

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

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 oder Frikadellen und gebratener Speck
Gekochte Eier, Rühreier

pro Person:	14,90
mit einem Glas Sekt:	17,50
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.

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Mecklenburger Spezialitäten

Sauerfleisch „süß sauer“	13,50
aus dem Schweinenacken, im Weckglas serviert mit einer Remouladensauce und Bratkartoffeln	
Mecklenburger Kasseler Gulasch	13,90
mit Äpfeln, Backpflaumen und Zwiebeln in kräftiger Rotweinsauce dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und Salat	
Labskaus nach Art des Hauses	13,90
mit einem Spiegelei, Gewürzgurke, Rote Beete und einem Matjes	
Entensauerfleisch	13,90
in Apfel-Sanddorngelee mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	
Deftiger Mecklenburger Rippenbraten	14,90
Schweinebauch mit einer Füllung aus Backpflaumen und Boskop, Apfelrotkohl und Butterkartoffeln	
Matjesfilets „Hausfrauen Art“	14,90
mild gesalzene Matjesfilets mit einer Remouladensauce und 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.

Vorspeisen und kleine Köstlichkeiten

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

Strauchtomate & Mozzarellaperlen 7,50
mit Balsamessig und Basilikum

Hausgebeizter Rosenlachs 9,90
mit einer Sauce aus Löwenzahnblütenhonig-Sanddornsenf
und Dillspitzen, dazu Algensalat und Reibekuchen

Große Salat-Variationen

Bunter Salat mit frischen, gebratenen Champignons 12,90
mit Sonnenblumenkernen und Croûtons

Großer Salat 12,90
mit pikanten Käsewürfeln nach Feta-Art,
getrocknete Tomaten, Baguette und zweierlei Dips

Heißes aus unserer Suppenküche

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

Tomatensuppe 5,90
pikant und fruchtig mit Mozzarella und Basilikum

Gelbe Paprika- Karottensuppe 5,90
mit Croûtons

Fischertopf 7,50
Tomatierte Fischkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Muscheln und Dillspitzen

Fleischspezialitäten

Der Bauch versteht keinen Spaß!

Schnitzel „Wiener Art“ mit Salatspitzen und Kroketten	14,90
Schnitzel mit frischen Rahmchampignons und knusprigen Bratkartoffeln	15,90
Grillteller „Villa Seebach“ drei kleine Steaks von Kassler, Schwein und Pute mit frischen Kräuter-Champignons und Speck-Bratkartoffeln	17,50

Aus Neptuns Reich

Brathering süß- sauer eingelegt dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln	12,90
Seelachsfilet in Bierteig dazu hausgemachte Remoulade und Seealgen-Speckkartoffelsalat	13,50
Fischsülze von Dorsch, Zander, Lachs mit Muscheln in Gurken-Dill-Gelee mit Remoulade und Bratkartoffeln	14,90
„Boltenhagener Seemannsgarn“ verschiedene Fischfilets in feiner Butter gebraten, mit Krebsrahmsauce, Salat und Butterkartoffeln	17,90
Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Zucchini-Gemüse dazu Butterkartoffeln	17,90
Dorschfilet auf der Haut gebraten auf buntem Paprika- Zwiebelgemüse und Butterkartoffeln	17,90

Pasta und Vegetarisch

Gebackene Folienkartoffel	7,90
~ mit gebratenen Kräuterchampignons	9,90
~ mit geräuchertem Lachs	10,90
dazu Kräuterquark und Salatspitzen	
Bandnudeln	
~ Bolognese	11,50
~ mit Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten und geraspelten Parmesan	12,90
~ mit Putenbruststreifen in fruchtiger Sanddorn- Currysauce	13,90
Paprikaschote	12,50
mit einer Reis-Gemüsefüllung und Tomatensoße	
Gratinierte Champignonköpfe	12,90
mit Gemüsefüllung, Käsesoße und Kräuterreis	

Für unsere kleinen Gäste

Milchreis mit Apfelmus oder Zimt & Zucker	4,00
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,50
Nudeln mit Bolognese	4,90
Knusprig gebratenes Fischfilet oder Schnitzelchen	5,90
mit Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln	
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	3,00
„Kleiner Eiszweig“	3,00
Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und Schokoladensauce	

Süßer Gaumenschmaus

Panna Cotta im Gläschen mit einen Fruchttopping	4,50
Apfelstrudel mit marinierten Kirschen und 1 Kugel Vanilleeis	4,90
Warmes Apfel-Sanddornküchlein mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	4,90
Dessertvariationen Panna Cotta, Apfelstrudel und 1 Kugel Vanilleeis	6,50

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 durch Gebrötel und Gebrittel
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 Herzenkönigin.
(Wilhelm Busch)

Eiskarte

1 Kugel Eis Schokoladeneis, Erdbeereis oder Vanilleeis	1,20
1 Kugel cremiges Vanilleeis mit Kürbiskernöl	2,50
1 Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör	2,90
Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl - Vanille, Schoko oder Erdbeere ~ mit Schlagsahne	3,60 4,10
Eiskaffee / Eisschokolade	4,50
“Eis & Heiß” 2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne	4,90
Schwedeneisbecher 2 Kugeln cremiges Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahnehäubchen	4,90
Fruchtvergnügen 2 Kugeln cremiges Vanilleeis auf Früchten mit Fruchtsauce und Schlagsahne	4,90

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.

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.