



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 20 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 8 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	10 cl	13.0
	75 cl	89.0
	150cl	179.0
Champagner Blason Rosé Perrier - Jouët ⁹	10 cl	15.0
	75 cl	99.0
	150cl	199.0
Champagner „Blanc de Blancs“ Perrier - Jouët ⁹	10 cl	18.5
	75 cl	119.5
Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouët ⁹	75 cl	249.0
	150 cl	529.0
Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouët Rosé ⁹	75 cl	629.0
Champagner Belle Epoque Brut Perrier - Jouët „Blanc de Blanc“ ⁹	75 cl	729.0
Secco	10cl	6.0
Weingut Beck, Rheinhessen	75cl	28.0
Secco Rosé	10cl	7.0
Weingut Beck, Rheinhessen	75cl	35.0
Prisecco	10cl	7.0
Manufaktur J.Geiger, Württemberg	75cl	33.0
Rieslingsekt, 0,0%	10cl	6.0
Weingut Dr. Loosen, Mosel	75cl	28.0

SIGNATURE COCKTAILS

Sarti Sprizz	9,5
Sarti Rosa, Prosecco, Mango	
Midori Sprizz	9,5
Midori, Prosecco, Soda, Wassermelone	
Deja-Vu Tonic	9,5
Oriental Deja-Vu, Tonic, Grapefruit	
Yuzu Sour	10,5
Yuzu Sake, Eiweiß, Pulco, Sucre de Cannem, Angostura Bitters, Limette (Yuzu sake, egg white, pulco, sucre de cannem, angostura Bitters, lime)	
Bellini Seebad	10,5
Momo Sake, Prosecco	
Passion Pink Sour	10,5
House Of Natural Taste Passion Pink Liquer 15.2%vol. Eiweiß, Pulco, Sucre de Cannem, Angostura Bitters, Rhababer (Egg white, Pulco, Sucre de Cannem, Angostura Bitters, Rhubarb)	
Forbidden Berry Fizz	12,5
House Of Natural Taste Berry Liquer 15.1%vol. Gin, Pulco, Sucre de Cannem, Soda (Gin, Pulco, Sucre de Cannem, Soda)	

VORSPEISEN STARTERS

Katsu mit Tatar vom Weiderind 18.5

Mit geröstetem Brioche, Dijonsenf
und Tonkatsu-Sauce

Katsu with beef tartare, toasted brioche, Dijon mustard
and Tonkatsu sauce

Frühlings Poke Bowl 16.0

Mit Kräuter-Gremolata, Radieschen, grünem Spargel
und Yuzu Vinigrette

Spring poke bowl with herb gremolata, radishes,
green asparagus und yuzu vinigrette

Rosa Tafelspitz und Zunge vom Kalb 20.5

Mit Granny Smith, Wasabi und Kartoffel Knusper

Pink boiled beef and veal tongue with Granny Smith,
wasabi and potato crisp

3 of 3 52.0

Drei Vorspeisen wählen

zum Teilen und gemeinsamen Genießen

choose three starters to share and enjoy together

ZWISCHENGANG IN BETWEEN

Body Peal Garnelen gegrillt pro Stück 3.0
Mit Knoblauchbutter, Cocktailsauce und Röstbrot
Grilled body pearl prawns with garlic butter,
cocktail sauce and toasted bread

Risotto von der Fregola Sarda 19.5
Mit Artischocken, Cranberry und Bonito Flocken
Risotto from the fregola sarda with artichokes,
cranberries and bonito flakes

Spargelcremesüppchen 9.0
Mit gebeiztem Lachs, Spargelsalat und Brot-Knusper
Cream of asparagus soup with pickled salmon,
asparagus salad and bread crisp

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, bimi and Carbonara	
Rosa Rib Eye vom Grill	34.0
Mit Spargel, geblämmter Tomate, Bärlauch-Butter, Rosmarin-Bacon Kartoffel und Chimichurri Schmand Grilled pink rib eye with asparagus, flamed tomato, wild garlic butter, rosemary bacon potato and chimichurri sour cream	
Dreierlei vom Kohl	28.0
Mit Romanesco, Blumenkohl, Grenaille, Erbsen-Kresse Sauce und Cashew-Brösel Three kinds of cabbage with romanesco, cauliflower, grenaille, pea-cress sauce and cashew breadcrumbs	
Saibling mit Hummerkruste	31.0
Mit Lauch-Gemüse, Graupen-Paprikagemüse und Zitrone Char with lobster crust with leek vegetables, pearl barley and paprika vegetables and lemon	

DESSERT

Pastel de Nata 8.0
Mit Blätterteig und Vanille
Pastel de Nata with puff pastry and vanilla

Aprikose 11.5
Mit Milchreis und Zitronengras
Apricot with rice pudding and lemongrass

**Gerne wählen Sie aus unseren Speisen
oder nach Beratung:**
You are welcome to choose from our dishes
or after consultation:

3 Gang Menü	58.0
4 Gang Menü	79.0
6 Gang Menü	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
Gin Tonic, mit Tanquery No.10	8.5
Wodka 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?*

Schnaitmann Grauburgunder (bio)	20cl	8.0
Weingut Rainer Schnaitmann, Württemberg	75cl	29.0
Habla de Ti Sauvignon Blanc (vegan)	20cl	8.5
Bodega Habla, Extremadura, Spanien	75cl	29.0
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 (natur)	20cl	10.0
Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen	75cl	37.0
Bacchus	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

Pinot Blanc Einstern Weingut Markus Molitor, Mosel	75cl	36.0
Wiltinger Riesling Alte Reben Weingut Nik Weiss St. Urbans-Hof, Mosel	75cl	39.0
Kaitui Sauvignon Blanc Weingut Markus Schneider, Pfalz	75cl 150cl	38.0 72.0
Entrelace Cuvée Gewürztraminer Riesling Weingut Matthias Gaul, Pfalz	75cl	42.0
Riesling Haardter Herzog Erste Lage Weingut von Winning, Pfalz	75cl	44.0
Grainhübel GG Weingut von Winning, Pfalz	75cl 150cl	54.0 108.0
Weißburgunder 500 Weingut von Winning, Pfalz	75cl 150cl	59.0 115.0
Sauvignon Blanc 500 Weingut von Winning, Pfalz	150cl	135.0
Geheimrat „J“ Spätlese Weingut Wegeler, Rheingau	75cl	54.0
Vintages Riesling (bio) Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	75cl	39.0

WEISSWEIN WHITE WINE

Bisamberg Wiener Gemischter Satz Weingut Wieninger, Wien DAC	75cl	42.0
Sancerre Weingut Henri Bourgeois, Loire, Frankreich	75cl 150cl	42.0 82.0
Bourgogne Chardonnay Côte d'Or (bio) Weingut Domaine du Pavillon, Burgund	75cl	39.0
Santa Cruz de Artazu Blanco Bodegas y Viñedos Artazu (by Artadi), Navarra DOP, Spanien	75cl	44.0
La Sombrilla Bodega El Paraguas, Ribeiro DOP	75cl	59.0
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Weingut Cloudy Bay, Marlborough	75cl	49.0

ROSÉWEIN ROSÉ WINE

WinWin Rosé	20cl	8.0
Weingut Von Winning, Pfalz	75cl	29.0
Kolonne Null Rosé 0,0%	20cl	8.0
Weinagentur Kolonne Null, Rheinhessen	75cl	29.0
AIX Rosé	20cl	9.0
Weingut Maison Saint Aix, Provence	75cl	30.0
Lumos No5	20cl	7.5
Das Lumos-Projekt, Castilla y León IGP	75cl	28.5
Miraval Côtes de Provence Rosé	75cl	49.0
Weingut Miraval, Provence	150cl	94.0
	300cl	169.0
	600cl	319.0
Binigrau Rosat		
Bodega Binigrau Vins y Vinyes, Mallorca	75cl	39.0

very special...

ROTWEIN RED WINE

Clou (vegan)	20cl	10.0
Weingut Markus Schneider, Pfalz	75cl	32.0
	150cl	62.0
	300cl	140.0
Fabelhaft Tinto	20cl	8.0
Weingut Niepoort, Douro	75cl	29.0
	150cl	59.0
	300cl	135.0
Puro Malbec (bio, vegan)	20cl	9.5
Weingut Dieter Meier, Mendoza	75cl	30.0
	150cl	70.0
Spätburgunder Lämmle	75cl	99.0
Weingut Schnaitmann, Württemberg		
Hipperia	75cl	59.0
Bodega Pago de Vallegarcía, Vallegarcía DOP		
Il Bruciato	75cl	59.0
Guado al Tasso, Bolgheri, Toskana		
Protos Gran Reserva	75cl	74.0
Bodega Protos, Ribera del Duero DOP		

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
Bitburger 0,0%	33cl	4.0

ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND

WASSER WATER

San Pellegrino/Acqua Panna	25cl	3.0
	75cl	7.0

LIMONADEN SOFT DRINKS

Seebad Homemade Lemonade	25cl	4.0
Pepsi Cola, Pepsi Light, Mirinda, Seven up	33cl	4.0
Goldberg Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Bear, Hibiscus Tonic	25cl	4.0

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, Momo, Cameron, Iago, 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, Momo, Cameron, Iago, 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
*und daraus gewonnene Erzeugnisse
and products obtained therefrom | 15) gentechnisch verändert / genetically modified |