

„Seeterrasse“

Restaurant & Café



Speisekarte

Kleine Historie zur Gaststätte

Sehr geehrte Gäste,

„Es ist ein Märchenplatz an dem wir sitzen, denn wir sitzen am Ufer des Werbellin“

Ob Theodor Fontane in seinen Wanderungen durch die Mark Brandenburg genau diesen Platz meinte, als er seinen bekannten Ausspruch über den Werbellinsee formulierte, vermögen wir nicht zu sagen, dennoch offenbart sich Ihnen bei uns genau dieser herrliche Blick auf den sagenumwobenen Werbellinsee.

Die Geschichte unseres Restaurant & Café beginnt im Sommer des Jahres 1983 mit der Einweihung des sogenannten „Pioniercafé“. Dieses idyllisch gelegene Café am Rande der Badewiese war Bestandteil der ehemaligen „Pionierrepublik Wilhelm Pieck“ und diente den sich in der Einrichtung aufhaltenden Kindern als beliebter Freizeittreff. Den Lehrern und Betreuern, die in der Pionierrepublik tätig waren sowie den Bewohnern der Einrichtung stand diese Gaststätte ebenso für gemütliche Abende und Feierlichkeiten offen. Für die Öffentlichkeit der umliegenden Gemeinden war die Gaststätte jedoch nicht zugänglich.

Im Jahr 1990 erfolgte die Privatisierung des Gaststättenbetriebs und dessen Öffnung für alle Gäste. Viele interessierte Besucher aus der Umgebung, insbesondere die Berliner, waren neugierig auf die neuen touristischen Möglichkeiten. In den mehr als 25 zurückliegenden Jahren haben drei verschiedene Pächter mit wechselndem Erfolg die Gaststätte geführt. Besonders in den Sommermonaten etablierte sich die Gaststätte zu einem beliebten Ausflugslokal, auch in Verbindung mit dem Freibad und den vielen Spiel- und Sportmöglichkeiten auf dem Gelände. So finden Sie gleich nebenan die Tauchbasis und einige Meter weiter den Boots- und Fahrradverleih.

Ende 2011 ging der letzte Pächter in den Ruhestand. Als EJB Werbellinsee GmbH haben wir den Gaststättenbetrieb fortan in die eigenen Hände genommen und mit viel Engagement die Küche, den Gastraum und die Terrasse neu gestaltet.

Für Sie haben wir eine neue Speisekarte entwickelt und hoffen, dass unser Konzept ein positives Echo findet. Wir bieten Ihnen mit unserer Küche Gerichte mit überwiegend regionalen und frischen Produkten. Lassen Sie sich von unseren Ideen überraschen und helfen Sie uns mit Ihren kritischen Worten auf unserem Weg weiter.

Ganz besondere Highlight sind unser Eis, welches wir aus der Bio-Eismanufaktur Templin (Uckermark) beziehen sowie unsere Bio-Weine aus dem Bio-Weingut Franz Braun in Rheinland-Pfalz. Eine Kostprobe des nicht Alltäglichen lohnt sich.

Möchten Sie über die Geschichte der „Pionierrepublik“ und die folgenden Jahre mehr erfahren, so können Sie hier im Restaurant oder in der Rezeption unsere kleine Chronik erwerben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Team aus dem Restaurant & Café „Seeterrasse“

Kleine Speisen

Große und kleine Salatvariation aus dem Oderbruch

mit verschiedenen Salaten der Saison

groß **6,90 €** oder klein **4,90 €**

wahlweise mit:

Hähnchenbrustfiletstreifen

zzgl. **3,90 €**

gebratenen Zanderstreifen

zzgl. **4,90 €**

Grillstreifen vom Rumpsteak

zzgl. **5,90 €**

Zu diesen Salatvariationen bieten wir folgende Dressings an:

Mandarinen-Schmanddressing ^g

Senf-Honigvinigrette ^{2,4,j}

Balsamico-Kräutervinigrette ^{1,3}



Tomate-Mozzarella –Platte ^g

mit Olivenöl und Basilikum

dazu Baguette ^a

5,90 €

Kleine Speisen

Werbelliner Fischsuppe_d mit Baguette_a

nach Art des Hauses

5,50 €



Tomatensuppe mit Baguette_a

4,50 €



Bruschetta

Baguette_a geröstet mit marinierten Tomatenwürfeln
Pinienkernen_h und frischem Basilikum

5,90 €



Würzfleisch überbacken_{1, a, g}

mit Zitronenecke und

Baguette_a

4,90 €

Aus heimischen Wiesen und Ställen

Choriner Schweineschnitzel ^{a, c}
mit Käsekruste ^{1, g}, Broccoli, Mandeln ^h und Sauce Hollandaise ^{1, 2, 4, 8, c, g}
dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2, 3, 4}
13,50 €



Unser Klassiker-Heide-Schnitzel
paniertes Schweineschnitzel ^{a, c}
mit in Speck ^{2, 3, 4} und Zwiebeln gebratenen
frischen Champignons
und Pommes Frites
12,90 €



Rostbrätel mit Schmorzwiebeln,
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2, 3, 4}
dazu Salatbeilage
11,90 €

Aus heimischen Wiesen und Ställen

Rumpsteak (250g)

naturell gebraten mit Speckbohnen ^{3,8,9}
Kräuterbutter ^g
und hausgemachten Kartoffelecken mit Dip ^{2, g}
18,90 €



Schweinesteak „au four“

Steak mit Würzfleisch und
Käse ^{1, g} überbacken,
dazu hausgemachte Kartoffelbällchen ^{a, c}
13,90 €



Werbeller Grillpfanne

kleines Schnitzel ^a, kleines Röstbrätel, Würstchen ^{1, 2, 3, 4}
und gebratenem Räucherbauch ^{2, 3},
dazu hausgemachte Kartoffelecken mit Dip ^{2, g}
und Schmorzwiebeln
15,90 €

Aus heimischen Wiesen und Ställen

Hähnchenschnitzel

mit Broccoli, Mandeln^h, Sauce Hollandaise^{1,2,4,8,c,g}
dazu Pommes Frites

12,90 €



Hähnchenbrustfilet überbacken

mit Tomate-Mozzarella^g,
dazu hausgemachte Kartoffelbällchen^{a,c}
und Salatbeilage

11,90 €



Hähnchengeschnetzeltes^g

mit Champignon-Sahne-Sauce^{2,g} und Bandnudeln^a

11,90 €



Geflügelleber^a

mit Kartoffelschnee^g
Zwiebeln und Apfelspalten

9,90 €

Aus unseren Gewässern

Filet vom Havelzander ^{a, d}
gebraten mit Dijonsenfkruste ^{2, 4, j}
auf Karotten-Lauchgemüse
und Petersilienkartoffeln
15,90 €



Lachs ^d
gebraten auf Blattspinat ^g
an Bandnudeln ^a
16,90 €



Matjes vom Ostseehering ^d
an Gurken-Apfel-Sahne-Sauce ^{2, 4, g}
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2, 3, 4}
10,90 €



Uckermärkische Kartoffelpuffer ^{a, c}
mit Räucherlachs, Crémé fraiche ^{2, g}
Kaviar (dt.) ^{d, n} und Gartenkräutern
10,90 €

Vegetarische & vegane Genüsse

Mediterranes Grillgemüse

von Auberginen, Zucchini,
Paprika, Cocktailtomaten und
Mozzarella_g mit hausgemachtem Pesto_{g,h}
an Röstkartoffeln

11,90 €



Kartoffel - Zucchini – Gratin_{1,2,3,f}

9,90 €



Bandnudeln_a

mit hausgemachtem Pesto_{g,h} und frischem Salat

8,90 €



Tagliatelle_a

mit Blattspinat und Champignons

8,90 €

Dessert – Kaffee & Kuchen

Heidelbeerpfannkuchen a, c, g
Eierkuchen mit Heidelbeeren und Sahne g
4,50 €



Knusperwaffel a, c, g
an heißen Kirschen mit Sahne g
4,90 €



hausgemachte Torten a, c, g, h
nach Tagesangebot im Kuchenbüffet
3,20 € je Stück



hausgemachter Kuchen a, c, g, h
nach Tagesangebot im Kuchenbüffet
2,70 € je Stück

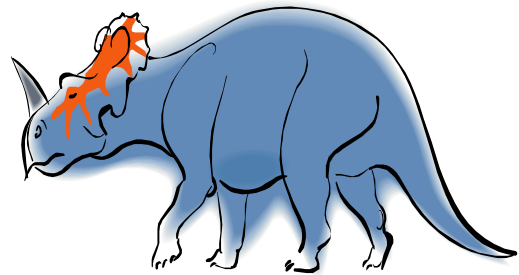


Portion Sahne g
0,50 €

Kids Menü

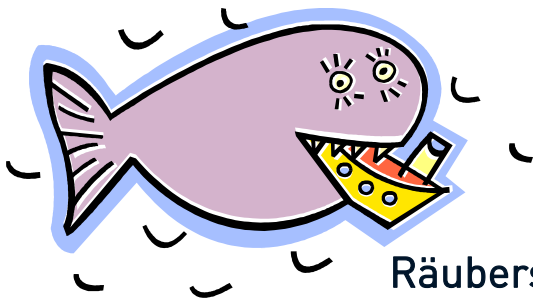
Dinoteller

Chicken Nuggets ^{1,2,a,c}
mit Pommes Frites
6,50 €



Mobby Dick

zarte Fischstäbchen ^{a,c,d}
mit Kartoffelschnee ^g
Broccoliröschen und Hollandaise ^{1,2,4,8,c,g}
6,50 €



Räuberschnitzel Hotzenplotz ^{a,c}
mit Pommes Frites
6,50 €



Pumucklschmaus

Spaghetti ^a
mit Tomatensoße
und Reibekäse ^{1,g}
6,00 €

Kaffeespezialitäten

Kaffee ¹⁶	2,10 €
Kaffee Pott ¹⁶	3,20 €
Espresso ¹⁶	2,30 €
Espresso Doppio ¹⁶	3,30 €
Espresso Macchiato ^{16, g}	2,40 €
Café au lait ^{10, g}	3,40 €
Latte Macchiato ^{16, g}	3,40 €
Cappuccino ^{16, g}	3,40 €
Heiße Schokolade ^{g, h} mit Sahne ^g	3,60 €
Heiße Schokolade ^{g, h} ohne Sahne ^g	3,10 €
Russische Schokolade ^{g, h} mit Rum und Sahne ^g	4,50 €
Irish Coffee ^{16, g} mit Whiskey und Sahne ^g	4,50 €
Glühwein	2,90 €
Grog	2,90 €
Dallmayr Tee (350 ml lt. Angebot)	2,50 €

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

	0,25 l	0,75 l
Güstrower Mineralwasser sprudel, still	2,10 €	4,50 €

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft ₃	2,20 €	3,90 €
Apfelschorle	2,20 €	3,90 €
Orangensaft	2,20 €	3,90 €
Traubensaft	2,20 €	3,90 €
Kirschsafft	2,20 €	3,90 €
Bananensaft ₃	2,20 €	3,90 €
Kirsch-Bananensaft ₃	2,20 €	3,90 €
Tomatensaft _{1, 2, 4, 10}	2,20 €	3,90 €

Coca Cola _{1, 4, 16}	2,30 €	3,80 €
Coca Cola Zero _{1, 4, 10, 16}	2,30 €	3,80 €
Spezi _{1, 3, 4, 16}	2,30 €	3,80 €
Fanta _{1, 3, 4}	2,30 €	3,80 €
Sprite ₄	2,30 €	3,80 €
Tonic Water _{4, 15}	2,30 €	3,80 €
Ginger Ale _{1, 4, 10}	2,30 €	3,80 €
Bitter Lemon _{1, 2, 3, 4, 15}	2,30 €	3,80 €

	0,33 l	
Bionade Holunder	2,60 €	
Bionade Litschi	2,60 €	

Vita Malz ₁	2,20 €	
------------------------	--------	--

Ökologischer Weinbau

Wein- & Sektgut Franz Braun
Vertragsbetrieb im Bundesverband

Qualitätsweine – weiß

Riesling QbA trocken₅
Sanfter Riesling

Schoppen 0,2l 3,90 €
Flasche 0,75l 15,90 €

Silvaner QbA feinherb₅
wie ein Sommerspaziergang

Schoppen 0,2l 3,50 €
Flasche 1,0l 15,90 €

Qualitätsweine - rot

Spätburgunder trocken₅
kraftvoller Wein

Schoppen 0,2l 4,50 €
Flasche 0,75 l 16,90 €

Spätburgunder feinherb₅
fruchtiger Charakter

Schoppen 0,2l 3,90 €
Flasche 1,0l 17,90 €

Dornfelder QbA trocken₅
kräftiger Roter

Schoppen 0,2l 4,50 €
Flasche 0,75l 16,90 €

Dornfelder QbA lieblich₅
fruchtig nach Süßkirsche

Schoppen 0,2l 4,50 €
Flasche 0,75l 16,90 €

Qualitätswein - rosé

Portugieser rosé halbtrocken₅
feine Frucht

Schoppen 0,2l 4,30 €
Flasche 1,0l 15,90 €

Spätburgunder rosé trocken₅
körperreich und nachhaltig

Schoppen 0,2l 4,50 €
Flasche 0,75l 16,90 €

Sekt & Bier

Rotkäppchen

Piccolo, halbtrocken		0,2 l	3,90 €
trocken, halbtrocken, mild	Flasche	0,75l	17,90 €

Prosecco, weiß trocken

Piccolo		0,2 l	3,60 €
Flasche		0,75l	13,20 €

Weinschorle ₅ rot oder weiß

		0,2l	3,20 €
--	--	------	--------

Bier vom Fass

Lübzer Pils		0,3l	2,50 €
		0,5l	3,90 €

Lübzer Schwarzbier		0,3l	2,70 €
		0,5l	3,90 €

Alster ₄		0,3l	2,40 €
		0,5l	3,60 €

Diesel _{1,4,16}		0,3l	2,40 €
		0,5l	3,60 €

Spezialitäten aus der Flasche

Berliner Weiße mit Schuß rot oder grün		0,33l	3,10 €
--	--	-------	--------

Erdinger Weißbier		0,5l	3,70 €
-------------------	--	------	--------

Erdinger Dunkel		0,5l	3,70 €
-----------------	--	------	--------

Erdinger Kristall		0,5l	3,70 €
-------------------	--	------	--------

Erdinger Hefe alkoholfrei		0,33l	2,90 €
---------------------------	--	-------	--------

Lübzer alkoholfrei		0,33l	2,90 €
--------------------	--	-------	--------

Spirituosen & Cocktails

Cocktails

alkoholfrei	4,90 €
alkoholisch	5,90 €

Aperitif

Martini rosso, bianco	2,90 €
-----------------------	--------

Kräuter

	2 cl	4 cl
Ramazzotti	2,10 €	3,90 €
Jägermeister	2,10 €	3,90 €
Kümmerling	1,90 €	3,60 €
Underberg	2,10 €	3,90 €

Obstler

Nordhäuser „Reiche Ernte“	1,90 €	3,60 €
Grappa	2,50 €	4,30 €

Schnäpse

Nordhäuser Doppelkorn	1,90 €	3,60 €
Absolut Vodka	2,20 €	3,90 €
Aquavit	2,10 €	3,90 €
Goldkrone	1,90 €	3,60 €

Whiskey

Johnnie Walker Red Label	2,10 €	3,90 €
Ballantines	2,20 €	3,90 €
Tullamore Dew	2,10 €	3,90 €

Liköre

Baileys Irish Cream <small>c, g</small>	2,20 €	3,90 €
Eierlikör <small>c, g</small>	1,90 €	3,60 €

Eisspezialitäten

das Bio-Eis aus der Uckermark

Sanfter Engel

Orangensaft mit Vanilleeiscreme _{c, g}
und Sahne _g

3,90 €



Eiskaffee, Eisschokolade

mit Vanilleeiscreme _{c, g}
und Sahne _g

3,90 €

ohne Sahne _g **3,50 €**



Gemischtes Eis

Schoko _{g, h}, Vanille _{c, g}, Erdbeereiscreme

3,80 €

mit Sahne _g

4,30 €



Schwedenbecher

Vanilleeiscreme _{c, g} mit Apfelmus ₃
Eierlikör und Sahne _g

6,50 €

Eisspezialitäten

das Bio-Eis aus der Uckermark

Erdbeerbecher

Vanilleeiscreme _{c,g}
mit frischen Erdbeeren und Sahne _g

6,30 €



Wellnessbecher

Joghurt-Blaubeereiscreme _g mit frischen Früchten
und Sahne _g

6,30 €



Schokokuss

Schokoladeneiscreme _{g,h} mit Schokosauce,
Sahne _g und Schokoladenstreusel

6,30 €



Nussknacker

Schokoladen- und Vanilleeiscreme _{g,h}
mit Nüssen _h

Schokoladensoße und Sahne _g

6,90 €



Caramelbecher

Vanilleeiscreme _{c,g} mit Caramelsoße
und Sahne _g

6,30 €

Eisspezialitäten

das Bio-Eis aus der Uckermark

Pina-Colada-Becher

Joghurt -Blaubeereiscreme_g
mit Ananas

Batida de Coco und Sahne_g

6,90 €



Eisbiene

Schoko- und Vanilleeiscreme_{c, g, h}
bunt garniert, mit Sahne_g

3,50 €



Eiszwerg

Erdbeer- und Vanilleeiscreme_{c, g}
bunt garniert, mit Sahne_g

3,50 €



Eiskugel_{c, g, h}

verschiedene Sorten

1,20 €



Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsmittel
- 3 - mit Antioxydationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - gewachst
- 8 - mit Phosphat
- 9 - Milcheiweiß
- 10 - mit Süßungsmittel
- 11 - Zuckerarten
- 12 - Zuckeraustauschstoffe
- 13 - Phenylalaninquelle
- 14 - Sorbit
- 15 - chininhaltig
- 16 - koffeinhaltig

Allergene

- a - Gluten
- b - Krebstiere
- c - Eier
- d - Fisch
- e - Erdnüsse
- f - Soja
- g - Milch
- h - Schalenfrüchte
- i - Sellerie
- j - Senf
- k - Sesam
- l - Schwefeldioxid
- m - Lupinen
- n - Weichtiere

Die Ziffern und Buchstaben der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie an den jeweiligen Gerichten. Für Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal gern zur Verfügung.