

***Ein guter Tag beginnt
mit einem leckeren Frühstück!***

**Liebe Gäste,
die "Villa Seebach" bietet Ihnen täglich von
8.00 Uhr bis 10.30 Uhr
ein reichhaltiges Frühstücksbuffet im sonnigen Wintergarten an.**

**Hier eine kleine Auswahl:
Genießen Sie frisch gebrühten Kaffee von der Firma J.J. Darboven
oder unsere erlesene Teeauswahl von der Firma Eilles
Weitere Getränke
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, frische Milch,
Karottensaft, Mineralwasser von der Güstrower Schlossquelle
Aus der Backstube
Verschiedene Brötchensorten, Toast, Zwieback, Knäckebrot
Schwarzbrot
Cerealien und anderes
Cornflakes, Choco Flakes, Fruchtmüsli, Schokomüsli, Backpflaumen,
Rosinen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsaat
Hausgemachte Gelees, Fruchtaufstriche und Honig
Je nach Saison
Sanddorangelee, Holundergelee mit Zimt, Apfel- Karottengelee,
Sauerkirschelee mit Vanille, Erdbeer- Rhabarber- Fruchtaufstrich.
Löwenzahnblütenhonig
Frischwurst und Käseplatte
Salami, Schinken, Teewurst, grobe Leberwurst, Jagdwurst,
Bierschinken
Hausgemachte Geflügeleberwurst mit Schnittlauch verschiedene
Schnittkäsesorten, Weichkäse und Frischkäse Warme Speisen
kleine Bratwürstchen und gebratener Speck
verschiedene Eierspeisen
Gekochte Eier, Rühreier mit Kräutern oder Speck sowie
Spiegeleier von unserem Koch frisch zubereitet**

**pro Person : 12,50
mit einem Glas Sekt: 15,00**

**In der Herstellung und der Auswahl haben wir auch an die Allergiker
gedacht:**

**Sie bekommen bei uns auch viele Gerichte Laktose frei, zuckerfrei und
ohne Schweinefleisch.**

**Genießen Sie in aller Ruhe die Atmosphäre unseres gastlichen Hauses,
aber haben Sie bitte Verständnis, dass wir ab 10.30 Uhr auch für
ausgeschlafene Spätaufsteher unser Buffet schließen.....**

Mecklenburger Spezialitäten

Sauerfleisch „süß sauer“

**aus dem Schweinenacken, im Weckglas serviert
mit einer Remouladensoße und Bratkartoffeln**

12,50

Deftiger Mecklenburger Rippenbraten

**Schweinebauch mit einer Füllung aus Backpflaumen und
Boßkop,**

Apfelrotkohl und Butterkartoffeln

13,90

Bärlauch-Matjes

**mild gesalzene Matjesfilets mit Bärlauch mariniert
dazu reichen wir eine Remouladensauce**

und Bratkartoffeln

13,90 €

Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mild gesalzene Matjesfilets mit einer Remouladensauce
und Bratkartoffeln
13,90

Labskaus nach Art des Hauses
mit einem Spiegelei, Gewürzgurke,
Rote Beete und einem Matjes
12,90

Entensauerfleisch
in Apfel-Sanddorngelee
mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln
12,90

Vorspeisen und kleine Köstlichkeiten

Ein Gastronom ist ein Mensch, der die Welt so sieht, wie sie isst!

Tranchen von der geräucherten Entenbrust **9,50**
mit Preiselbeersahnemeerrettich und einen
kleinen Salat

Hausgebeizter Rosenlachs **9,50**
mit einer Sauce aus Löwenzahnblütenhonig-
Sanddornsenf
und Dillspitzen, dazu Algensalat und Reibekuchen

Unser Klassiker für Sie:

Büsumer Krabben-Cocktail **9,50**
frische Nordsee-Krabben mit einer milden
Cocktail-Soße,
einem Hauch Cognac, frischem Dill,
dazu reichen wir Baguette und Butter

Große bunte Salat-Variationen

Großer Salat **11,50**
mit pikanten Käsewürfeln nach Feta-Art,
getrockneten Tomaten
ofenfrischem Baguette und zweierlei Dips

Bunter Salat **9,90**
mit Tranchen von der geräucherten Entenbrust,
gerösteten Sonnenblumenkernen,
Croutons und Parmesanchips

Heißes aus unserer Suppenküche

Ein Haar in der Suppe missfällt uns sehr, selbst wenn es vom Haupt der Geliebten wär.

Tomatensuppe **5,50**

Pikant und fruchtig mit **Mozzarella-Rosmarinspieß**

Karotten-Orangencremesuppe **5,50**

mit **Croutons** und gerösteten **Sonnenblumenkernen**

Fischertopf **5,90**

Tomatierte **Fischkraftbrühe** mit **Wurzelgemüse**, **Muscheln**, **Krebsfleisch** und **Dillspitzen**

Die Spezialität unseres Küchenchefs:

Mecklenburger Aalsuppe

mit **Dörrobst**, **Gartengemüse**, **Mehlklößchen** und **Rauchfleisch**

7,90

Knuspriges Kräuterbaguette

3,80

**im Ofen gebacken mit Bärlauch-Rosmarinbutter
und Salatbukett**

Fleischspezialitäten vom Grill

Der Bauch versteht keinen Spaß!

Grillplatte „Villa Seebach“

16,50

**drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute
mit frischen Kräuter-Champignons und Speck-
Bratkartoffeln**

Entrecote (ca. 250 Gramm)

22,50

**mit Bärlauch-Pfefferbutter,
gebackener Folienkartoffel mit Kräuterquark
dazu servieren wir Ihnen
unsere BBQ-Sauce und Zwiebel-Chutney**

(Das Entrecôte kommt stets ohne Knochen daher und hat eine deutlich stärkere Marmorierung im Vergleich zum Rinderfilet. In der Mitte befindet sich ein Fettkern (das Auge). Das Entrecôte ist besonders saftig und zart und bringt sehr viel Eigengeschmack mit.)

Spanferkelbäckchen **16,50**
in Holunder geschmort, mit Spitzkohlgemüse in
Rahm
Dörrobst und einem Kartoffelkloß

Schnitzel „Wiener Art“ **14,50**
mit Salatspitzen und Kroketten

Schnitzel mit frischen Rahmchampignons **15,50**
und knusprigen Bratkartoffeln

**Aus Kindermund....eines der nützlichsten Tiere ist das
Schwein.**

**Von ihm kann man alles verwenden, das Fleisch von vorn bis
hinten,**

**die Haut für Leder, die Borsten für Bürsten und den Namen
als Schimpfwort.**

Pasta und Vegetarisch

Bandnudeln **10,50**
mit Bärlauch Pesto, Kirschtomaten und
geraspelten Parmesan

Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen in einer fruchtigen Sanddorn-Currysauce	13,90
Lasagne Bolognese	11,50
Gratinierte Champignonköpfe mit Gemüsefüllung, Käsesoße und Kräuterreis	12,90
Gebäckene Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatspitzen	5,50
Paprikaschote mit einer Reis-Gemüsefüllung und Tomatensoße	12,50

**Gar lieblich dringen aus der Küche, bis an das Herz die
Wohlgerüche.**

**Hier kann die Zunge fein und scharf sich nützlich machen und
sie darf!**

**Hier bereitet man die Zaubermittel in Töpfen, Pfannen oder
Kesseln,**

**um ewig den Gemahl zu fesseln, von hier aus herrscht
mit schlauem Sinn die Haus- und Herzenskönigin.**

(Wilhelm Busch)

Aus Neptuns Reich

Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Zucchini-gemüse dazu Butterkartoffeln	17,50
„Boltenhagener Seemannsgarn“ verschiedene Fischfilets in feiner Butter gebraten, mit Tomaten, Oliven - Fenchelgemüse und Butterkartoffeln	15,50
Gebratenes Dorschfilet mit Zitronengrassauce, Koriander-Honigmöhren und Butterkartoffeln	16,50
Seelachs in Bierteig gebacken dazu hausgemachte Remoulade und Seealgen-Speckkartoffelsalat	12,50
Fischsülze von Dorsch, Zander, Lachs mit Muscheln und Krebsfleisch in Gurken-Dill Gelee mit Remoulade und Bratkartoffeln Fangfrische Kutter-Scholle	13,90

mit zerlassener Butter	15,50
mit knusprigen Speckwürfeln	16,90
mit frischen Büsumer Nordsee-Krabben	18,90

**Zu allen Schollen-Gerichten servieren wir
Mecklenburger Butterkartoffeln und einen Salatteller**

Eiskarte

"Eis & Heiß" 4,90
2 Kugeln cremiges Vanilleeis
mit heißen Kirschen und Schlagsahne

Schwedeneisbecher 4,90
2 Kugeln cremiges Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör
und Sahnehäubchen

Schoko Helene 4,90
2 Kugeln cremiges Vanilleeis und 1 Kugel
Schokoeis
auf Birnen mit Schokosauce und Schlagsahne

Fruchtvergnügen 4,90
2 Kugeln cremiges Vanilleeis auf Früchten
mit Fruchtsauce und Schlagsahne

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis Ihrer Wahl - Vanille, Schoko oder Erdbeere **3,60**
mit Schlagsahne **4,10**

1 Kugel Eis **1,20**
Schokoladeneis, Erdbeereis, Lavendel – Mohnis oder Vanilleeis

1 Kugel cremiges Vanilleeis **2,50**
mit Kürbiskernöl

Eiskaffee **4,50**

Eisschokolade

Süßer Gaumenschmaus

Rosenblütensorbet **4,90**
mit Hanse-Editions-Sekt aus der Sektkellerei Wismar

Sanddorn-Panna Cotta **6,50**
mit Rohrzucker flambiert

Apfelstrudel **4,90**

mit marinierten Kirschen und 1 Kugel Lavendel-Mohneis

Regionale Spezialitäten des Hauses

Warmes Apfel-Sanddorntörtchen	4,90
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	
Birnen und Klüten	6,50
Pochierte Birnen mit Mehlklößchen und Vanillesauce	
Seebach`s Kaffeegedeck	4,50
hausgemachter Blechkuchen mit Schlagsahne und einem Becher Kaffee	

Haben Sie einen speziellen Wunsch für ihre Familien- oder Betriebsfeier, dann lassen Sie Sich doch einmal unseren schönen Wintergarten zeigen. Wir beraten Sie gern! Ihre Vorbestellungen nehmen wir jederzeit entgegen.