

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 - 21.00 Uhr*

Mittwoch und Donnerstag - Ruhetag

*Unser Küchenteam
bereitet gern Ihre Speiseauswahl in der Zeit
von 11.30 Uhr bis 20.00 Uhr aus unserem
abwechslungsreichen Speisenangebot zu.*

*Planen Sie ihre nächsten Events?
Wie eine Familienfeier, 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

Spargelkarte

*Spargelcremesüppchen
mit Spargelstücken und frischen Kräutern
7,80 €*

*Portion frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln
19,50 €*

dazu können Sie wählen

*mit Schweineschnitzel vom Rücken
126,80 €*

*mit gebratenem Lachsfilet
30,50 €*

*mit Schwarzwälder Schinken
25,80 €*

*mit auf der Haut gebratenem Zanderfilet
30,50 €*

*zu den Spargelgerichten servieren wir
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter oder Semmelbutter*

Vorspeisen und Salate

*Gebackener Camembert mit einer Haube von
Preiselbeerschaum an einem Salatbukett und frischem
Obst_{a,g,h,j}
12,80 €*

*Kartoffelrösti mit Graved Lachs,
Creme fraiche und knackigem Salat_{a,c,d,g,j}
15,80 €*

*Riesengarnelen mit Aioli und Baguette_{a,b,c,g}
17,50 €*

*Kleiner gemischter Gartensalatteller nach Art des
Hauses_{g,j}
8,20 €*

*Großer gemischter Gartensalatteller
auf mediterrane Art_{g,j}
18,80 €*

*Gebratene Hähnchenbrust auf einem bunten
Salatpotpourri mit Apfel, Champignon,
Pinienkernen, Radieschensprossen und Croutons_{a,g,j}
19,50 €*

Suppen

*Hausgemachte Tomatensuppe
mit Basilikumschaum und Parmesanchip_g*

7,30 €

Brandenburgische Soljanka mit Kräuterrahm_{a,g}

7,90 €

Unsere Fischgerichte

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

18,90 €

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

25,50 €

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

26,50 €

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

29,50 €

Pasta

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

14,80 €

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

18,90 €

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

23,50 €

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

20,80 €

Brandenburgische Gerichte

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

18,80 €

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

21,50 €

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

25,20 €

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

22,50 €

Fleischgerichte

*Gebratene Hähnchenbrust mit
Mini-Ratatouille-Gemüse und Rosmarienkartoffeln_a
22,80 €*

*Gekrätertes Schweinefilet gebraten auf frischen
Champignons in Rahmsauce und Kartoffelkroketten_{a,c,g}
24,60 €*

*Schweineschnitzel nach Hamburger Art
und hausgemachten Bratkartoffeln_{a,c,g}
17,90 €
(Portion frische Champignons in Rahmsauce 4,00€)*

*Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln_{g,j}
200g 29,30 €
300g 31,80 €*

*Unsere Seestern Grillplatte für Zwei
Steaks vom Schweinerücken, Hähnchenbrustfilet
und argentinischem Rumpsteak auf Bratkartoffeln
und pommes frites mit frischem Salat_{a,g,j}
49,00 €*

*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

8,20 €

*Hausgemachter Eierkuchen mit einer Füllung von
Waldbeeren an Mascarpone-Waldfruchteis* a,c,g

8,20 €

*Frisch gebackene Waffel mit heißen Kirschen,
Vanilleeis und Sahne* a,c,g

9,20 €

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}*

17,50 €

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

13,50 €

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

18,50 €

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

13,80 €

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

14,50 €

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

17,20 €

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

14,90 €