

## **Herzlich Willkommen in unserem Seecafé**

**Gern teilen wir mit Ihnen ein Stück vom Glück. Ob jung oder alt, alleine, zu zweit, mit Freunden oder mit der ganzen Familie bei uns sind Sie herzlich willkommen.**

**Wir genießen unseren leckeren Kaffee und unser fein ausgewähltes Sortiment selbst und achten daher ganz besonders darauf.**

**Unsere Philosophie ist der Bezug regionaler, saisonaler und natürlich hochwertiger Produkte, die wir so oft wie möglich von lokalen Partnern beziehen. So tragen wir durch kurze Transportwege und weniger Verpackung zur Nachhaltigkeit bei. Das Wichtigste ist, dass die Qualität stimmt. Alle unsere Produkte werden ausschließlich mit besten, wo immer möglich, regionalen Zutaten hergestellt. So beziehen wir Erdbeeren vom Spargelhof Gast in Waschow und Eier vom Hof Steinberg in Bleckede. Unserem Trinkwasser aus der Schalseeregion geben wir durch das Elisa-Quellwassersystem\* den natürlichen Quellwassercharakter zurück.**

**Neben unseren Kaffeespezialitäten mit Bohnen aus der Hagenower Rösterei Café Sophie bieten wir Ihnen mit Stolz unseren nach traditionellem Rezept gebackenen Seecafé Käsekuchen in vielen Variationen an. Unsere Kuchen, Torten und Gebäcke werden alle mit Liebe in der Bäckerei Manfred Ickert speziell nur für unser Seecafe gebacken. Unser Eisangebot kommt aus eigener Produktion.**

**Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.**

**Daniela Ickert & Franziska Ickert  
und das Seecafé-Team**

## **Kaffee und Co**

<b>Kaffee</b> Tasse/Pott Filterkaffee	2,80 €/3,40 €
<b>Kaffee Crema</b> Tasse/Pott frisch gemahlener Kaffee	3,20 €/3,80 €
<b>Americano</b> Espresso/Doppelter Espresso und heißes Wasser	3,20 €/3,80 €
<b>Milchkaffee</b> Große Tasse frisch gemahlener Kaffee mit viel Milch und Milchschaum	4,40 €
<b>Entkoffeinierter Kaffee</b> Tasse/Pott frisch gemahlener Kaffee	2,80 €/3,40 €
<b>Espresso einfach/doppelt</b>	2,50 €/3,60 €
<b>Cappuccino einfach/doppelt</b> Espresso, warme Milch und Milchschaum	3,70 €/4,90 €
<b>Latte Macchiato</b> Espresso, viel warme Milch und Milchschaum	4,50 €
<b>Chai Latte</b> Espresso, viel warme Milch und Milchschaum, Vanillearoma, Chai Teekonzentrat und Zimt	5,20 €
<b>Iced Coffee</b> Frisch gemahlener Kaffee auf Eis	4,20 €
<b>Iced Cappuccino</b> Espresso, kalte Milch und viel Milchschaum auf Eis	4,20 €
<b>Iced Latte</b> Espresso, viel kalte Milch und Milchschaum auf Eis	4,80 €
<b>Hafermilch</b>	0,70 €
<b>Flavour Salted Caramel, Karamell, Vanille, Haselnuss</b>	0,70 €

Alle Kaffeespezialitäten bereiten wir auf Wunsch mit  
laktosefreier Milch zu.

## **Schokolade und Co**

<b>Kinder Cappuccino</b> Kleine Tasse mit Milchschaum	<b>2,10 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Heiße weiße Schokolade</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Heiße weiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Chococino</b> Heiße Schokolade mit Espresso	<b>4,40 €</b>
<b>Italienische Schokolade</b> Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne	<b>5,50 €</b>

# **Tee**

## **Schwarzer Tee**

### **English Breakfast**

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack

### **Earl Grey**

Aromatisierter Tee mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

## **Grüner Tee**

### **Green Dragon Lung Ching**

Herbfrischer Grüntee

### **Morgentau**

Aromatisierter Grüner Tee mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack

## **Kräutertee**

### **Ayurveda Herbs & Ginger**

Perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert.

### **Bergkräuter**

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian

### **Refreshing Mint**

Pfefferminze mit Zitronengras.

### **Camomile**

Ein Kräutertee mit dem typisch herb-aromatischen Geschmack der Kamille.

### **Rooibos Cream Orange**

Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack.

## **Früchtete**

### **Sweet Berries**

Aromatisierter Früchtete mit Erdbeer-Himbeergeschmack.

Alle Teespezialitäten stammen aus dem Hause Ronnefeldt – Tea Excellence since 1823

**Im Glas**

**3,90 €**

## **Alkoholfreie Getränke**

### **Elisa-Wasser – alles fließt...**

Wir haben über das Thema „Mineralwasser“ nachgedacht. Wir wollen den Genuss unserer Gäste fördern, unser regionales Wasser aus der Schaalseeregion anbieten und damit gleichzeitig einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten. Der Transport und das aufwendige Waschen der Leergutflaschen entfallen und unsere Umwelt wird entlastet.

Durch unser Elisa-Quellwassersystem\* bekommt das Wasser den natürlichen Quellwassercharakter zurück.

Gerne servieren wir Ihnen unser Elisa-Wasser still oder feinperlig, wahlweise mit Zitrone und Eiswürfel.

Im Glas 0,2l	2,40 €
In der Karaffe 0,5l	4,20 €
Orangensaft 0,2 l	2,90 €

## **Hausgemachte Limonade 0,4 l**

<b>Himbeer-Granatapfel</b>	<b>4,90 €</b>
Unser gespritztes Elisa-Wasser* mit Himbeere und Granatapfel	
<b>Mango-Maracuja</b>	<b>4,90 €</b>
Unser gespritztes Elisa-Wasser* mit Mango und Maracuja	
<b>Erdbeer-Minze</b>	<b>4,90 €</b>
Unser gespritztes Elisa-Wasser* mit Erdbeere, weiße Minze und Cranberrysaft	

## **fritz**

<b>fritz kola 0,33 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>fritz kola zuckerfrei 0,33 l</b>	<b>3,90 €</b>

## **Alkoholische Getränke**

### **Bier**

<b>Störtebeker Pils</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,80 €</b>
Gehaltvoll-herb		
<b>Störtebeker Bernstein Weizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,80 €</b>
Fruchtig-spritzig		
<b>Störtebeker Bernstein Weizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,80 €</b>
(alkoholfrei)		
Fruchtig-spritzig		
<b>Lübzer Natur Radler</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,80 €</b>

## **Aperitif und Spritziges**

<b>Prosecco trocken</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,90 €</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>22,80 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Lillet „Wild Berry“</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,90 €</b>

## **Wein (Fantini Farnese, Italien)**

<b>2021 Chardonnay IGT weiß,</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Tropisches Fruchtbouquet,</b>	<b>0,7 l</b>	<b>19,80 €</b>
<b>viel Körper, schöne Struktur</b>		
<b>2022 Trebbiano</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,80 €</b>
<b>d´Abruzzo DOC weiß,</b>	<b>0,7 l</b>	<b>19,80 €</b>
<b>Schöne Aromen von Feigen und</b>		
<b>Bananen, viel Balance</b>		
<b>Weissweinschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>2021 Chardonnay IGT oder</b>		
<b>2022 Trebbiano d´Abruzzo DOC</b>		
<b>2022 Cerasuolo</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,80 €</b>
<b>d´Abruzzo DOC rose</b>	<b>0,7 l</b>	<b>19,80 €</b>
<b>Duft von Erdbeeren und anderen</b>		
<b>roten Früchten, weich und rund</b>		
<b>2020 Sangiovese IGT rot</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Duft von roten Früchten mit feinen</b>	<b>0,7 l</b>	<b>19,80 €</b>
<b>Tanninen und mittlerem Körper</b>		
<b>2020 Montepulciano</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,80 €</b>
<b>d´Abruzzo DOC rot</b>	<b>0,7 l</b>	<b>19,80 €</b>
<b>Kräftige und fruchtige Aromen</b>		
<b>von wilden Beeren mit viel</b>		
<b>Intensität und Fülle</b>		

## **Frühstück im Seecafé - gut in den Tag starten!**

**7.00-12.00 Uhr**

<b>Techin</b>	<b>9,50 €</b>
Gouda – Salami - Fruchtaufstrich - Butter - 2 Brötchen	
<b>Lassahn</b>	<b>11,90 €</b>
Salami – Gouda - Curry-Lauch-Frischkäse – Kräuterfrischkäse - gekochtes Ei - Fruchtaufstrich – Kräuterfleischsalat - 3 Brötchen	
<b>Seedorf vegetarisch</b>	<b>11,90 €</b>
Gouda – Tomate-Mozzarella - Curry-Lauch-Frischkäse – Kräuterfrischkäse - gekochtes Ei - Frischkäse Natur – Fruchtaufstrich - 3 Brötchen	
<b>Zarrentiner</b>	
<b>für 1 oder 2 Personen</b>	<b>15,90€/29,90€</b>
Räucherlachs - Honigmelone mit Serranoschinken – Rührei – Salami – Tomate-Mozzarella – Gouda – Zwiebelmett – Camembert - Curry-Lauch-Frischkäse – Kräuterfrischkäse - Eiersalat - Fruchtaufstrich – Butter - Schälchen Naturjoghurt mit Knuspermüsli und Obst – Orangensaft 0,2l - Brötchen	
<b>Klein Zecher</b>	<b>7,90 €</b>
1 Hörnchen – Butter – Fruchtaufstrich - Nutella – Heiße Schokolade	

**Jedes Frühstück wurde von uns liebevoll zusammengestellt. Fehlt Ihnen etwas, dann wählen Sie zusätzlich aus unseren Extras.**



## **Frühstücksextras**

<b>Butter</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Elbtaler Dinkelvollkorn 2 Scheiben</b>	<b>1,70 €</b>
<b>Bauernbrot 1 Scheibe</b>	<b>1,70 €</b>
<b>1 gekochtes Ei</b>	<b>1,70 €</b>
<b>Haugemachter Fruchtaufstrich</b>	<b>1,70 €</b>
<b>Nutella oder Blütenhonig</b>	<b>1,70 €</b>
<b>Aufschnitt 2 Scheiben</b> (Salami oder Serranoschinken)	<b>2,10 €</b>
<b>Gouda 2 Scheiben</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Zwiebelmett</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Geräucherter Lachs</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Hausgemachter Kräuterfrischkäse</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Hausgemachter Curry-Lauch-Frischkäse</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Frischkäse natur</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Hausgemachter Eiersalat</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Kräuterfleischsalat</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Schälchen frische Früchte</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Schälchen Naturjoghurt mit Granola</b>	<b>3,60 €</b>

## **Frisches Rührei**

mit den Eiern vom Hof Steinberg in Bleckede

- Natur 5,40 €
- mit herzhaftem Schinken 6,40 €
- mit frischen Tomaten  
und Kräutern 6,40 €

Die Rühreispeisen werden mit  
unserem Bauernbrot serviert.

## **Lunch im Seecafé Ab 12.00 Uhr**

### **„Max auf Abwegen“**

**Räucher Max** 8,90 €

Bauernbrot – Rührei – geräucherter Saibling von der  
Schaalseefischerei – eingelegte Gurken - Honig-Senf-Soße

**Hähnchen Max** 8,90 €

Bauernbrot – Rührei - Hähnchen – Kirschtomaten –  
Basilikumpesto

**Seecafés Tagessuppe** 6,90 €  
mit unserem Bauernbrot

### **Flammkuchen**

**Elsässer Art** Der Klassiker 10,40 €

Geräucherter Schinken – Zwiebeln - Frühlingszwiebeln

**Tomate-Mozzarella** 10,90 €

Tomaten - Mozzarella – Rucola - Basilikumpesto

**Grüner Spargel** 12,90 €

Grüner Spargel – Kirschtomaten – geräucherter Schinken -  
Rucola - Basilikumpesto

## **Eisspezialitäten im Seecafé** Ab 11 Uhr

Unser Eis ist hausgemacht und wird mit Zutaten aus der Region hergestellt. Wir haben glutenfreies und laktosefreies Eis. Schauen Sie in unserem Eistresen auch nach unseren wechselnden veganen Eissorten.

**Für unsere Kleinen:**

**Spaghetti-Eis Storchennest** 5,20 €

Vanilleeis - bunte Streusel - Schokolinsen - Sahne

**Spaghetti-Eis Original** 7,50 €

Vanilleeis – Erdbeersauce - weiße Schokoladenspäne – Sahne

**Spaghetti-Eis Schoko** 7,50 €

Vanilleeis – Schokoladensauce - Krokant - Sahne

**Spaghetti-Eis Carbonara** 8,50 €

Vanilleeis – Eierlikör - Krokant – Sahne

**Spaghetti-Eis Primavera** 8,90 €

Vanilleeis - Früchte der Saison – Erdbeersauce – weiße Schokoladenspäne - Sahne

**Klostergarten** 9,20 €

Vanilleeis - Erdbeeren – Erdbeersauce - Sahne

**Schaalsee** 8,70 €

Erdbeereis - Schokoeis - Vanilleeis - Früchte der Saison - Sahne

**Elfenpfad** 8,50 €

Bananeneis - Schokoladeneis - Banane - Sahne – Schokoladensauce - Krokant

**Moorsteg** 9,20 €

Schokoeis - Vanilleeis - karamellisierten Nüssen - Nougatsauce - Eierlikör - Sahne

<b>Möwenburg</b>	<b>8,50 €</b>
Schokoeis - Vanilleeis – Pfirsiche - Eierlikör - Sahne	
<b>Himbeere küsst Vanille</b>	<b>9,20 €</b>
Vanilleeis - heiße Himbeeren - Sahne	
<b>Zarrentiner Apfelstrudel</b>	<b>7,90 €</b>
mit Vanilleeis - Vanillesauce – Sahne	
<b>Eiskaffee</b>	<b>5,90 €</b>
Vanilleeis - aromatischer Kaffee - Sahne	
<b>Eisschokolade</b>	<b>5,90 €</b>
Vanilleeis - Kakaomilch - Sahne	

### **Toppings und Soßen**

<b>Frische Früchte</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Streusel</b>	<b>0,50 €</b>
Schoko und Bunte	
<b>Karamellisierte Nüsse/Krokant</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Sahne</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Eierlikör</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Soßen</b>	<b>0,60 €</b>
Karamell – Schoko – Nougat - Erdbeere	

### **Kuchen & Torten**

Lassen Sie sich von der einzigartigen, leckeren  
Kuchenauswahl aus unserer Konditorei verführen und  
bestellen am Tresen.