o}	
Gebrannte Schokolade	10.50
mit Lemoncurd, Mango und Kokos ^{a.c.e.g.o}	

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 75 cl 729.0

„Blanc de Blanc“ ⁵

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

FLASCHENWEINE

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
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 Panna	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