

*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, Knäckebrötchen
Schwarzbrot
Cerealien und anderes
Cornflakes, Choco Flakes, Fruchtmüsli, Schokomüsli, Backpflaumen, Rosinen,
Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsaat
Hausgemachte Gelees, Fruchtaufstriche und Honig
Je nach Saison
Sanddorngelee, Holundergelee mit Zimt, Apfel- Karottengelee,
Sauerkirschegelee 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: 13,50 €
mit einem Glas Sekt: 16,00

▪ Kinder zahlen pro Lebensjahr 1,00 ▪

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 Boskop,
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-Sanddorangelee
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

Große bunte Salat-Variationen

Großer Salat 11,50 €
mit pikanten Käsewürfeln nach Feta-Art, getrocknete 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 Pikant und fruchtig mit Mozzarella-Rosmarinspieß	5,50 €
Karotten-Orangencremesuppe mit Croutons und gerösteten Sonnenblumenkernen	5,50 €
Fischertopf Tomatierte Fischkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Muscheln, Krebsfleisch und Dillspitzen	5,90 €

Die Spezialität unseres Küchenchefs:

Mecklenburger Aalsuppe
mit Dörrobst, Gartengemüse, Mehlklößchen
und Rauchfleisch
7,90 €

Knuspriges Kräuterbaguette im Ofen gebacken mit Bärlauch-Rosmarinbutter und Salatbukett	3,80 €
--	---------------

Fleischspezialitäten vom Grill
Der Bauch versteht keinen Spaß!

Grillplatte „Villa Seebach“ drei kleine Steaks von Kassler, Schwein und Pute mit frischen Kräuter-Champignons und Speck-Bratkartoffeln	16,50 €
Medaillons vom Schweinefilet in Holunder geschmort, mit Spitzkohlgemüse in Rahm Dörrobst und einem Kartoffelkloß	16,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Salatspitzen und Kroketten	14,50 €
Schnitzel mit frischen Rahmchampignons und knusprigen Bratkartoffeln	15,50 €

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 mit Bärlauch Pesto, Kirschtomaten und geraspelten Parmesan	10,50 €
Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen in einer fruchtigen Sanddorn-Currysauce	13,90 €
Lasagne Bolognese	11,50 €
Gratinierte Champignonköpfe mit Gemüsefüllung, Käsesoße und Kräuterreis	12,90 €
Gebackene 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	13,90 €
Brathering süß-sauer eingelegt dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln	11,90 ▪

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	3,60 €
3 Kugeln Eis Ihrer Wahl - Vanille, Schoko oder Erdbeere 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	4,50
▪	

Süßer Gaumenschmaus

Rosenblütensorbet mit Hanse-Editions-Sekt aus der Sektkellerei Wismar	4,90 €
Panna Cotta auf einen Fruchtspiegel	4,50 €
Apfelstrudel mit marinierten Kirschen und 1 Kugel Lavendel-Mohneis	4,90 €
Warmes Apfel-Sanddornküchlein mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	4,90 €
Dessertvariationen Panna Cotta, Apfelstrudel und 1 Kugel Lavendel-Mohn-Eis	6,50 €

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.