



Die Kleine Brasserie am See

Herzlich Willkommen

Wellnesshotel
Seeschloßchen
Privat-SPA & Naturresort **★★★★★**
SUPERIOR



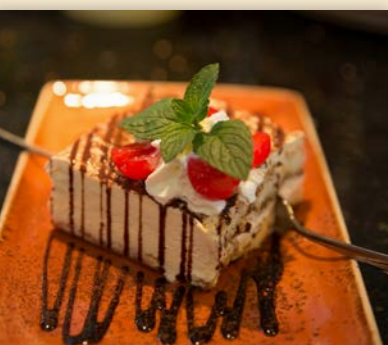
Französische Küche

- 1 **Knobi-Bruschetta**^{AGJ}
überbackenes Knoblauchbaguette
mit französischem Camembert € 6,90
- 4 **Quiche Lorraine aus Lothringen**^{ACGJIL}
mit Speck und Sahne-Ei-Mischung € 8,50

- 7 **Französische Zwiebelsuppe**^{AGL}
mit Weißbrot und Käse überbacken € 7,50
- 10 **Sommerliches Salatbouquet**^{AI}
mit Himbeerdressing, Croutons, frischem Obst
und gerösteten Pinienkernen € 14,00

- 13 **Coq au Vin blanc – Huhn aus dem Ofen**^{AJLH}
in Weißweinsauce mit Bio-Huhn,
Wurzelgemüse und Erbsenreis € 22,00
- 16 **Boeuf Bourguignonne – Rindfleischschmortopf**^{AJLH}
mit Burgunder, Speckbohnen, Karotten-Kartoffelstampf € 24,00

- 20 **Crème Brûlée**^{CGE} – gebrannte Creme € 7,50



Das Glück von Trüffel und Pasta

- 30 **Pasta al Tartufo**^{AG} Spaghetti mit Trüffelöl und gerösteten Pinienkernen € 19,50
- 31 **Spaghetti Aglio e Olio**^{AG} mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni € 11,50
- 32 **Spaghetti Bolognese**^{AGIL} mit Hackfleisch und Tomatensoße € 12,50
- 33 **Spaghetti Carbonara**^{ACGL} nach Art des Hauses mit Parmesan € 11,50
- 34 **Spaghetti allo Scoglio**^{ABGN} mit Meeresfrüchten, Tomatensoße und Knoblauch € 18,00
- 35 **Penne al Pomodoro**^{AGI} Hohlnudeln in Tomatensahnesoße und Basilikum € 11,50
- 36 **Penne al Arrabiata**^{AGI} mit Tomatensoße, Peperoni, Knoblauch und Basilikum ... € 12,50
- 37 **Penne al Salmone**^{ADG} mit Lachsfilet, Kirschtomaten und Tomatensahnesoße ... € 16,00
- 38 **Penne al Vegetale**^{AGI} mit gebratenem Gemüse, Knoblauch und Tomatensoße .. € 14,50
- 39 **Penne al Formaggio**^{AGI} mit Tomatensahnesoße und Käse überbacken € 14,50

Italienische Küche

- 2 **Bruschetta klassisch**^{AGJ}
mit Tomate, Basilikum, Parmesan, Olivenöl,
Balsamico und frischem Pfeffer € 5,90
- 5 **Carpaccio di Manzo – zarte Rindscheiben**^{GJ}
mit Olivenöl, Balsamico, Rucola und Parmesan € 14,00

- 8 **Ligurische Tomatensuppe**^{AGIL}
mit Sahnehäubchen an knusprigem Baguettebrot € 7,50
- 11 **Tomatensalat**^{GJ}
mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln,
Balsamico, Olivenöl und Pfeffer € 12,00

- 14 **Ossobuco**^{AJLH}
Geschmorte Kalbshaxe in Rotwein, Knoblauch und
Wurzelgemüse mit tomatisierten Spaghetti € 24,00
- 17 **Lasagne al Forno**^{ACGJL}
mit frischen Tomaten, Hackfleisch und Béchamelsoße € 12,90

- 21 **Tiramisu**^{AGE} – mit Mascarpone und Löffelbiskuit ... € 7,50

Lausitzer Küche

- 3 **Bruschetta herzhaft**^{AI}
hausgemachte Leberwurst überbacken
auf Leinölbaguette und Gewürzgurken € 5,90
- 6 **Würzfleisch vom Geflügel & Kalb**^{AGIL}
in der Blätterteigpastete und mit Käse überbacken € 7,50

- 9 **Spreewälder Gurkensuppe (kalt)**^{GJ}
mit frischem Lausitzer Leinöl € 5,90
- 12 **Grüner Salat**^{AI}
mit Öl, Essig und Pfeffer, dazu wird warmes
Baguettebrot gereicht € 8,50

- 15 **„Omas Heringstöpfchen“**^{ADGJ}
mit Gurken, Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzen,
dazu geröstetes Brot € 12,00
- 18 **Ofenkartoffel in der Schale an grünem Salat**^{GJ}
mit Sahnequark, Zwiebeln und Lausitzer Leinöl € 10,90

- 22 **Kalter Hund**^{AGE} – Butterkekse und Schokocreme € 5,50



Hausgemachte Pizza aus dem Steinofen

- 40 **Pizza Prosciutto/Salame**^{AGL} Schinken und/oder Salami, Käse € 10,50
- 41 **Pizza Vegetaria**^{AGI} Tomate, Paprika, Aubergine, Pilze, Käse € 11,50
- 42 **Pizza Hawaii**^{AGL} Schinken, Ananas, Käse € 11,50
- 43 **Pizza Tonno**^{ADG} Thunfisch, Zwiebeln, Käse € 12,50
- 44 **Pizza Gorgonzola**^{AGL} Tomatensoße, Gorgonzola, Speck, Käse € 14,50
- 45 **Pizza Quattro Formaggi**^{AG} Tomatensoße und vier Sorten Käse € 14,50
- 46 **Pizza Quattro Stagioni**^{AGL} Pilze, Schinken, Salami, Paprika, Käse € 14,50
- 47 **Pizza Diavolo**^{AGL} Chorizo, Peperoni, Artischocken, Oliven, Käse € 14,50
- 48 **Pizza Mozzarella/Parma**^{AGL} Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan € 18,50
- 49 **Pizza Primavera/Scampi**^{ABGN} mit Meeresfrüchten, Tomaten, Käse € 19,50



Zusatzstoffe/Allergene für Speisen
A Weizen, **B** Krebstiere, **C** Eier,
D Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Soja, **G** Milch,
H Schalenfrüchte, **I** Sellerie, **J** Senf,
K Sesam, **L** Schwefeldioxid,
M Lupine, **N** Weichtiere

Kuchen und Eis
entnehmen Sie bitte
dem Tagesangebot.

Gern kombinieren wir Ihre Pizza mit weiteren Belägen (2,50 € pro Belag).



Die Kleine Brasserie am See

Herzlich Willkommen

Wellnesshotel
Seeschloßchen
Privat-SPA & Naturresort **★★★★★**
SUPERIOR



Fassbier 0,3l 0,5l

Bitburger Pilsner	€ 3,00	€ 4,50
Köstritzer Kellerbier	€ 3,00	€ 4,50
Benediktiner Hefeweizen	€ 3,00	€ 4,50
Radler, Diesel, Potsdamer	€ 3,00	€ 4,50

Flaschenbier 0,3l 0,5l

Hefeweizen Dunkel	€ 3,00	€ 4,50
Hefeweizen Grapefruit	€ 3,00	€ 4,50
Bitburger Drive	€ 3,00	€ 4,50

Mineralwasser 0,3l 0,5l

Gerolsteiner still	€ 3,00	€ 4,50
Gerolsteiner spritzig	€ 3,00	€ 4,50
Gerolsteiner medium	€ 3,00	€ 4,50

Limonaden 0,3l 0,5l

Coca Cola	€ 3,00	€ 4,50
Sprite	€ 3,00	€ 4,50
Rote Fassbrause	€ 3,00	€ 4,50

Säfte 0,3l 0,5l

Orange, Banane, Kirsch, Mango, Johannisbeere, Rhabarber	€ 3,00	€ 4,50
--	--------	--------

Zusatzstoffe/Allergene

Wein: Sulfit & Schwefeldioxid; **Kaffee:** Coffein, Laktose (mit Milch);
Limonaden & Biermix: Farbstoff, Phosphat, Coffein, Antioxidationsmittel;
Biere: Glutenhaltiges Getreide; **Säfte:** Antioxidationsmittel

„Das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins. Welches die anderen drei sind, darauf bin ich noch nicht gekommen.“

CHARLES-LOUIS DE MONTESQUIEU



Weiß- und Roséweine Sch. 0,2l Fl. 0,75l

Weissburgunder QbA, feinherb, Rheinhessen	€ 7,90	€ 25,90
<i>Reife Apfelfrucht und frische Kräuter, etwas Würze, kraftvoll</i>		
Fleur de d'Artagnan Blanc, Südfrankreich	€ 6,80	€ 22,40
<i>feinfruchtig, ausgewogene Restsüße, Zitrusnoten</i>		
Banrock Station Chardonnay, Südastralien	€ 7,20	€ 23,60
<i>Saftig und vollmundig, sonnengereifte Zitrusfrucht und Pfirsich</i>		

River Garden Rose 2017, Südafrika	€ 7,20	€ 23,60
<i>Noten von Kirschen & Erdbeeren, frisch & mineralisch</i>		

Rotweine Sch. 0,2l Fl. 0,75l

Dornfelder QbA, Pfalz-Kirchner	€ 7,90	€ 25,90
<i>intensive Aromen von Beeren und Kirschen mit viel Würze</i>		
Fleur de d'Artagnan Rouge, Südfrankreich	€ 6,80	€ 22,40
<i>Cassis und Waldbeere, geschmeidig am Gaumen nach Süßholz</i>		
Banrock Station Shiraz, Südastralien	€ 7,20	€ 23,60
<i>reife Pflaumen und Himbeerfrucht, würzig, harmonisch und saftig</i>		

Prosecco Fl. 0,75l

Mille Bolle Prosecco Spumante Brut weiß, Cantina Sacchetto, Venetien	€ 35,00
Mille Bolle Prosecco Spumante Brut rose, Cantina Sacchetto, Venetien	€ 37,00

Heißgetränke im Pott

Kaffee Creme	€ 4,00
Milchkaffee	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Heiße Schokolade	€ 4,00
Espresso doppelt (Tasse)	€ 4,00
Heiße Zitrone	€ 4,00
Tee (Minze, Earl Grey, Sweet Bellis, Rooibos)	€ 4,00

Spezialitäten

Lumumba – heißer Kakao mit Rum	€ 6,00
Irish Coffee – mit Sahne und irischem Whiskey ..	€ 6,00
Afrikanischer Burenkaffee mit Amarula und Sahne	€ 6,00

Desserts

Crème Brûlée gebrannte Vanille-Creme	€ 6,90
Tiramisu mit Mascarpone und Löffelbiskuit	€ 7,90
Kalter Hund Butterkekse und Schokocreme	€ 5,50

Kuchen und Eis entnehmen Sie
bitte dem Tagesangebot.



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

