

# *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 - 23.00 Uhr*

*Mittwoch und Donnerstag - Ruhetag*

*Unser Küchenteam  
bereitet gern Ihre Speiseauswahl in der Zeit  
von 11.30 Uhr bis 21.30 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<sub>a,g,h,j</sub>*  
9,20 €

*Kartoffelrösti mit Graved Lachs,  
Creme fraiche und knackigem Salat<sub>a,c,d,g,j</sub>*  
13,50 €

*Riesengarnelen mit Aioli und Baguette<sub>a,b,c,g</sub>*  
14,50 €

*Kleiner gemischter Gartensalatteller nach Art des  
Hauses<sub>g,j</sub>*  
6,80 €

*Großer gemischter Gartensalateller  
auf mediterrane Art<sub>g,j</sub>*  
13,80 €

*Gebratene Hähnchenbrust auf einem bunten  
Salatpotpourri mit Apfel, Champignon,  
Pinienkernen, Radieschensprossen und Croutons<sub>a,g,j</sub>*  
14,80 €

# Suppen

*Hausgemachte Tomatensuppe  
mit Basilikumschaum und Parmesanchip<sub>g</sub>  
6,00 €*

*Brandenburgische Soljanka mit Kräuterrahm<sub>a,g</sub>  
6,50 €*

## Unsere Fischgerichte

*Mildes Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
mit deftigen Bratkartoffeln<sub>a,c,d,g</sub>  
14,20 €*

*Gebratene Forelle Müllerin  
mit hausgemachtem Gurkensalat und  
Petersilienkartoffeln<sub>a,d</sub>  
19,50 €*

*Gebratenes Zanderfilet  
auf warmen Gurken-Dill-Gemüse mit  
Butterkartoffeln<sub>a,d,g,j</sub>  
19,80 €*

*Fischplatte „Seestern“  
Lachsfilet, Zanderfilet und Rotbarbenfilet  
auf Fenchel-Karotten-Gemüse mit Rote Beete-Püree<sub>a,d,g</sub>  
22,50 €*

## *Pasta*

*Spaghetti in hausgemachtem Basilikumpesto mit  
gerösteten Pinienkernen und Parmesan  
bestreut<sub>a,c,g</sub>*

**11,80 €**

*Spaghetti a la „Seestern“  
in einer Gorgonzolasauce mit Blattspinat,  
Champignons und Schweinefiletspitzen<sub>a,c,g</sub>*

**15,30 €**

*Gebratenes Lachsfilet auf frischen Bandnudeln  
mit Gemüsejulienne in Pernod-Dill-Rahmsauce<sub>a,c,g</sub>*

**16,50 €**

*Rote Agnolotti mit Hähnchengeschnetzeltem  
vollendet mit Rucola und Parmesan<sub>a,c,g</sub>*

**16,50 €**

# *Brandenburgische Gerichte*

*Feine hausgemachte Eisbeinsülze mit einer  
Remouladensauce und herzhaften  
Bratkartoffeln<sub>c,g</sub>*

*14,50 €*

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelstampf,  
Apfelscheiben und glasierten Zwiebeln<sub>a,g</sub>*

*16,50 €*

*Feiner Brandenburgischer Wildschweinbraten  
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen<sub>a,c,g,i</sub>*

*18,80 €*

*Großes Eisbein auf Specksauerkraut  
und Kartoffelerbsenpüree<sub>a,h,j,i</sub>*

*15,80 €*

# *Fleischgerichte*

*Gebratene Zitronen-Hähnchenbrust mit  
Mini-Ratatouille-Gemüse und Rosmarienkartoffeln<sub>a</sub>*

*17,50 €*

*Gekrätertes Schweinefilet gebraten auf frischen  
Champignons in Rahmsauce und Kartoffelkroketten<sub>a,c,g</sub>*

*18,50 €*

*Schweineschnitzel nach Hamburger Art  
und hausgemachten Bratkartoffeln<sub>a,c,g</sub>*

*14,50 €*

*(Portion frische Champignons in Rahmsauce 3,50€)*

*Argentinisches Rumpsteak  
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln<sub>g,j</sub>*

*200g 23,50 €*

*300g 26,50 €*

*Unsere Seestern Grillplatte für Zwei  
Steaks vom Schweinerücken, Hähnchenbrustfilet  
und argentinischem Rumpsteak auf Bratkartoffeln  
und pommes frites mit frischem Salat<sub>a,g,j</sub>*

*39,00 €*

*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 <sub>a,c,g,m</sub>*

6,20 €

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

6,50 €

*Frisch gebackene Waffel mit heißen Kirschen,  
Vanilleeis und Sahne <sub>a,c,g</sub>*

6,80 €

*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 <sup>a,c</sup>*

*13,50 €*

*Mildes Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
und deftige Bratkartoffeln <sup>c,d,g</sup>*

*10,50 €*

*Fein gebratenes Zanderfilet  
auf warmen Gurken-Dill-Gemüse  
und Butterkartoffeln <sup>a,d,g,j,l</sup>*

*14,00 €*

*Spaghetti a la „Seestern“ in einer Gorgonzolasauce  
mit Blattspinat, Champignons und  
Schweinefiletspitzen <sup>a,c,g</sup>*

*11,50 €*

*Feines Hähnchengeschnetzeltes in einer Champignon-  
Rahmsauce und einem Reissring <sup>g,l</sup>*

*11,50 €*

*Gekrätertes Schweinefilet gebraten auf frischen  
Champignons in Rahmsauce und Kartoffelkroketten <sup>a,c,g</sup>*

*13,00 €*

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelstampf  
Apfelscheiben und glasierten Zwiebeln <sup>a,g</sup>*

*11,80 €*