

HERZLICH WILLKOMMEN IM FISCHRESTAURANT SEEBLICK

Seit 1992 sind wir ein familiengeführter Betrieb, der mit viel Herzblut, Liebe und Leidenschaft von Annette und David Wolff aufgebaut wurde. Seit 2023 sind die Söhne, als zweite Generation in den Betrieb eingetreten. Diese nimmt sich die Aufgabe, Tradition und Geschichte für dieses altherwürdige Haus zu wahren und mit der Moderne Verbindungen zu schaffen.

Unsere Speisen sind vorwiegend leicht und klassisch sowie modern interpretiert. Frischer Fisch aus Ostsee und Bodden wie Steinbutt, Zander, Hecht, Scholle und Hering werden vorrangig mit regionalen Produkten zubereitet. Qualität hat für uns stets oberste Priorität. In unserer Küche kommen Grundzutaten wie Zucker, Mehl, Joghurt, Milch und Eier aus kontrolliertem biologischem Anbau mit Gütesiegeln von z.B. Naturland oder Bioland zum Einsatz.

Heimische Wildspezialitäten aus eigener Jagd und eine hervorragende Weinauswahl erfreuen sich ebenfalls größter Beliebtheit.

Genießen Sie einen besonderen Aufenthalt mit Blick auf Ostsee,
Strand und Seebrücke.

Ihre Familie Wolff und das Team vom Fischrestaurant Seeblick!



EMPFEHLUNG VON DER KÜCHEN-CREW

SUPPE

Blumenkohlcremesuppe
Trüffelöl | gebackener Blumenkohl | Kresse
11€

VORSPEISE

Carpaccio vom Hirschrücken
marinierte Birne | Wildkräutersalat | Granatapfeldressing | Parmesan
18,50€

HAUPTGANG

Gebrautes Winter-Kabeljaufilet
Safransauce | wilder Brokkoli | rote Beete | Pastinakenpüree | Erbsenkraut
31€

Medaillons vom Hirschrücken
Merlotjus | Rahmwirsing | sautierte Pilze | Preiselbeerkrokette | Erbsenkraut
34€

DESSERT

Die „Milchschnitte“
Schokoladenbiskuit | Vanillecreme | Portweinzwetschge | Zwetschgensorbet
12€

VORSPESIEN

FISCHSUPPE SEEBLICK	8,00
Kabeljau Seelachs Wurzelgemüse Dill Petersilie	
ZWEIERLEI VON DER GARNELE	16,00
Garnelen aus Wildfang Tempura Garnele Knoblauchcreme Mango-Chutney Salat Steinofenbaguette	
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE	14,00
Mango-Chutney Salat Steinofenbaguette	
WILDLEBER	16,00
Gebratene Zwiebeln Äpfel Kartoffel-Kräuterrösti je nach Saison verfügbar	
„PREROWER KARTOFFELTALER“	10,50
Kartoffel-Kräuterrösti Sherry Matjes Sauerrahm rote Zwiebeln Zwiebellauch	
BUNTER GEMISCHTER SALAT	
Joghurt-Limettendressing Steinofenbaguette	
Klein	7,00
Groß	12,00

WILD

WILDBURGER 19,50

Sauerteigbrötchen | Schafskäse | rote Zwiebeln | Tomate
Knoblauchcreme | Preiselbeere | Pommes Frites

„DARSSER WILDGULASCH“ 23,00

Rotwild | Wildschwein | Pilze der Saison | Birne
Preiselbeere | Kartoffel-Krapfen

WILDSCHWEIN-SCHNITZEL 25,00

Champignons | BIO-Spiegelei | Preiselbeeren
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

WILD AUS DER REGION

. Wir beziehen unser Wild hier direkt aus der Region, um Lieferwege zu sparen und Ihnen die bestmögliche Qualität anzubieten. Die Eigentümer sind passionierte und verantwortungsvolle Jäger. Sie steuern Schwarzwild sowie von Juni bis Dezember – je nach Saison- Rot, -Reh und Damwild aus heimischen Wäldern des Nationalparks bei. Genießen Sie Wildfleisch aus eigener Jagd und Produkte aus eigener Herstellung.

FISCH

SEELACHSFILET 20,00
hausgemachte Remoulade | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
bunter Salat

„PREROWER MATJESPLATTE“ 20,50
Drei Matjesfilets, verschieden mariniert nach nordischer Art
hausgemachte Remoulade | Zwiebelringe | Bratkartoffeln mit Speck
und Zwiebeln

ROTBARSCHFILET 23,00
mit Bärlauch Käse überbacken | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln

GANZE OSTSEE-SCHOLLE 25,00
Speckwürfel | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat

OSTSEE-HERINGE 18,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat

„DARSSER FISCHTELLER“ 25,00

Filets von Kabeljau | Seelachs | Rotbarsch | Wildgarnele Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln | hausgemachte Remoulade bunter Salat

LACHSFILET LABEL ROUGE 28,00

Basilikum – Tomatensauce | Spinat-Bandnudeln
Parmesan

ZANDERFILET 26,50

von heimischen Fischern | Dillsauce | Salzkartoffeln | Gurkensalat

KABELJAUFILET 25,00

Dijonsenf-Sauce | Salzkartoffeln | Gurkensalat

UNSERE HEIMAT AUF IHREM TELLER

Ostsee und Fisch gehören zusammen, wie Sand und Meer. Mit unseren Fischgerichten wollen wir Ihnen so auch immer ein Stückchen unserer Heimat zeigen. Genießen Sie fangfrische Fischgerichte aus Ostsee und Bodden zubereitet mit regionalen Zutaten. Wir legen viel Wert auf das Wohl von Tieren von Land und Wasser. Hervorzuheben sind auch verschiedene Gütesiegel im Bereich Fisch, die ein Kennzeichen für eine sehr besondere Qualität sind wie z.B. Label Rouge. Dazu ein kühles Glas Weißwein aus unserer umfangreichen Weinkarte und draußen der Wellenschlag der Ostsee.

VEGETARISCH

LINSENBOLOGNESE

18,00

Linsen | Tomate | Spinat - Bandnudeln | Parmesan

VEGANER QUINOA-ERBSEN-BURGER

19,50

Gurke süß-sauer | Tomate | vegane Trüffel - Mayonnaise
Süßkartoffelpommes

MAL WAS ANDERES

Auch wenn wir viel auf die Herkunft der Tiere legen, die wir
beziehen, darf es manchmal etwas anderes sein.

Genießen Sie daher unser kleines aber feines vegetarische
und veganes Angebot.

DESSERT

WARMER EIERPFANNKUCHEN 6,50
Blaubeerfüllung | Vanillesauce

HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE 8,50
Bourbon Vanilleeis

SCHOKOLADENKÜCHLEIN 11,00
Belgische Schokolade | Beerenragout | Vanillesauce | Sahne
Hausgemachtes Sorbet der Saison

EIS
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet der Saison 3,00
Eine Kugel Vanilleeis 2,00