

*„Die einzige Konstante im Leben
ist die Veränderung.“*

Liebe Gäste,

In den vergangenen 47 Jahren Seehotel Plau am See haben wir viele Veränderungen erlebt. Viele Stunden haben wir in diesen Mauern gestanden, gehofft, überlegt, Pläne geschmiedet und verworfen und doch immer wieder neue Wege gefunden, um für Sie - liebe Gäste - ein Ort der Freude, der Begegnung, des Miteinanders zu sein. Eines ist ganz klar, nicht nur für die letzten 47 Jahre, sondern auch mindestens für die nächsten 50.

Nichtsdestotrotz stehen wir vor großen Herausforderungen. In den letzten Jahren haben uns die 7% der Mehrwertsteuer auf Speisen sehr geholfen in notwendige Investitionen, wie unsere baulichen Maßnahmen zur nachhaltigen Energieeinsparung, zu investieren.

Unser Bestreben war und bleibt es auch weiterhin nachhaltig zu arbeiten, regionale und saisonale Produkte zu verwenden und dabei unserem Versprechen und Anspruch an Qualität gerecht zu werden.

Bei all dem, was uns auch täglich ärgern oder bedrücken mag, sollten wir nicht vergessen glücklich zu sein. Machen Sie das Seehotel zu Ihrem Glücksort, denn *„Glück entsteht oft durch Aufmerksamkeiten in kleinen Dingen“*.

So bleiben wir treu unserem Motto:

„Aus Gästen Freunde machen“.

Save the date 2024

9. März Chanson- & Schlagerabend – 59 €

Sängerin Teresa Hoerl aus Berlin und die mecklenburgische, bekannte Konzertpianistin Christiane Klonz lassen die schönsten Chansons und Schlager erklingen während unsere Küche Sie mit Köstlichkeiten verwöhnt.

31. März & 01. April - Ostern

Wählen Sie Ihre Speisen aus unserer umfangreichen Speisekarte.
Wir freuen uns über Ihre rechtzeitige Reservierung.

5. Mai Traditionelles Spargeessen – 28 €

Wir erwarten Sie zu einem leckeren Spargelmenü. Nach einer köstlichen Suppe servieren wir weißen deutschen Stangenspargel aus der Region mit Schnitzel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln.
Anschließend erwartet Sie noch eine süße Kleinigkeit für die Seele.

25. Oktober Kochkurs „Gesunde Ernährung“ – 139 €

Die Ernährung kann den Unterschied bei Krankheiten wie Diabetes, Bluthochdruck oder machen. Kochen Sie mit uns und Ernährungs-Doc Dr. med. Kathrin Ixkes gemeinsam verschiedene Mahlzeiten für den Alltag, aber auch für besondere Anlässe.

26. Oktober Schlagerparty – 45 €

Kommen Sie mit auf eine Reise durch die Zeit von Minirock, Fönwelle, Schlaghose, Plateauschuh und der duften Melodien. Tanzen Sie mit Blumen im Haar und Liebe im Herzen zu den Hits einer unvergessenen Zeit.

9. November Filmmusik Dinner Show - 89,90 €

In unserer Filmmusik-Dinner-Show erleben Sie die großen Klassiker der Filmgeschichte. Diese Abendshow garantiert nahezu ein Schwelgen in Erinnerung und weckt Emotionen, wie nur Musik es vermag.

10. November Musical Dinner – 89,90 €

Wenn Sie Musicals lieben und einen ganzen Abend in himmlischen Melodien schwelgen möchten, dann gibt es für Sie unser Musical-Dinner.
Genießen Sie dazu ein exquisites 4-Gänge-Menü.

22. November Kochkurs „Thanksgiving Truthahn & Co.“ – 129 €

Passend zum Feiertag bieten wir Ihnen in unserer Showküche einen thematischen Kurs für die Zubereitung des perfekten, traditionellen Truthahns an.

Save the date 2024

24. November Entenessen – 29,90 €

Genießen Sie unseren alljährlichen Klassiker, die halbe entbeinte Ente auf Seehotel Art mit Backobst, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen und unserer berühmten Entensauce. Wir bitten um eine Tischreservierung.

30. November Romantik Dinner – 65 €

Seien Sie herzlichst eingeladen zu einem fantastischen Abend mit Sängerin Teresa Hoerl und Konzertpianistin Christiane Klonz. Freuen Sie sich auf einen romantischen Abend mit gefühlvollen Melodien aus allen Stimmrichtungen, auf Poesie, Witz und Träumereien.

6. Dezember Nikolaus Kaffeeklatsch & Modenschau – 15 €

Modenschau, ein Glas Sekt, Kuchen oder Torte vom Büffet und ein Kännchen Kaffee

8. Dezember Adventszauber

Genießen Sie mit Ihren Liebsten und der ganzen Familie Weihnachtsleckereien und Glühweinduft in unserer Seeluster Bucht Weihnachtsstraße, direkt vor unserem Hotel.

12. Dezember Musical Christmas Show – 89,90 €

In unserer Musical-Christmas-Show erleben Sie die feine Kombination aus Highlights von großen Musical-Klassikern. Es wird ein abwechslungsreicher Abend mit verschiedenen Musikstilrichtungen sein.

20. Dezember Weihnachtsfeier für Jedermann – 42 €

Begrüßungscocktail, buntes Büffet und Party mit DJ.

25. & 26. Dezember Weihnachtsbrunch

Ein buntes Büffet mit exquisiten Leckereien, traditionellen Köstlichkeiten und kulinarischen Schmankerln von 12:00 bis 14 Uhr. Wir bitten um Reservierung.

04. Januar Nachsilvesterparty – 65 €

Für alle, die Silvester arbeiten müssen oder einfach noch einmal feiern möchten. Feiern Sie mit uns unsere Nachsilvesterparty inkl. Erlebnisbüfett mit kulinarischen Highlights, DJ, Unterhaltung, Mitternachtsbüfett und großem Feuerwerk am See.

Falk Seehotel Plau am See
Hermann-Niemann-Str. 6 | 19395 Plau am See
Tel: 038735 840 | info@seehotel-plau.de

Alkoholfreier Aperitif

Vincent Tonic

Himbeer mit Kräutern und Tonic Water

7 €

Plauer Sauer

Martini Vibrante mit Tonic Water

7 €

Plauer Sweet

Martini Vibrante mit Thomas Henry Pink Grapefruit

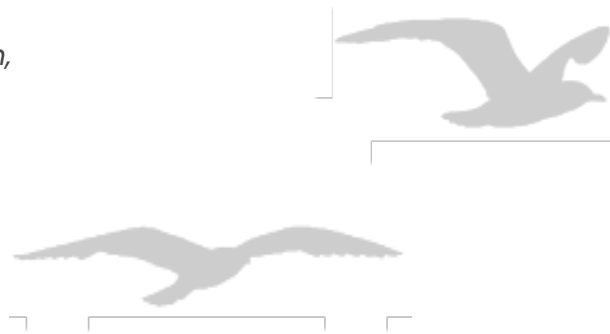
7 €

Crodino Orange

Italienischer Klassiker mit Orangensaft

7 €

*Solange der letzte Strohhalm,
an den man sich klammert,
in einem Aperitif steckt,
geht es eigentlich.*



Aperitif

Rhabarber-Ingwer-Prosecco

Rhabarbersaft, Prosecco, Ingwersirup und Limette

8 €

Lillet Wild Berry

Lillet, Russian Wild Berry, Beeren

8 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Orange, Eis und Soda

8 €

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Zitrone, Eis und Soda

8 €

aus dem Suppentopf

Rinderbouillon
mit Gemüsestreifen und Steinpilzravioli 9 €

Fruchtiges Tomatensüppchen
mit Knusperchip 9 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Parmesan und Balsamico 16 €

Mecklenburger Würzfleisch
mit Käse gratiniert 9 €

Karamellisierte Ziegenkäse auf Blattsalaten
mit Orangen-Mango-Chutney 14 €



Salate

Seehotel Salat-Auswahl

Blattsalate mit Tomate, Gurke, Parmesan, Schnittlauch, Cashew-Kernen, gekochtem Ei und Croûtons,
mit unserem hausgemachten Orangen-Dressing

als Vorspeisen- oder Beilagensalat 10 €

Großer Seehotel-Salatteller 18 €

zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust 22 €

oder mit gebratenem Dorschfilet 22 €



Fleischlos glücklich

Frische Pasta
mit Tomaten-Cashewkern-Pesto
mit Parmesan und Grillgemüse 21 €

Karamellisierter grüner Spargel
auf Basilikum-Risotto mit Parmesan 22 €

Chilli sin carne *(vegan)*
mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Tomate,
roten und schwarzen Bohnen
und mediterranem Grillgemüse 21 €



Hauptsache mit Fisch



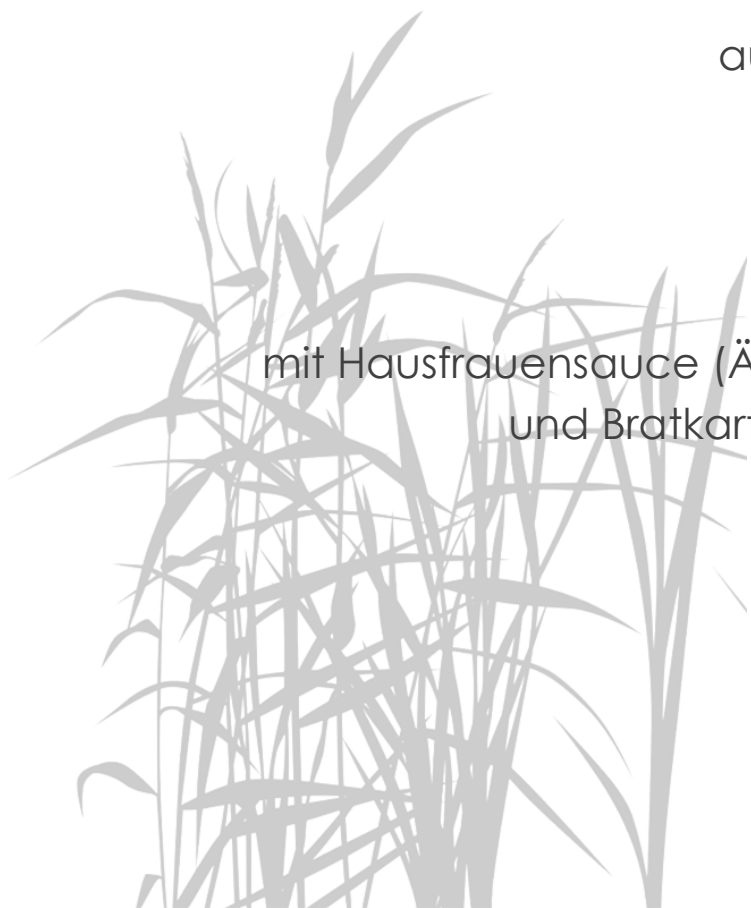
Gebratenes Dorschfilet
an lieblicher Senfbutter-Sauce
auf buntem Gartengemüse
mit Kräuterkartoffeln 25 €

Ganze gebratene Scholle
mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und einem kleinen Salat 26 €

Gebratenes Filet vom Zander
auf karamellisiertem grünem Spargel
auf Basilikum-Risotto 29 €

Drei Matjesfilets rosé
mit Hausfrauensauce (Äpfel, Zwiebel, Essiggurken, Joghurt)
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 20 €

Umbestellungen der Beilagen
zu Bratkartoffeln, Risotto, Pasta oder Salat
berechnen wir mit 2,50 €



Hauptsache mit Fleisch

Tomahawk-Steak vom Mecklenburger Schwein
mit Portweinjus, Champignons, jungem Lauch
und Kirschtomaten mit Kartoffelgratin 29 €

Seehotel Schnitzel aus dem Schweinerücken
mit Portweinjus, Champignons, jungem Lauch
und Kirschtomaten mit Bratkartoffeln 24 €

Mecklenburger Rumpsteak von Bio-Park MV
mit Kräuterbutter, grünen Bohnen
und Kartoffelgratin 34 €

Umbestellungen der Beilagen
zu Bratkartoffeln, Risotto, Pasta oder Salat
berechnen wir mit 2,50 €



Hauptsache mit Fleisch

Falks Beef-Burger (aus Rindfleisch)
mit Goudakäse, roten Zwiebeln,
dänischen Gurken, Tomaten, Salat,
Röstzwiebel-Mayonnaise, Burgersauce
und Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise 22 €

Sanft geschmorte Wildroulade
[vom Rot- oder Damwild]
mit Champignons und Speck gefüllt,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 29 €

Hausgemachter Wildgulasch
[vom Rot-, Dam- und Schwarzwild]
mit angeschwenkten Champignons
und Kartoffelklößen 25 €

Umbestellungen der Beilagen zu
Bratkartoffeln, Risotto, Pasta oder Salat
berechnen wir mit 2,50 €



Süße Sünden

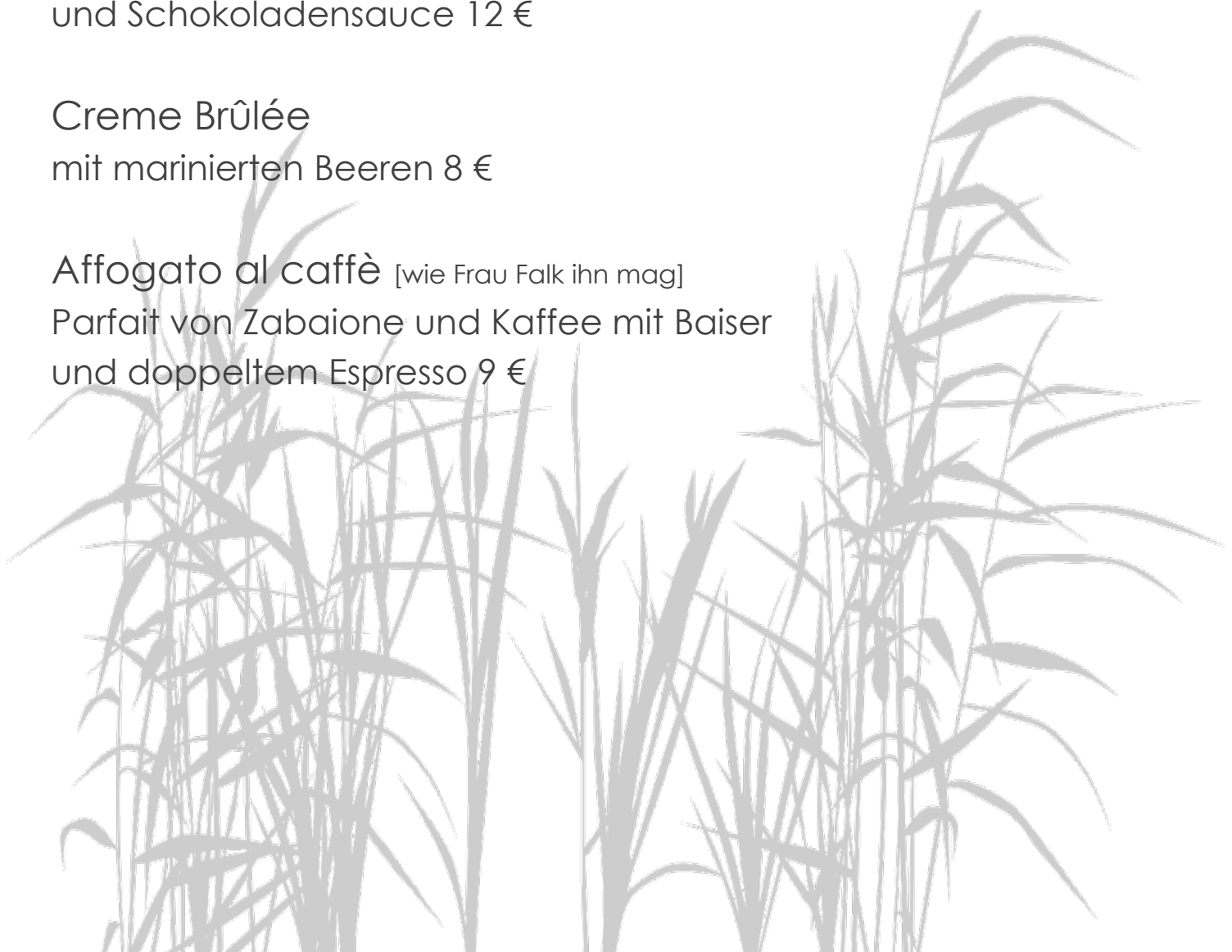
Unser Speiseeis beziehen wir von der Eismanufaktur Ice Guerilla aus Berlin. Handgemachte Qualität mit den besten Zutaten. Das Vanille-Eis wurde zum besten Deutschen Vanille-Eis gekürt. Aber schmecken Sie selbst!

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanille-Eis, Vanillesauce und Sahne 8 €

Unsere Nusskugel für Nussliebhaber
Zartschmelzendes Haselnuss-Parfait
mit karamellisierten Mandeln
und Schokoladensauce 12 €

Crème Brûlée
mit marinierten Beeren 8 €

Affogato al caffè [wie Frau Falk ihn mag]
Parfait von Zabaione und Kaffee mit Baiser
und doppeltem Espresso 9 €



Eisfalter Genuss

Schokokuss

2 Kugeln Schokoladen-Eis
mit Eierlikör, Sahne und Schokoladensplitter 9 €

Klassiko

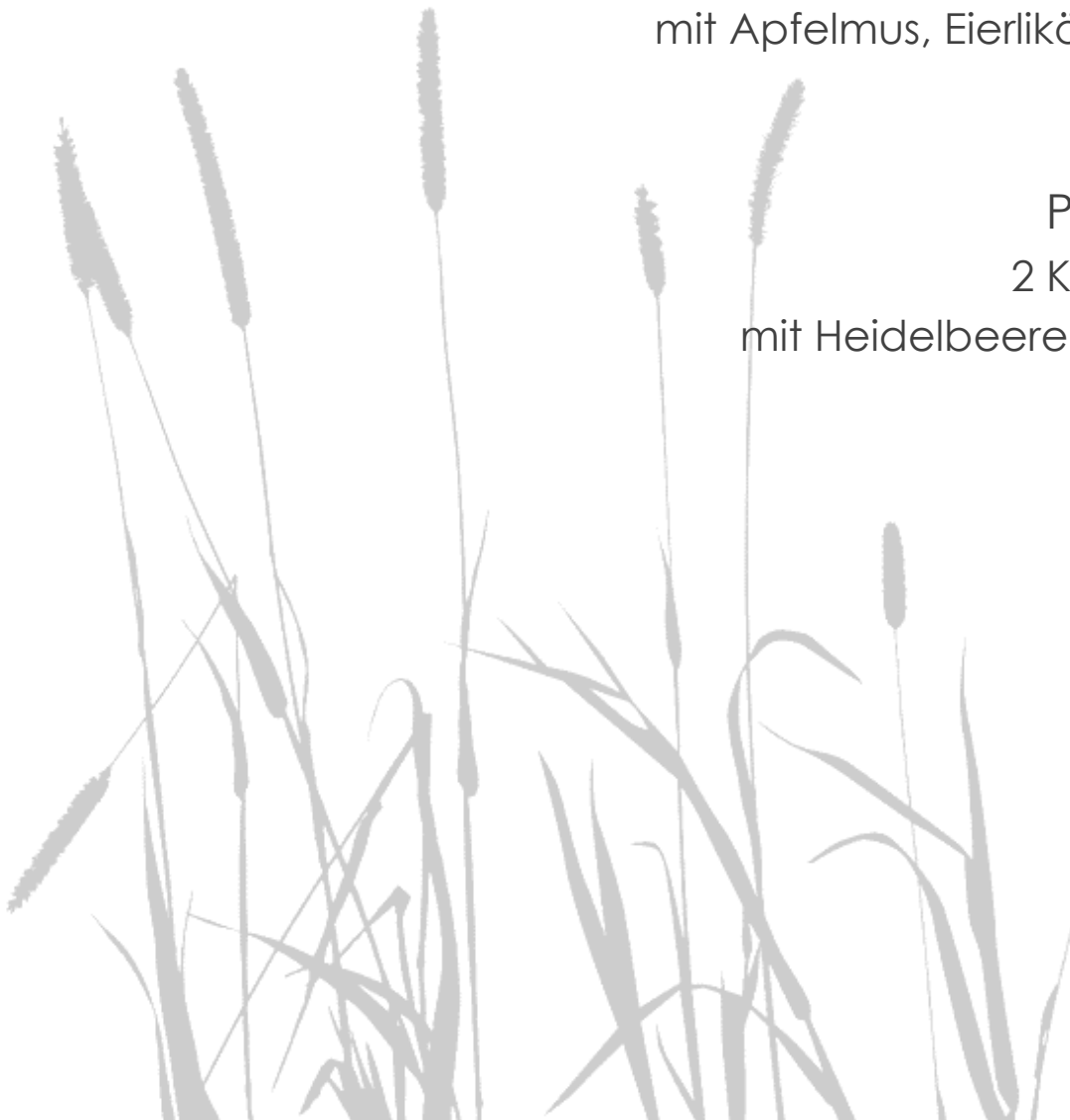
je 1 Kugel Schokoladen- und Vanille-Eis
mit Schokosauce und Sahne 7 €

Schweden-Becher

2 Kugeln Vanille-Eis
mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne 9 €

Plaubeer-Kelch

2 Kugeln Vanille-Eis
mit Heidelbeeren und Sahne 8 €



Eiskalter Genuss

Schwarzwälder Kirscheis-Becher

2 Kugel Schokoladen- und 1 Kugel Vanille-Eis mit Kirschen,
Kirschlikör und Sahne 11 €

Cherry Kiss

2 Kugeln Vanille-Eis
mit marinierten Kirschen und Sahne 8 €

Exotic Cup

1 Kugel Mango- und eine Kugel Kokos-Eis mit Schokoladen-
Crumble und Sahne 8 €

Eis-Kaffee

mit 2 Kugeln Vanille-Eis
und Sahne 7 €

Affogato al caffè [wie Frau Falk ihn mag]

Parfait von Zabaione und Kaffee mit Baiser
und doppeltem Espresso 9 €

1 Kugel Eis 2,50 €

von Ice Guerilla in den Sorten Erdbeer-Basilikum, Bourbon-Vanille,
Edelmond Schokolade, Kokos oder Mango

Kaffee & Co.

Idee-Kaffee J.J. Darboven

Filterkaffee

(auch entkoffeiniert möglich)

Tasse	2,80 €
Pott	3,80 €
Kännchen	4,80 €

Idee-Kaffee J.J. Darboven

Cafe Crema

Tasse	3,00 €
Pott	4,00 €
Kännchen	5,00 €

Milchkaffee

3,80 €

Cappuccino

3,50 €

Espresso

einfach	2,50 €
doppelt	4,00 €

Latte Macchiato

4,80 €

Latte Macchiato mit Baileys

6,00 €

Irish Coffee

5,20 €

Heiße Schokolade mit Sahne

4,50 €

Heiße Zitrone

3,50 €

Tee von Eilles

feinster loser Blatt- und Brokentea im Tea-Diamond in den Sorten:

Darjeeling	Rooibos Vanille	Assam
Grüner Tee	Vita Orange	Earl Grey
Kräutertee	Rooibus Winterpunsch	Bio-Verbene
Pfefferminze	Kamille	Sommerbeere

