

Willkommen im Cafe - Restaurant Seestern am Scharmützelsee

*Die Inhaber Fam. Sauer und ihr Team
begrüßen Sie recht herzlich.*

*Wir laden Sie ein, nehmen Sie Platz in unserem
Restaurant oder auf unserer Sommerterrasse. Freuen
Sie sich auf eine abwechslungsreiche Speisekarte, auf ein
Kuchen- und Tortenangebot, welches hauseigen
gebacken ist, eine Eiskarte und auf eine passende
Getränkeauswahl.*

*Öffnungszeiten
Freitag - Dienstag von 11.00 Uhr - 22.00 Uhr*

Mittwoch und Donnerstag - Ruhetag

*Unser Küchenteam
bereitet gern Ihre Speiseauswahl in der Zeit
von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr aus unserem
abwechslungsreichen Speisenangebot zu.*

*Planen Sie ihre nächsten Events?
Wie eine Familienfeier, ein Candle - Light - Dinner zu
zweit, ein Firmenessen oder die Bewirtung von
Gruppenreisen, dann sprechen Sie mit uns und erfahren
Sie was der Seestern am Scharmützelsee zu bieten hat.*

Herzlichst Fam. Sauer und Team

Vorspeisen und Salate

*Gebackener Camembert mit einer Haube von
Preiselbeerschaum an einem frischen Salatbukett_{a,g,h,j}*
9,50 €

*Kartoffelrösti mit Graved Lachs,
Creme fraiche und knackigem Salat_{a,c,d,g,j}*
13,80 €

Riesengarnelen mit Aioli und Baguette_{a,b,c,g}
14,80 €

*Kleiner gemischter Gartensalatteller nach Art des
Hauses_{g,j}*
6,80 €

*Großer gemischter Gartensalatteller
auf mediterrane Art_{g,j}*
14,20 €

*Gebratene Hähnchenbrust auf einem bunten
Salatpotpourri mit Apfel, Champignon,
Pinienkernen, Radieschensprossen und Croutons_{a,g,j}*
15,20 €

Suppen

*Hausgemachte Tomatensuppe
mit Basilikumschaum und Parmesanchip_g
6,30 €*

*Brandenburgische Soljanka mit Kräuterrahm_{a,g}
6,80 €*

Unsere Fischgerichte

*Mildes Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit deftigen Bratkartoffeln_{a,c,d,g}
14,80 €*

*Gebratene Forelle Müllerin
mit hausgemachtem Gurkensalat und
Petersilienkartoffeln_{a,d}
20,50 €*

*Gebratenes Zanderfilet
auf warmen Gurken-Dill-Gemüse mit
Butterkartoffeln_{a,d,g,j}
20,80 €*

*Fischplatte „Seestern“
Lachsfilet, Zanderfilet und Rotbarbenfilet
auf Fenchel-Karotten-Gemüse mit Rote Beete-Püree_{a,d,g}
24,50 €*

Pasta

*Spaghetti in hausgemachtem Basilikumpesto mit
gerösteten Pinienkernen und Parmesan
bestreut_{a,c,g}*

12,30 €

*Spaghetti a la „Seestern“
in einer Gorgonzolasauce mit Blattspinat,
Champignons und Schweinefiletspitzen_{a,c,g}*

15,80 €

*Gebratenes Lachsfilet auf frischen Bandnudeln
mit Gemüsejulienne in Pernod-Dill-Rahmsauce_{a,c,g}*

17,50 €

*Rote Agnolotti mit Hähnchengeschnetzeltem
vollendet mit Rucola und Parmesan_{a,c,g}*

17,50 €

Brandenburgische Gerichte

*Feine hausgemachte Eisbeinsülze mit einer
Remouladensauce und herzhaften
Bratkartoffeln_{c,g}*

14,80 €

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelstampf,
Apfelscheiben und glasierten Zwiebeln_{a,g}*

17,50 €

*Feiner Brandenburgischer Wildschweinbraten
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen_{a,c,g,i}*

19,50 €

*Großes Eisbein auf Specksauerkraut
und Kartoffelerbsenpüree_{a,h,j,i}*

16,80 €

Fleischgerichte

*Gebratene Hähnchenbrust mit
Mini-Ratatouille-Gemüse und Rosmarienkartoffeln_a*
18,50 €

*Gekrätertes Schweinefilet gebraten auf frischen
Champignons in Rahmsauce und Kartoffelkroketten_{a,c,g}*
19,80 €

*Schweineschnitzel nach Hamburger Art
und hausgemachten Bratkartoffeln_{a,c,g}*
14,80 €
(Portion frische Champignons in Rahmsauce 3,50€)

*Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln_{g,j}*
200g 24,50 €
300g 27,50 €

*Unsere Seestern Grillplatte für Zwei
Steaks vom Schweinerücken, Hähnchenbrustfilet
und argentinischem Rumpsteak auf Bratkartoffeln
und pommes frites mit frischem Salat_{a,g,j}*
41,00 €

*Werte Gäste,
für die Umbestellung der Beilagen in Bratkartoffeln
erheben wir für den Mehraufwand einen Aufpreis von 1,50 €*

Dessert

*Lauwarmer Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis und
Zimtsahne garniert _{a,c,g,m}
6,50 €*

*Hausgemachter Eierkuchen mit einer Füllung von
Waldbeeren an Mascarpone-Waldfruchteis _{a,c,g}
6,80 €*

*Frisch gebackene Waffel mit heißen Kirschen,
Vanilleeis und Sahne _{a,c,g}
7,20 €*

Lust auf Eis ?

Dann schauen Sie auf unsere Eiskarte!

*Allergene/Zusatzstoffe: a Glutenthaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier,
d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie,
j Senf, k Sesamsamen, l Sulfite, m Lupine, n Weichtiere*

*1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4
mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat,
8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel,
13 gewachst*

Die Seestern Seniorenkarte

*Feiner Brandenburgischer Wildschweinbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß ^{a,c}*

13,70 €

*Mildes Matjesfilet „Hausfrauen Art“
und deftige Bratkartoffeln ^{c,d,g}*

10,80 €

*Fein gebratenes Zanderfilet
auf warmen Gurken-Dill-Gemüse
und Butterkartoffeln ^{a,d,g,j,l}*

14,50 €

*Spaghetti a la „Seestern“ in einer Gorgonzolasauce
mit Blattspinat, Champignons und
Schweinefiletspitzen ^{a,c,g}*

11,80 €

*Feines Hähnchengeschnetzeltes in einer Champignon-
Rahmsauce und einem Reissring ^{g,l}*

11,80 €

*Gekrätertes Schweinefilet gebraten auf frischen
Champignons in Rahmsauce und Kartoffelkroketten ^{a,c,g}*

13,80 €

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelstampf
Apfelscheiben und glasierten Zwiebeln ^{a,g}*

12,20 €