

Herzlich Willkommen im

RESTAURANT SEEHAASE



Am Großen Wannsee 58/60

14109 Berlin

Tel: 030/80496474

Mail: kontakt@restaurant-seehaase

www.restaurant-seehaase.de

Instagram: @restaurant.seehaase

Facebook: @restaurantseehaase

Frühstückskarte

(Breakfast)

Täglich bis 13.00 Uhr – daily till 1 pm

- | | |
|---|----------------|
| 501 Käsefrühstück^(F) | 10,50 € |
| <i>Verschiede Sorten Käse, Tomaten, Gurken und Butter</i>
(Mixed cheese, tomato, cucumber and butter) | |
| 502 Gemischte Frühstücksplatte^(F,K,D) | 11,90 € |
| <i>Salami, Schinken, Käse, Tomaten, Gurken, gekochtes Ei, Konfitüre und Honig</i>
(Salami, ham, cheese, tomato, cucumber, boiled egg, jam and honey) | |
| 503 3 Rühreier mit Speck und Zwiebeln^(D) | 6,90 € |
| <i>(3 scrambled eggs with bacon and onions)</i> | |

Extras:

- | | |
|---|---------------|
| Portion Konfitüre, Honig oder Butter | 1,00 € |
| <i>(Jam, honey or butter)</i> | |
| Brötchen | 0,50 € |
| <i>(Bread roll)</i> | |
| Gekochtes Ei | 1,50 € |
| <i>(Boiled egg)</i> | |
| Portion Räucherlachs | 3,50 € |
| <i>(Portion of smoked salmon)</i> | |

Zu Ihrem Frühstück empfehlen wir:

- | | | |
|--------------------------------------|-------------|---------------|
| Frisch gepresster Orangensaft | 0,2l | 4,00 € |
| Piccolo Prosecco | 0,2l | 6,50 € |

Zu jedem Frühstück servieren wir zwei Brötchen oder Weißbrot.
(Breakfast comes with 2 bread rolls or white bread)

Suppen (Soups)

- | | | |
|----------|--|---------------|
| 1 | Hausgemachte Tomatensuppe^(E)
(Homemade tomato soup) | 6,00 € |
| 2 | Fischsuppe nach Rügener Art^(C,E,M)
(Homemade fish soup) | 8,00 € |

Kalte Vorspeisen (Cold starters)

- | | | 1 Person/2 Personen |
|--------------|---|----------------------------|
| 10/11 | Zaziki^(F)
Joghurtspeise mit Gurke und Knoblauch
(Yoghurt mixed with cucumber and garlic) | 7,00 € / 13,00 € |
| 12/13 | Humus^(G)
Püree aus Kichererbsen, Sesam und etwas Knoblauch
(Mashed chickpea, sesame and a little garlic) | 8,20 € / 14,90 € |
| 14/15 | Dicke Bohnen
Weißer Bohnen in feiner mediterraner Tomatensoße
(White beans in a Mediterranean tomato sauce) | 7,00 € / 12,50 € |
| 16/17 | Gefüllte Weinblätter
mit Reis, Dill, Zwiebeln, Petersilie und Zitrone
(Vine leaves stuffed with rice, dill, onion, parsley and lemon) | 8,00 € / 14,50 € |
| 18/19 | Gemischte Vorspeisenplatte^(F,G)
(Mixed cold starters) | 13,50 € / 24,00 € |

Flammkuchen aus dem Steinofen

(Stonebaked Tarte Flambee)

**Frischer Flammkuchen Elsässer Art mit Crème fraîche und einer Käsemischung,
wahlweise...**

(Stonebaked French style pizza with crème fraîche and mixed cheese, optional...)

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 20 | Original^(A,D,F)
mit Speck und Zwiebeln
<i>(with bacon and onions)</i> | 10,50 € |
| 21 | Vegetarisch^(A,F)
mit verschiedenen Gemüsen
<i>(with mixed vegetables)</i> | 12,00 € |
| 22 | Seehaase^(A,F)
mit Räucherlachs und Lauch
<i>(with smoked salmon and leek)</i> | 15,00 € |

Nudelgerichte

(Pasta)

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 25 | Rigatoni Vegetaria^(A,E)
Mit frischem Gemüse in einer leichten Tomatensauce
<i>(with fresh mixed vegetables in tomato sauce)</i> | 11,50 € |
| 26 | Rigatoni Pollo^(A,F)
Mit Hähnchenbrust in Champignon-Rahmsoße
<i>(with chicken and mushrooms in cream sauce)</i> | 15,00 € |
| 27 | Spaghetti Aglio e Olio^(A)
Mit Olivenöl, Knoblauch und scharfer Pepperoni
<i>(with olive oil, garlic and hot peppers)</i> | 13,50 € |
| 28 | Spaghetti Scampi^(A,C)
Mit Großgarnelen und Knoblauch in leichter Tomatensauce
<i>(with prawns and garlic in tomato sauce)</i> | 18,50 € |

Salate

(Salads)

- 31 Gemischter Salat der Saison** **7,50 €**
Frische Blattsalate der Saison mit Gurken, Tomaten, Karotten, Mais und Paprika und Zwiebeln
(Mixed salad of the season with red onions, cucumber, tomatoes, carrots, sweet corn and bell peppers)
- 32 Salatteller mit Thunfisch** **11,90 €**
Frische Blattsalate der Saison mit Thunfisch und roten Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Karotten, Mais und Paprika
(Thuna salat with red onions, cucumber, tomatoes, carrots, sweet corn and bell peppers)
- 33 Salatteller mit Hirtenkäse** **11,90 €**
Frische Blattsalate der Saison mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika, Mais, Zwiebeln und Oliven⁽⁶⁾
(Feta cheese salad with cucumber, tomatoes, carrots, sweet corn bell peppers, onions and olives)
- 34 Salatteller mit gegrillten Hähnchenbruststreifen** **15,50 €**
von frischen Blattsalaten der Saison mit Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika, Mais, Zwiebeln und Oliven⁽⁶⁾
(Salad with grilled chicken breast, fresh lettuce of the season, cucumber, tomatoes, carrots, sweet corn, bell peppers, onions and olives)

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Balsamicodressing^(K) serviert.

Eierspeisen

(Omelettes)

- 35 Bauernfrühstück^(D,F,K)** **11,90 €**
aus Bratkartoffeln, Ei, Speck und Zwiebeln, dazu Salatbeilage
(Bacon and potato omelette served with salad)
- 36 Omelette^(I,F,K)** **11,90 €**
mit Käse, Zwiebeln, Champignons und Broccoli, dazu Salatbeilage
(with cheese, onions, mushrooms and broccoli served with salad)

Fischgerichte

(Fish)

- 40 Brathering, eingelegt** **15,00 €**
mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Salatbeilage^(K)
(Fried herring - served cold - with onions, fried potatoes and salad)
- 41 Matjesfilet, eingelegt** **16,50 €**
mit Soße nach Hausfrauen Art^(F) (Apfel, Zwiebel, Gurke und Sauerrahm), dazu Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln und Salatbeilage^(K)
(Pickled herring - served cold - with a sauce made of apples, onions and sour cream, boiled or fried potatoes and salad)
- 42 Calamari Fritti^(A)** **16,00 €**
Hausgemachte frittierte Tintenfischringe mit Knoblauchdip^(F,I)
(Deep-fried calamari with garlic dip)
- 43 Knuspriger Backfisch** **15,50 €**
mit Pommes frites und Remoulade
(Fish and chips with remoulade)
- 44 Frische Forelle vom Grill** **17,90 €**
mit Kräutern und Zitrone gefüllt, dazu Salzkartoffeln
(Grilled trout with boiled potatoes)
- 45 Zanderfilet^(A) aus der Pfanne** **21,50 €**
auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln
(Pan-fried zander fillet with spinach and boiled potatoes)
- 46 Frisches Doradenfilet vom Grill** **21,50 €**
an mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln
(Grilled gilthead seabream filet with Mediterranean vegetables and boiled potatoes)
- Beilagensalat zum Hauptgericht** **4,00 €**

Fleischgerichte

(Meats)

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 50 | Gegrillte Bouletten nach türkischer Art (aus Lamm und Rind)
auf Tomatensauce, dazu Reis, Grilltomate und grüner Peperoni
<i>(Grilled burgers Turkish style from lamb and beef and with tomato sauce,
rice, grilled tomato and spicy green pepper)</i> | 16,90 € |
| 51 | Hähnchenbrustfilet vom Grill auf Champignon-Sahnesauce^(F)
mit Pommes frites
<i>(Grilled chicken breast fillet in a creamy mushroom sauce and French fries)</i> | 17,00 € |
| 52 | Herzhaft mariniertes Schweinenackensteak vom Grill^(K)
mit Kräuterbutter und Pommes frites
<i>(Grilled pork steak with herb butter and French fries)</i> | 15,50 € |
| 53 | Knuspriges Schnitzel Wiener Art^(A,I)
mit Pommes frites
<i>(Pork schnitzel Viennese style with French fries)</i> | 14,50 € |
| 54 | Schnitzel Wiener Art^(A,I) auf Champignon-Sahnesauce^(F)
dazu Pommes frites
<i>(Pork schnitzel Viennese style on a a creamy mushroom sauce
with French fries)</i> | 17,00 € |
| 54 | Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter
dazu Kartoffelecken
<i>(Beef steak with potato wedges)</i> | 24,00 € |
| | Beilagensalat zum Hauptgericht | 4,00 € |

Kindergerichte

(Kids Menu)

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 60 | Pommes frites
<i>(French fries)</i> | 4,50 € |
| 61 | Rigatoni mit Tomatensauce^(E)
<i>(Pasta in tomato sauce)</i> | 6,50 € |
| 62 | Kleines Schnitzel^(A,I) mit Pommes frites
<i>(Small schnitzel with French fries)</i> | 8,00 € |
| 63 | Fischstäbchen mit Pommes frites
<i>(Fish fingers with French fries)</i> | 8,00 € |
| 64 | 2 Bouletten nach türkischer Art (Lamm und Rind)
mit Tomatensauce^(E) und Pommes frites
<i>(2 Turkish style burgers from lamb and beef with tomato sauce and French fries)</i> | 10,00 € |

Desserts

- 70 Apfelstrudel^(A) auf Vanillesauce^(F,I) 6,50 €**
(Apple strudel with vanilla sauce)
- 71 Apfelstrudel^(A) mit einer Kugel Vanilleeis^(F) 6,50 €**
(Apple strudel with a scoop of vanilla ice cream)
- 72 Hausgemachte Pfannkuchen^(A,F,I) mit heißen Blaubeeren 7,50 €**
(Homemade pancakes with warm blueberry sauce)
- 73 Hausgemachte Pfannkuchen^(A,F,I) mit heißen Blaubeeren 9,00 €**
dazu eine Kugel Vanilleeis^(F)
*(Homemade pancakes with warm blueberry sauce
and a scoop of vanilla ice cream)*
- 74 Täglich wechselnde Kuchen aus unserer Vitrine, Stück 4,20 €**
(Piece of cake)
- 75 Täglich wechselnde Torten aus unserer Vitrine, Stück 4,70 €**
(Piece of Gateaux)

Saisonale Empfehlung:

- 3 Kugeln Vanilleeis^(F) mit frischen Erdbeeren und Sahne 8,50 €**
*(3 scoops of vanilla ice cream with fresh strawberries
and whipped cream)*

**Werfen Sie doch einen Blick in unsere Kuchenvitrine und beachten Sie bitte auch unsere
EISKARTE.**