

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	3,30 / 4,70 €
<u>Alster</u>	0,3 l / 0,5 l	3,30 / 4,70 €
<u>Duckstein</u>	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,90 €
<u>Staropramen dark (dunkel)</u>	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,90 €

aus der Flasche

<u>Carlsberg</u>	0,33 l	3,30 €
<u>Lübzer Bier alkoholfrei</u>	0,33 l	3,30 €
<u>Guinness</u>	0,33 l	3,30 €
<u>Berliner Weiße (rot oder grün)</u>	0,33 l	3,70 €
<u>Erdinger Hefe hell (auch alk.-frei)</u>	0,5 l	4,70 €

alkoholfrei:

<u>Glashäger Medium/Still (Flasche)</u>	1,0 l	4,90 €
<u>Glashäger Bitter Lemon⁽¹⁰⁾</u>	0,25 l	2,90 €
<u>Glashäger Ginger Ale⁽¹⁾</u>	0,25 l	2,90 €
<u>Glashäger Tonic⁽¹⁰⁾</u>	0,25 l	2,90 €
<u>Mineralco Tafelwasser</u>	0,2 l / 0,4 l	2,40 / 3,70 €
<u>Spezi^(1,2,3,9)</u>	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
<u>Sinalco – Cola^(1,3,9)</u>	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
<u>Cola Zero^(1,3,9,11)</u>	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
<u>Sinalco – Orange^(1,2,3)</u>	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
<u>Sinalco – Zitrone</u>	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
<u>Apfelschorle</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>Orangensaft</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>Rhabarbersaft</u>	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,90 €
<u>Ananassaft</u>	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,90 €
<u>schwarze Johannisbeere</u>	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,90 €

WEIßWEINE ⁽⁵⁾

EMPFEHLUNG DES HAUSES:

Kranichwein (Saale-Unstrut)

Müller-Thurgau trocken

feinfruchtig und sehr elegant,
erfüllt den Gaumen

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,90 €
großer Schoppen (0,5 l)	14,70 €
0,75-Liter-Flasche	21,30 €

Scheurebe (Rheinhessen)

Qualitätswein halbtrocken

saftige, vollmundige Noten
exotischer Früchte

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,30 €
großer Schoppen (0,5 l)	13,50 €
1-Liter-Flasche	21,90 €

Riesling (Rheinhessen)

Qualitätswein trocken

ein verführerischer Wein mit
Nuancen von Pfirsich und Cassis

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,70 €
großer Schoppen (0,5 l)	14,30 €
1-Liter-Flasche	22,90 €

Chardonnay „Vanel“ (Frankreich)

Qualitätswein trocken

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

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,90 €
großer Schoppen (0,5 l)	14,70 €
1-Liter-Flasche	23,70 €

ROTWEINE ⁽⁵⁾

Merlot „Vanel“ (Frankreich)

Qualitätswein trocken

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

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,90 €
großer Schoppen (0,5 l)	14,70 €
1-Liter-Flasche	23,70 €

Dornfelder (Pfalz)

Qualitätswein trocken

kraftvolle Fruchtnoten von Holunder,
Sauerkirsche und Brombeere

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,70 €
großer Schoppen (0,5 l)	14,30 €
1-Liter-Flasche	22,90 €

Dornfelder (Pfalz)

Qualitätswein halbtrocken

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

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,70 €
großer Schoppen (0,5 l)	14,30 €
1-Liter-Flasche	22,90 €

ROSÉWEIN ⁽⁵⁾

Monferrato Chiaretto (Italien)

Qualitätswein trocken

frischer Roséwein mit
zarten, blumigen Aromen

kleiner Schoppen (0,2 l)	6,90 €
großer Schoppen (0,5 l)	14,70 €
0,75-Liter-Flasche	21,30 €

Weinschorle (weiß, rot oder rosé)

kleiner Schoppen (0,2 l)	5,90 €
--------------------------	--------

SEKT

nach Angebot: tr./htr.

Glas 0,1 l / Flasche

2,90 / 13,90 €

SPIRITUOSEN

<u>Berliner Luft</u>	2 cl	2,70 €
<u>Echter Nordhäuser Doppelkorn</u>	2 cl	2,70 €
<u>Fernet Branca</u>	2 cl	2,70 €
<u>Kümmerling</u>	2 cl	2,70 €
<u>Jägermeister</u>	2 cl	2,90 €
<u>Rostocker Kümmel „Mann & Frau“</u>	2 cl	2,90 €
<u>Ramazzotti</u>	2 cl	2,90 €
<u>Wodka Gorbatschow</u>	2 cl	2,90 €
<u>Malteserkreuz</u>	2 cl	2,90 €
<u>Baileys Cream</u>	2 cl	2,90 €
<u>Williams Christ Birne</u>	2 cl	2,90 €
<u>Düp Düp</u>	2 cl	2,90 €
<u>Waldrausch</u>	2 cl	2,90 €
<u>Grappa</u>	2 cl	2,90 €
<u>Fischergeist, brennend serviert</u>	2 cl	3,70 €

WHISKY

<u>Jim Beam</u>	2 cl	3,10 €
<u>Johnny Walker</u>	2 cl	3,30 €

APERITIF / MIXGETRÄNKE / COCKTAILS

<u>Martini bianco</u>		4,70 €
<u>Gin Tonic⁽¹⁰⁾</u>	4 cl	6,70 €
<u>Cola Wodka^(1,3,9)</u>	4 cl	6,70 €
<u>Cola Whisky^(1,3,9)</u>	4 cl	6,70 €
<u>Cuba libre^(1,3,9)</u>	4 cl	6,70 €
<u>Bacardi-Cola</u>	4 cl	6,70 €
<u>Campari - Orange⁽¹⁾</u>	4 cl	6,70 €
<u>Aperol Spritz</u>		6,90 €

weitere Cocktails: siehe Extrakarte!

ohne Alkohol: 5,90 €

mit Alkohol: 6,50 €

AUS DEM SUPPENPOTT

mecklenburgische Tomatensuppe

mit Sahnehäubchen

4,90 €

herzhafte Soljanka

nach Omas Geheimrezeptur

4,90 €

klare Fischsuppe

selbst gekocht, mit Fischfiletstückchen

4,90 €

SALATE & VORSPEISEN

frischer Gurkensalat

tatsächlich hausgemacht und handgewürzt

4,10 €

Würzfleischtopfchen

nach unserem Hausrezept, mit Toastbrot & Zitrone

7,50 €

frisch gebratener Garnelenspieß

auf Salatallerlei, dazu Knoblauchbrot

7,70 €

„Müritz-Salat“

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

9,70 €

„Fitness - Teller“

bunt-gemixtes Salatallerlei

obendrauf gebratene Putenbruststreifen 14,90 €

oder

gebratene Zanderfiletstückchen 15,90 €

zum Salat:

zwei hausgemachte Dressings in Auswahl:

* Balsamico - Olivenöl - Kräuter

* Honig - Senf

FISCHGERICHTE

zwei selbst eingelegte Bratheringe⁽¹⁵⁾

dazu hausgemachte Bratkartoffeln, unsere Remoulade und Salatgarnitur

13,90 €

drei frisch gebratene Garnelenspieße

auf Salatallerlei, dazu Knoblauchbrot

15,90 €

auf der Haut gebratenes Dorschfilet

mit frischem Möhren-Lauch-Gemüse, dazu Senfsoße nach eigener Rezeptur und Salzkartoffeln

16,90 €

Zanderfilet, gebraten oder gedünstet⁽¹⁵⁾

mit frischem Gurkensalat, dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Remoulade nach eigener Rezeptur

19,90 €

große Fischplatte zu Zweit

gebratenes Dorsch-, Zander- und Lachsfilet auf Möhren-Lauch-Gemüse und Blattspinat, dazu hausgemachte Stampfkartoffeln

39,90 €

VEGETARISCH

mecklenburgische Stampfkartoffeln

mit Blattspinat und Salatgarnitur

8,90 €

gebackene Kartoffelspalten

mit hausgemachtem Zwiebel-Kräuter-Quark und Salatgarnitur

9,90 €

in der Pfanne gebutterte Bandnudeln

mit Basilikumpesto und gedünsteten Kirschtomaten 14,30 €

oder

mit frischen Rahmchampignons 14,90 €

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

gebackene Folienkartoffel

mit Käse überbacken, auf buntem Salatallerlei,
mit gebratenen Putenbruststreifen,
dazu hausgemachter Zwiebel-Kräuter-Quark

13,70 €

Gulasch „Weit Meer“ - selbstgekocht

mit Salzkartoffeln oder Bandnudeln, dazu hausgemachter Gurkensalat

13,90 €

mecklenburgisches Sauerfleisch^(2,15)

in unserer Küche selbst gekocht,
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade, dazu Salatgarnitur

14,30 €

gebratene Geflügelleber

mit Apfel- und Zwiebelspalten, dazu hausgemachte Stampfkartoffeln
und Salatgarnitur

15,70 €

Putenbruststeak „Pariser Art“

in Eihülle gebraten, mit frischen Rahmchampignons,
dazu Kroketten und Salatgarnitur

15,90 €

Schweineschnitzel „Wiesenläufer“

mit frischen Rahmchampignons, dazu Pommes frites und Salatgarnitur

16,90 €

Schweinesteak „au four“

mit hausgemachtem Würzfleisch und herzhaftem Käse überbacken,
dazu gebuttertes Kohlrabi-Möhren-Gemüse,
sowie Kroketten und Salatgarnitur

17,30 €

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 50 Cent pro Portion.

FÖR DE LÜTTEN

gebutterte Bandnudeln mit Tomatensoße

auch mal vegetarisch lecker ☺

6,90 €

ein kleines, frisch gebratenes Dorschfilet

mit gebuttertem Kohlrabi-Möhren-Gemüse
und hausgemachten Stampfkartoffeln

7,50 €

mecklenburgisches Schnitzelchen

mit Pommes frites und „rot-weiß“

7,90 €

NACHSPEISEN

Panna cotta nach eigener Rezeptur mit Erdbeermus

im kleinen Glas „süß“ serviert

4,30 €

warmes Schokoladentörtchen mit Vanillesoße

nach unserem Hausrezept

5,90 €

Eisbecher mit kreativem Pfiff

...siehe Spezialkarte

KUCHENANGEBOT

großes Stück Obst-Blechkuchen mit Butterstreuseln

stets hausgebacken, in verschiedenen Frucht-Variationen

3,90 €

... mit Sahne - ,90 €

Quarktorte nach Omas Geheimrezept

ein Stück 4,30 €

weitere wechselnde Kuchenspezialitäten

Bitte fragen Sie unser freundliches Servicepersonal.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

<u>Tasse Café Crème</u> ⁽⁹⁾	2,30 €
<u>Pott Café Crème</u> ⁽⁹⁾	3,70 €
<u>Espresso</u> ⁽⁹⁾	2,10 €
<u>Espresso (doppelt)</u> ⁽⁹⁾	3,70 €
<u>Espresso macchiato</u> ⁽⁹⁾	2,20 €
<u>Espresso macchiato (doppelt)</u> ⁽⁹⁾	3,90 €
<u>Cappuccino</u> ⁽⁹⁾	3,70 €
<u>Milchkaffee</u> ⁽⁹⁾	3,70 €
<u>heiße Schokolade</u>	3,70 €
<u>Chococino</u> ⁽⁹⁾	3,70 €
<u>Latte macchiato</u> ⁽⁹⁾	3,90 €

GOLDMÄNNCHEN - TEE

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

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