

*„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

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.

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 Könnchen 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.

14. Dezember: Chefs Table – 139 €

Showkochen mit exklusivem Menü in unserer Event-Küche

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.

Save the date 2025

04. Januar: Nachsilvesterparty – 65 €

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

11. Januar: Gesundheits-Kochkurs – 139 €

Gemeinsames Kochen mit Ernährungs-Doc Dr. Kathrin Ixkes in unserer Event-Küche

17. Januar: Küchenparty – 119 €

Gemeinsames Kochen in unserer Event-Küche

18. Januar: Krimi-Dinner – 95 €

Humorvolle & detektivische Dinnershow mit exklusivem Vier-Gänge-Menü

25. Januar: Chefs Table – 139 €

Showkochen mit exklusivem Menü in unserer Event-Küche

26. Januar: Klassik & Kuchen – 25 €

Nachmittags-Konzert mit Pianistin Christiane Klönz und bunter Kaffee- und Kuchentafel

14. Februar: Liebesliederabend Valentinstag – 79 €

Liebeslieder und Gedichte von Pianistin Christiane Klönz und Sängerin Teresa Hoerl mit exquisitem Drei-Gänge-Menü

21. Februar: Küchenparty – 119 €

Gemeinsames Kochen in unserer Event-Küche

22. Februar: Black & White Party – 45 €

Tanzmusik mit DJ und Seehotel Schlemmerbüffet

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

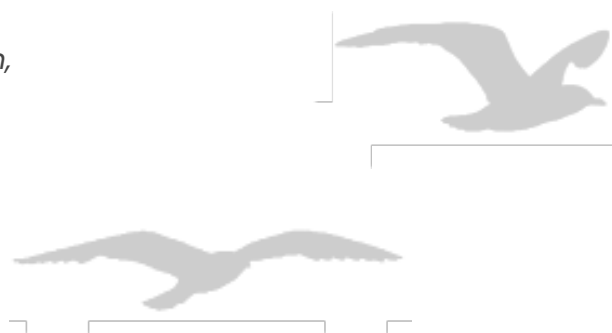
7 €

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 Rote-Bete-Apfelsüppchen *(vegetarisch)*
mit Rahm und Knusperchip 9 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Parmesan und Balsamico 16 €

Mecklenburger Würzfleisch
mit Käse gratiniert 9 €

Karamellisierter Ziegenkäse *(vegetarisch)*
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 € (vegetarisch)

Großer Seehotel-Salatteller 19 €

zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust 22 €

oder mit gebratenem Dorschfilet 22 €

Seehotel Salat Wantan (vegan)

Blattsalate mit Tomate, Gurke, Schnittlauch, Cashew-Kernen,
mit unserem hausgemachten Orangen-Dressing, krossen Wantans
und Sweet-Chili-Sauce 23 €



Fleischlos glücklich

Frische Tagliatelle (vegetarisch)
mit Zucchini-Pistazien-Pesto,
Parmesan, gebratenen Champignons
und sonnengetrockneten Tomaten 22 €

Kürbis-Ravioli (vegetarisch)
mit Parmesan in leichtem Pilzrahm
und sautiertem Radicchio mit Pinienkernen 23 €

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 „Finkenwerder Art“
mit Speck-und-Zwiebel-Stipp und Kräuterkartoffeln
und einem kleinen Salat 27 €

Gebratenes Filet vom Zander
mit grünem Gemüse
(Edamame, Erbsen, grünen Bohnen
auf Nussbutter-Kartoffelstampf 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 grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln 29 €

Seehotel Schnitzel aus dem Schweinerücken
mit Portweinjus, Champignons, jungem Lauch
und Kirschtomaten mit Bratkartoffeln 25 €

Falks Beef-Burger
mit Goudakäse, roten Zwiebeln,
dänischen Gurken, Tomaten, Salat,
Röstzwiebel-Mayonnaise, Burgersauce
und Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise 23 €

Sanft geschmorte Wildroulade
[von Dam- und Rotwild]
mit Champignons und Speck gefüllt,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 28 €

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 Baileys
und karamellisierten Mandeln 12 €

Crème Brûlée
mit marinierten Beeren 9 €

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

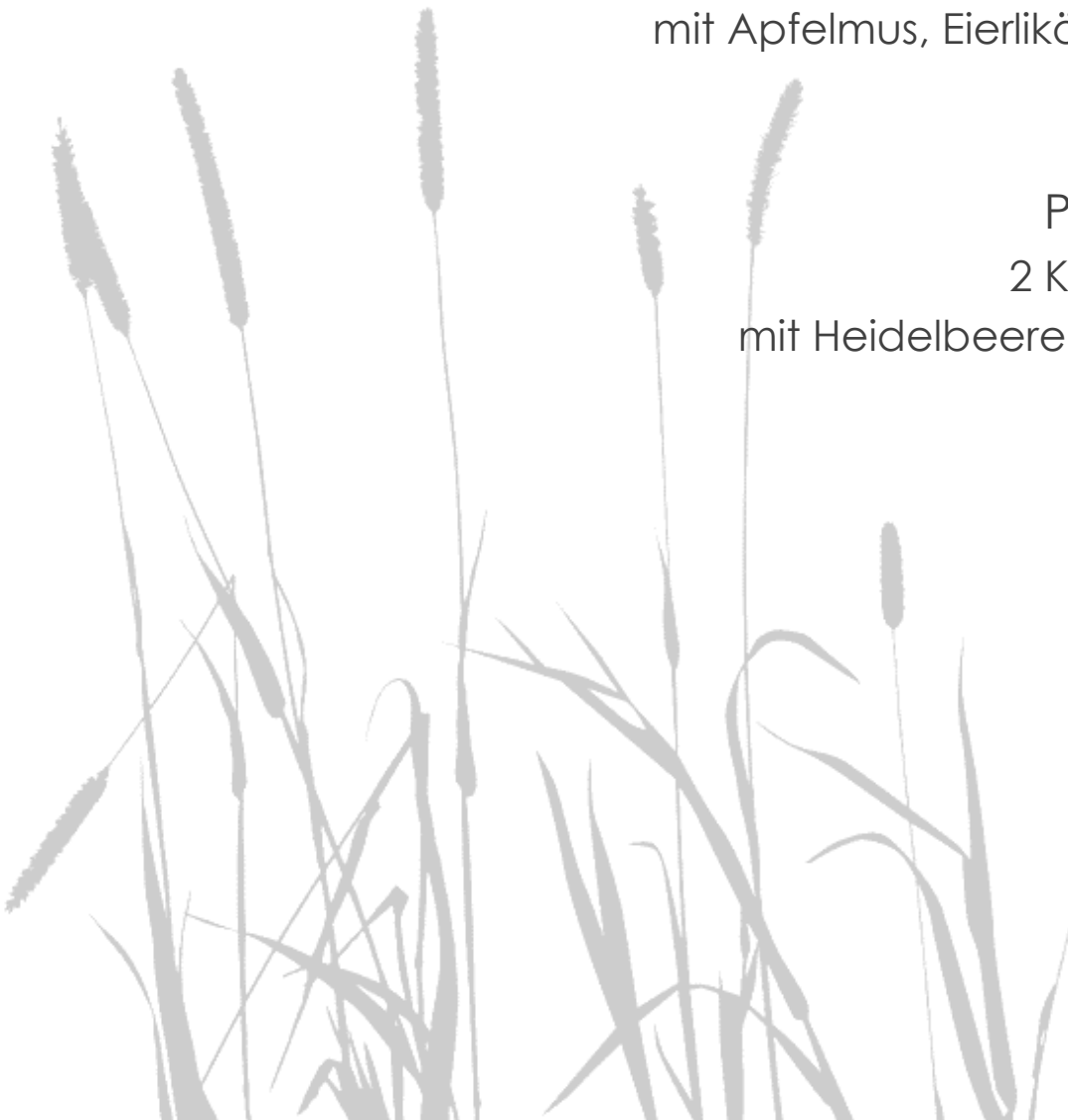
je 1 Kugel Schokoladen- und Vanille-Eis
mit Schokosauce und Sahne 7 €

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 €

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 oder Mango



Kaffee & Co.

Idee-Kaffee J.J. Darboven

Filterkaffee

(auch entkoffeiniert möglich)

Tasse	3,30 €
Pott	4,10 €

Idee-Kaffee J.J. Darboven

Cafe Crema

Tasse	3,50 €
Pott	4,30 €

Milchkaffee

4,00 €

Cappuccino

3,50 €

Espresso

einfach	2,80 €
doppelt	4,50 €

Latte Macchiato

5,00 €

Irish Coffee

6,00 €

Heiße Schokolade mit Sahne

4,90 €

Heiße Zitrone

4,50 €

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

Rooibos Winterpunsch

Bio-Verbene

Pfefferminze

Kamille

Sommerbeere

