

## Seehotel „Weit Meer“ & Kulturkneipe „FloMaLa“

Als am 31. März 2007 mehr als 3000 Besucher über das Ruinengelände des alten Sägewerkes spazierten, um sich neugierig die ausgestellten Zeichnungen und Planungsbilder anzuschauen, konnte irgendwie niemand so wirklich glauben, dass nach nur elfmonatiger Bauzeit am 14. März 2008 dieses Schmuckstück, nur sieben Schritte von der Müritz entfernt, zum Verweilen einladen würde...

### unser Seehotel „Weit Meer“...

...verfügt über 3 Einzel-, 21 Doppel- und 3 Familienzimmer / Suiten.

Alle Räume mit unverbautem Müritzblick bieten eine Terrasse oder einen Balkon; auch die landseitig gelegenen Zimmer lassen sämtlichst den Blick auf den größten deutschen Binnensee, die malerische Idylle der Feisneck oder die angrenzenden Grünanlagen zu.

Jeder Hotelgast kann das Wasser und die umliegende Natur auch zum Frühstück in unserem „Müritzrestaurant“ genießen, bevor er sich z.B. für seinen Aktivurlaub in den Nationalpark begibt.

Das Warener Stadtzentrum mit seinem mittelalterlichen Kern ist per pedes in wenigen Minuten entspannt erreichbar.

Hier, im touristischen Zentrum der mecklenburgischen Seenplatte, laden Dampferfahrten, Nationalparktouren oder auch das Müritzeum zum Entdecken unserer wunderschönen Region ein.

### die Kulturkneipe „FloMaLa“...

...bietet - natürlich in rustikal-gemütlichem Ambiente - dem Einkehrenden unsere urmecklenburgische Gastlichkeit.

Darüber hinaus soll sie eine Kulturplattform der besonderen Art für Touristen und Einheimische gleichermaßen sein. Auf der Bühne präsentieren an den Wochenenden der Nebensaison Künstler der unterschiedlichsten Couleur ihre literarischen, kabarettistischen, oder musikalischen Begabungen.

Das „FloMaLa“ soll zum Treffpunkt aller Leute werden, denen das Fernsehprogramm nicht mehr zusagt; die sich gern unterhalten lassen und welche eben auch das Leben an sich als „WEIT MEER“ betrachten...

## GETRÄNKEKARTE

### aus dem Fass

<u>Lübzer Pils</u>	0,3 l / 0,5 l	3,10 / 4,40 €
<u>Alster</u>	0,3 l / 0,5 l	3,10 / 4,40 €
<u>Duckstein</u>	0,3 l / 0,5 l	3,30 / 4,60 €
<u>Staropramen dark (dunkel)</u>	0,3 l / 0,5 l	3,30 / 4,60 €

### aus der Flasche

<u>Carlsberg</u>	0,33 l	2,90 €
<u>Lübzer Bier alkoholfrei</u>	0,33 l	2,90 €
<u>Guinness</u>	0,33 l	3,10 €
<u>Berliner Weiße (rot oder grün)</u>	0,33 l	3,20 €
<u>Erdinger Hefe hell (auch alk.-frei)</u>	0,5 l	4,40 €

### alkoholfrei:

<u>Glashäger Medium/Still (Flasche)</u>	1,0 l	4,80 €
<u>Glashäger Bitter Lemon<sup>(10)</sup></u>	0,25 l	2,80 €
<u>Glashäger Ginger Ale<sup>(1)</sup></u>	0,25 l	2,80 €
<u>Glashäger Tonic<sup>(10)</sup></u>	0,25 l	2,80 €
<u>Mineralco Tafelwasser</u>	0,2 l / 0,4 l	2,40 / 3,70 €
<u>Spezi<sup>(1,2,3,9)</sup></u>	0,2 l / 0,4 l	2,40 / 3,70 €
<u>Apfelschorle</u>	0,2 l / 0,4 l	2,40 / 3,70 €
<u>Sinalco – Cola<sup>(1,3,9)</sup></u>	0,2 l / 0,4 l	2,40 / 3,70 €
<u>Cola light<sup>(1,3,9,11)</sup></u>	0,2 l / 0,4 l	2,40 / 3,70 €
<u>Sinalco – Orange<sup>(1,2,3)</sup></u>	0,2 l / 0,4 l	2,40 / 3,70 €
<u>Sinalco – Zitrone</u>	0,2 l / 0,4 l	2,40 / 3,70 €
<u>Orangensaft</u>	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,90 €
<u>Apfelsaft</u>	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,90 €
<u>Kirschnektar</u>	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,90 €
<u>Bananennektar</u>	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,90 €
<u>KiBa</u>	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,90 €
<u>Tomatensaft</u>	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,90 €
<u>Ananassaft</u>	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,90 €

## WEIßWEINE

### EMPFEHLUNG DES HAUSES:

#### Kranichwein (Saale-Unstrut)

##### Müller-Thurgau trocken

feinfruchtig und sehr elegant,  
erfüllt den Gaumen

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,60 €
großer Schoppen (0,5 l)	14,10 €
0,75-Liter-Flasche	19,80 €

#### Scheurebe (Pfalz)

##### Qualitätswein halbtrocken

saftige, vollmundige Noten  
exotischer Früchte

kleiner Schoppen (0,2 l)	5,80 €
großer Schoppen (0,5 l)	12,10 €
1-Liter-Flasche	20,20 €

#### Riesling (Rheinhessen)

##### Qualitätswein trocken

ein verführerischer Wein mit  
Nuancen von Pfirsich und Cassis

kleiner Schoppen (0,2 l)	5,80 €
großer Schoppen (0,5 l)	12,10 €
1-Liter-Flasche	20,20 €

#### Chardonnay „Vanel“ (Frankreich)

##### Qualitätswein trocken

sonnenverwöhnt, erfrischend nach  
reifen Zitrusfrüchten, Mango,  
Aprikosen und einem Hauch Birne

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,10 €
großer Schoppen (0,5 l)	12,80 €
1-Liter-Flasche	21,80 €

## ROTWEINE

#### Merlot „Vanel“ (Frankreich)

##### Qualitätswein trocken

weich, vollmundig, mit fruchtigen  
Aromen von Kirschen, Brombeeren,  
Backpflaumen, süßliche Vanillenoten

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,30 €
großer Schoppen (0,5 l)	13,60 €
1-Liter-Flasche	22,80 €

#### Dornfelder (Pfalz)

##### Qualitätswein trocken

kraftvolle Fruchtnoten von Holunder,  
Sauerkirsche und Brombeere

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,10 €
großer Schoppen (0,5 l)	12,80 €
1-Liter-Flasche	21,80 €

#### Dornfelder (Pfalz)

##### Qualitätswein halbtrocken

kräftig, vollmundig, samtig, mit  
intensiven Fruchtaromen von  
Sauerkirsche und Brombeere

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,10 €
großer Schoppen (0,5 l)	12,80 €
1-Liter-Flasche	21,80 €

## ROSÉWEIN

#### Monferrato Chiaretto (Italien)

##### Qualitätswein trocken

frischer Roséwein mit  
zarten, blumigen Aromen

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,10 €
großer Schoppen (0,5 l)	12,80 €
0,75-Liter-Flasche	18,10 €

Weißweinschorle

kleiner Schoppen (0,2 l)

5,20 €

Rotweinschorle

kleiner Schoppen (0,2 l)

5,40 €

## SEKT

nach Angebot: tr./htr./mild

Glas 0,1 l / Flasche

2,50 / 13,50 €

## SPIRITUOSEN

<u>Saurer Apfellikör</u>	2 cl	2,10 €
<u>Saurer Kirschlikör</u>	2 cl	2,10 €
<u>Wilthener Goldkrone</u>	2 cl	2,10 €
<u>Echter Nordhäuser Doppelkorn</u>	2 cl	2,30 €
<u>Chantré</u>	2 cl	2,40 €
<u>Jägermeister</u>	2 cl	2,50 €
<u>Kümmerling</u>	2 cl	2,50 €
<u>Rostocker Kümmel „Mann &amp; Frau“</u>	2 cl	2,50 €
<u>Ramazotti</u>	2 cl	2,60 €
<u>Wodka Gorbatschow</u>	2 cl	2,60 €
<u>Malteserkreuz</u>	2 cl	2,60 €
<u>Fernet Branca</u>	2 cl	2,60 €
<u>Amaretto</u>	2 cl	2,60 €
<u>Baileys Cream</u>	2 cl	2,70 €
<u>Williams Christ Birne</u>	2 cl	2,70 €
<u>Düp Düp</u>	2 cl	2,70 €
<u>Waldrausch</u>	2 cl	2,70 €
<u>Grappa</u>	2 cl	2,80 €
<u>Fischergeist, brennend serviert</u>	2 cl	3,10 €

## WHISKY

<u>Jim Beam</u>	2 cl	2,90 €
<u>Johnny Walker</u>	2 cl	3,10 €

## APERITIF / MIXGETRÄNKE / COCKTAILS

<u>Martini bianco/rosso</u>		4,30 €
<u>Gin Tonic</u> <sup>(10)</sup>	4 cl	6,30 €
<u>Cola Wodka</u> <sup>(1,3,9)</sup>	4 cl	6,30 €
<u>Cola Whisky</u> <sup>(1,3,9)</sup>	4 cl	6,30 €
<u>Cuba libre</u> <sup>(1,3,9)</sup>	4 cl	6,30 €
<u>Bacardi-Cola</u>	4 cl	6,30 €
<u>Campari - Orange</u> <sup>(1)</sup>	4 cl	6,30 €
<u>Aperol Spritz</u>		6,30 €

**weitere Cocktails: siehe Extrakarte!**

<b>ohne Alkohol:</b>	<b>5,70 €</b>
<b>mit Alkohol:</b>	<b>6,30 €</b>

## AUS DEM SUPPENPOTT

### mecklenburgische Tomatensuppe

mit Sahnehäubchen

4,10 €

### herzhafte Soljanka

nach Omas Geheimrezeptur

4,70 €

### klare Fischsuppe

selbst gekocht, mit Fischfiletstückchen

4,90 €

## SALATE & VORSPEISEN

### frischer Gurkensalat

tatsächlich hausgemacht und handgewürzt

3,70 €

### „Müritz-Salat“

leckerer Mix aus Tomate, Gurke, Paprika, Eisbergsalat & Hirtenkäse

8,30 €

### „Fitness - Teller“

bunt-gewürfelter Salat, verfeinert mit frischer Ananas,  
obendrauf gebratene Putenbruststreifen

12,90 €

### zum Salat:

drei hausgemachte Dressings in Auswahl:

\* Balsamico - Olivenöl - Kräuter

\* Joghurt - Orange

\* Honig - Senf

### Würzfleischtopfchen

nach unserem Hausrezept, mit Toastbrot & Zitrone

6,50 €

### gebackene Folienkartoffel

mit gebratenen Putenbruststreifen und Käse überbacken,  
dazu Kräuterquark nach hauseigener Rezeptur & Salatbeilage

9,70 €

## FISCHGERICHTE

### zwei selbst eingelegte Bratheringe<sup>(15)</sup>

dazu hausgemachte Bratkartoffeln, unsere Remoulade und Salatbeilage

11,90 €

### drei gebratene Barschfilets

auf Blattspinat, mit Senfsoße nach eigener Rezeptur, dazu Salzkartoffeln

13,90 €

### auf der Haut gebratenes Hechtfilet

mit frischem Möhren-Lauch-Gemüse, dazu Bandnudeln

14,90 €

### Zanderfilet, gebraten oder gedünstet<sup>(15)</sup>

mit frischem Gurkensalat, dazu hausgemachte Bratkartoffeln

17,50 €

## FISCH - SPEZIAL - ANGEBOT

### ob Dorade oder Scholle... ob Rotbarsch oder Forelle ...ob Lachs oder Flunder...ob Dorsch oder Zander...

Wir bieten Ihnen täglich ein anderes Fischgericht  
mit frischen Beilagen an.

Bitte fragen Sie unser freundliches Servicepersonal.

## VEGETARISCH

### mecklenburgische Stampfkartoffeln

mit Blattspinat und Salatbeilage

7,50 €

### gebackene Kartoffelspalten

mit Kräuterquark  
und Salatbeilage

9,70 €

### in der Pfanne geschwenkte Bandnudeln

mit Basilikumpesto und gedünsteten Kirschtomaten – 11,90 €

oder mit frischen Rahmchampignons – 13,30 €

Gemäß EU - Lebensmittel - Informationsverordnung (LMIV) müssen seit dem 13.12.2014  
allergieauslösende Inhaltsstoffe in Speisekarten gekennzeichnet sein.

Bei Bedarf stellen wir Ihnen gern eine Übersicht zur Verfügung.

Bitte fragen Sie unser freundliches Servicepersonal.

## HAUPTGERICHTE

**Gulasch „Weit Meer“ - selbstgekocht**  
mit Salzkartoffeln oder Bandnudeln und Gurkensalat  
11,90 €

**mecklenburgisches Sauerfleisch<sup>(2,15)</sup>**  
in unserer Küche selbst gekocht,  
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade, dazu Salatbeilage  
11,90 €

**gebratene Geflügelleber**  
mit Apfel- und Zwiebspalten, dazu hausgemachte Stampfkartoffeln  
und Salatbeilage  
13,70 €

**Putenbruststeak „Pariser Art“**  
in Eihülle gebraten, mit frischen Rahmchampignons  
dazu Kroketten und Salatbeilage  
13,90 €

**Putenbruststeak „FloMaLa“**  
mit Tomate und Käse überbacken, dazu Pommes frites  
und Salatbeilage  
13,90 €

**Schweineschnitzel „Wiesenläufer“**  
mit frischen Rahmchampignons, dazu Pommes frites und Salatbeilage  
14,70 €

**Schweinesteak „au four“**  
mit Würzfleisch überbacken, dazu Gartengemüse, Kroketten  
und Salatbeilage  
15,90 €

**frisch gebratene Rindfleischstreifen**  
auf gebutterten Bandnudeln,  
mit Rahmchampignons und gedünsteten Kirschtomaten  
19,90 €

### Liebe Gäste!

Ein Beilagenwechsel ist bei sämtlichen Gerichten in unserer Speisekarte gern möglich.  
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis, dass wir dafür einen Aufpreis von nur 1,- € erheben.  
Für zusätzliche Bestellungen von Ketschup oder Mayonnaise bleiben wir  
(trotz massiver Preiserhöhungen durch die Industrie) bei 30 Cent pro Portion.

## FÖR DE LÜTTEN

### Bandnudeln mit Tomatensoße

auch mal vegetarisch lecker ☺

5,90 €

### ein frisch gebratenes Barschfilet

mit buntem Gemüse und hausgemachten Stampfkartoffeln

6,90 €

### mecklenburgisches Schnitzelchen

mit Pommes frites und „rot-weiß“

6,90 €

## NACHSPEISEN

### Panna cotta nach eigener Rezeptur mit Erdbeermus

im kleinen Glas serviert

3,90 €

### warmes Schokoladentörtchen mit Vanillesoße

nach unserem Hausrezept

4,90 €

### weißes Schoko-Soufflé mit Schokoladensoße

nach unserem Hausrezept

4,90 €

### Eisbecher mit kreativem Pfiff

...siehe Spezialkarte

## KUCHENANGEBOT

### großes Stück Blechkuchen

stets hausgebacken, mit verschiedenen Früchten der Saison

3,30 €

... mit Sahne -,90 €

### Quarktorte nach Omas Geheimrezept

ein Stück 3,50 €

### weitere wechselnde Kuchenspezialitäten

Bitte fragen Sie unser freundliches Servicepersonal.



## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

<u>Tasse Café Crème</u> <sup>(9)</sup>	2,10 €
<u>Pott Café Crème</u> <sup>(9)</sup>	3,50 €
<u>Kännchen Café Crème</u> <sup>(9)</sup>	3,70 €
<u>Espresso</u> <sup>(9)</sup>	2,10 €
<u>Espresso (doppelt)</u> <sup>(9)</sup>	3,70 €
<u>Cappuccino</u> <sup>(9)</sup>	3,30 €
<u>Café au lait</u> <sup>(9)</sup>	3,50 €
<u>Latte macchiato</u> <sup>(9)</sup>	3,70 €
<u>heiße Schokolade</u>	3,50 €

## GOLDMÄNNCHEN - TEE

<u>Pfefferminze</u>	<b>Glas/Kännchen</b>	<b>2,30/3,40 €</b>
<u>Schwarztee Ceylon Assam</u>	<b>Glas/Kännchen</b>	<b>2,30/3,40 €</b>
<u>Grüner Tee</u>	<b>Glas/Kännchen</b>	<b>2,30/3,40 €</b>
<u>Kräuter</u>	<b>Glas/Kännchen</b>	<b>2,30/3,40 €</b>
<u>Waldhimbeere</u>	<b>Glas/Kännchen</b>	<b>2,30/3,40 €</b>
<u>Wildkirsche</u>	<b>Glas/Kännchen</b>	<b>2,30/3,40 €</b>

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker,  
5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig,  
11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalinquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin,  
15) mit Nitritpökelsalz