



SEEHOTEL

GROSSHERZOG v. M. BOLTENHAGEN

Lieber Gast,

*schön, dass Sie heute im Cafe Condi unser Gast sind.
Wir laden Sie ein, die Landschaft Mecklenburg-
Vorpommerns zu schmecken.*

*Genießen Sie die guten Speisen, die unsere Küche aus
frischen Zutaten für Sie zubereitet. Die Zutaten
kommen zu 100 Prozent aus der ökologischen
Landwirtschaft sowie aus Wildfang. Der überwiegende
Teil der **Bio** - Produkte, die Kräuter sowie der
Wildfänge stammen dabei außerdem aus
Mecklenburg - Vorpommern.*

*Unser Service-Team ist stets bemüht, Ihre individuellen
Wünsche zu erfüllen und Sie rundum zu verwöhnen.
Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein,
so können Sie mich jederzeit ansprechen. Ich bin gern
für Sie da.*

*Herzliche Grüße und einen guten Appetit wünscht
Ihnen*

Rainer Kress
Hoteldirektor



Wir sind Partner



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de



EG-Kontroll-Nr. D-MV-006-16785-B
Bioland Betriebs Nr. 902160
DE-ÖKO-006

-Aus dem Suppentopf vom Grossherzog-

*Brühe vom Damwild (aus Mecklenburger Jagd)
mit Wurzelgemüse vom „Medeweger Acker“*

€ 6,50



*Schaumsuppe vom „Sonnenkönig“ Kürbis
mit Süßkartoffelchips*

€ 6,00

-Mecklenburger „Zwischendurch“-

*Salat von Blattgemüse
mit gebratener Hähnchenbrust im Cornflakes-Mantel
und Zwiebel-Chutney*

€ 15,50

*Rosa Scheiben vom Rinderrücken mit grüner Soße,
gebratenen Kartoffelscheiben und marinierter Gurke*

€ 17,00

Mecklenburger Spezialität „Fischers Fritz...“

*Duett von hausgeräuchertem Forellenfilet (Wildfang)
& Terrine vom Ostseefisch (Wildfang)
auf Carpaccio von Mecklenburger Plattenrunde und
Kartoffel-Kürbiskernrösti*

€ 14,50

-Nich *BIO* aver platt-

*„Haus Burger“
klassisch belegt, dazu gebackene Kartoffelstäbchen*

€ 14,50

-Gutsherrenküche ohne Fisch und Fleisch-

Bunte Welle

*zu geschwenkten Rahmpilzen mit Lauchzwiebeln
und Ludwigsluster Gold*

€ 14,50

*Kartoffel-Linsencurry
mit Ingwer und Chili*

€ 12,50



-Aus unseren Seen-

*In Weinteig gebackenes Welsfilet (**Wildfang**) mit
Wirsinggemüse in Rahm und gebratenen Kartoffelscheiben*

€ 23,50

*Heimischer Angeldorsch (**Wildfang**) - gedünstet
mit Streifen von erdigem Ackergemüse
und Petersilienkartoffeln*

€ 24,50

*Gebratenes Zanderfilet (**Wildfang**)
mit Kräuterschaum auf Karotten-Selleriekompott
und Meerrettich-Kartoffelstampf*

€ 24,00



DE-ÖKO-006

-Aus unseren Wäldern und von unseren Weiden-

*Geschmorte Damwildkeule (aus Mecklenburger Jagd)
mit Kürbisgemüse und Schwarzbrotklößen
€ 24,50*

*Schnitzel vom Landschwein
mit Rahmpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen
€ 23,50*

*Hähnchenbrust "Ilsa"
auf Lauchgemüse mit Ludwigsluster Gold und
gebackener „Lange Krumme“
€ 21,50*



-Wat op 'n Disch kummt, dat ward eten.-

***Viel Mee(h)r vom Grossherzog....
„Ländlich trifft Kräuterhexe“
Weingenuss im Gläserspiel***

*2013er Mare Magnum „Big Game“ Malbec Syrah **BIO**
Argentinien, Mendoza, trocken*

*Der Wild-Wein aus den Anden ist vollmundig und
samtig mit Aromen von Beeren, Schwarzkirsche
& Lakritz. Herrliche Würznoten im vollendeten Finale
runden diesen Wein ab.*

*Er besticht durch einen langen Nachhall mit einem
kräutigen Bouquet*

0,75l € 30,00

DE-ÖKO-006

-Herzoglicher Schmaus-

*Salami und Schinken aus der Region
für Sie in zarten Scheiben aufgeschnitten
mit Wildkräuter- und Bockshornkleekäse aus Bantin,
Ziegenfrischkäse aus Sievertshagen, serviert mit
Holzofenbrot und geschäumter Butter
€ 17,50*

-Süßes aus Mecklenburg-

*„Schwarz Weiße Wiese“
Schwarzbrot, geschichtet mit Kirschen und Schlag
€ 7,50*

*Kürbis-Apfelkompott
an fruchtigem Eis von Sanddorn mit Ingwer
€ 7,50*



*EG-Kontroll-Nr. D-MV-006-16785-B
Bioland Betriebs Nr. 902160
DE-ÖKO-006*



Liebe Grüße aus der Küche und guten Appetit wünschen

Silke Discher & Dirk Toboldt-Scharfschwerdt



Wir sind Partner



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

