

Speisen- & Getränkekarte



Hotel und Restaurant,
mit Panoramasauna, Fitnessraum,
Beauty- und Massagestudio, Tagungsraum,
eigenem Badestrand, Liegestühle,
Motorbootscharter und Bootsverleih,
geführte Motorbootsfahrten zur Müritz, Wanderungen
sowie diverse Veranstaltungen



Am Nebelsee 1
17248 Lärz/ OT Ichlim
Telefon 039827/30264 sowie Telefon & Fax 033966/60253
www.seehotel-ichlim.de E-mail: seehotel.ichlim@t-online.de

Herzlich willkommen im



Ichlim. Eine Überlieferung besagt, es heißt „unter dem Tannenzapfen“ und stammt aus dem Slawischen.

Unser Haus liegt direkt am Nebelsee, am Südausläufer der Müritz. Sie befinden sich hier in Mecklenburg, in der Gemarkung Krümmel. Für viele Gäste doch neu, denn die kleine Gemeinde Sewekow, gleich nebenan, gehört wiederum zu Brandenburg.

Unser Haus bietet freundliche komfortable Zimmer mit Dusche, WC, TV und Telefon. Vergessen Sie also den Alltag, genießen Sie Ruhe und Erholung in hautnaher Natur. Entspannen Sie sich in unserem Souterrain mit Sauna, Beauty- und Massagestudio und lassen Sie sich von unserer Küche kulinarisch verwöhnen. Unser Restaurant mit der Café-Bar und den zwei Seeterrassen mit Blick auf die Liegewiese und den Nebelsee ist für Sie jeden Tag geöffnet.

Wir wünschen Ihnen dabei viel Vergnügen und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Team des Seehotel Ichlim

Aus Topf und Pfanne



Unsere Küche bietet Ihnen köstliche Eigenkreationen aus der Verbindung brandenburgischer und mecklenburgischer Hochgenüsse.

Für die Zubereitung verwenden wir überwiegend regionale Produkte. Qualität und Frische sind uns dabei sehr wichtig.

Bei der Wahl der Speisenkomponenten hat unser Chefkoch daher die Hand drauf.

*Möchten Sie dennoch bei einem Gericht die Beilage oder eine Speisenkomponente tauschen, berechnen wir für den zusätzlichen Aufwand in der Küche einen **Aufschlag von 1,00 €**.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihr Team des



Herbstzeit

Kleine Saisonkarte

Kürbiscremesüppchen

mit Lauchzwiebel und geröstetem Sesam 4,90 €

Enthält: Gluten, Laktose, Sesam

Omelette mit gebratenen Waldmischpilzen

an knackigem Salat 12,90 €

Enthält: Ei, Laktose

Hirschbraten

mit arteigener Soße an Kürbis-Orangen-Ragout,
dazu knusprige Röstiecken 18,90 €

Enthält: Gluten, Ei, Laktose

Mit Steinpilzen gefüllte Hähnchenbrust

auf buntem Pfannengemüse, umlegt
mit Herzoginkartoffeln 14,90 €

Enthält: Gluten, Ei

Aus der Suppenküche

Exotisches Gemüsesüppchen mit Ingwer u. Curry 5,40 €

Enthält: A; I*

*Hausgemachte Soljanka vom Rauchfleisch
mit einem Sauerrahm Dipp 6,90 €*

Enthält: A; I; J, K, 4*

Kürbis-Mango-Süßkartoffel-Süppchen 6,40 €

*Herzhafter Hühner-Nudel-Eintopf
mit Stangenweißbrot 8,40 €*

Enthält: A; E; J*

Für den kleinen Hunger

*Ragout vom Geflügel
mit Käse überbacken, auf grünem Salat 7,60 €*

Enthält: A; H; I*

Für unsere Kleinen

*Fischstäbchen mit buntem Gemüse und
Süßkartoffel-Püree 5,40 €*

Enthält: A; I*

*Goldbraune Hähnchen-Nuggets mit
Pfannengemüse und knusprigen Pommes 6,40 €*

Enthält: A; E*

Spaghetti „Bolognese“ 6,40 €

Enthält: A; I; J*

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4,40 €

Enthält: A; E*

**Die Legende für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.*

Preisliste 30.10.2020

Salate - frisch und knackig

Keiner grüner Beilagensalat 4,70 €

Bauernsalat

*bunte Salatvariation mit Gurke, Tomaten,
Zwiebeln, Oliven, Kapern und Fetakäse* 11,40 €

Hähnchensalat

*bunte Salatvariation mit Gurken, Tomaten,
Paprika und gebratenen Hähnchenbruststreifen*
12,90 €

Dressing Ihrer Wahl

Frenchdressing Enthält: K*

Joghurtdressing Enthält: H; I; 3*

Balsamiko-Honig-Dressing

Dill-Senf-Honig-Dressing

Vinaigrette

*Zu allen Salaten reichen wir Stangenweißbrot,
einzeln € 1,50 €*

Vegetarische Küche

*Ichlimer Gemüsevariation -
verschiedene Sorten Gemüse dekorativ
angerichtet, mit Kräuterrahm* 9,40 €
Enthält: A; H; I*

*Spaghetti in Olivenöl geschwenkt mit frischen
Salaten, Knoblauch und Kräutern* 9,40 €
Enthält: A; E*

*Knusprige Kartoffeltaler
mit mediterranem Gemüse
und einem Kräuter-Sauerrahm-Dipp* 9,40 €
Enthält: A; I*

Fisch und Meeresfrüchte

*Gebratenes Zanderfilet,
in Knoblauch gebratene Muscheln
und Meeresfrüchte, dazu servieren wir
Basmati-Reis* 20,40 €
Enthält: A; M; N*

*Gebratenes Dorschfilet
auf mediterranem Pfannengemüse
an Süßkartoffelpüree* 18,40 €
Enthält: A; P; I*

*Zu allen Fischgerichten reichen wir einen grünen Salat.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Fisch auch gedünstet.*

Topf & Pfanne

Schweinegeschnetzeltes

mit Schinken, Zwiebeln, Paprika und Pilzen
in einer Rahmsauce, dazu Kartoffelkroketten 14,90 €

Enthält: A; H; I; 4

Rustikale Grillpfanne“

Kurzgebratene saftige Fleischstücke
mit Rahm-Champignons, herzhaften
Bratkartoffeln und Spiegelei 21,40 €

Enthält*: A; E; H; I; 4

Hüftsteak (200g)

mit hausgemachter Kräuterbutter
und gedünsteten Zuckerschoten an Pfefferrahm,
dazu Kroketten 21,40 €

Enthält*: A; E; I

Schnitzelfreuden

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Rahmchampignons und Kroketten 14,50 €

Enthält*: A; E; I

Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch,

mit Rahm-Champignons und Kroketten 19,40 €

Enthält*: A; E; I

Wild

Deftiger Wildschweinbraten mit Waldpilzsauce, herzhaftem
Apfelrotkohl und knusprigen Kartoffelröstis

16,40 € Enthält*: A; E; I; 4

Weidmannstopf

herzhaftes Wildragout mit Zwiebeln und Pilzen
in seiner arteigenen Sauce, dazu eine
Preiselbeerbirne und Kartoffelröstis

16,50 €

Enthält*: A; E; I

Schlimer Rehpfanne

Rehstreifen mit Sahne, Rotwein und Pilzen
in der Pfanne gegart, mit einer
Preiselbeerbirne und Kartoffelröstis

17,40 €

Enthält*: A; E; H; I

„Tüffel“ - Die Kartoffel

Nordsee - Tüffel

Goldbraune Ofentüffel mit Lachswürfeln, Muscheln,
Meeresfrüchten und Brokkoliröschen in einer Knoblauchsauce,
bestreut mit Tomatenwürfel 16,60 €

Enthält*: A; H; I; M; N

Pilz - Tüffel

Ofenkartüffel mit gebratenen
Waldpilzen in einer leichten Rahmsauce

9,50 €

Enthält*: A; I; 4

Deftig und herzhaft

Sülzen – Potpourri

Hausgemachte Geflügel-, Wild- und Eisbeinsülze
mit pikanter Remouladensauce und deftigen Bratkartoffeln

10,70 €

Enthält*: 3; 4

„Bauernfrühstück“

Bratkartoffeln mit Schinkenwürfeln
im Ei-Mantel, serviert mit Gewürzgurke

9,40 €

Enthält*: E; K; 4

Hähnchen-Gemüse-Pfanne

mit knusprigen Kartoffelspalten
und einem Kräuter-Sauerrahm-Dip

14,40 €

Enthält*: A; I

... als Nachtische ein Eis-Dessert?

Eisdessert für Geniesser
in der separaten Eis-Karte!

Desserts, Torten & Kuchen

Apfelstrudel

mit einer Kugel Eis auf Vanillesauce 6,90 €

Enthält: G; A; H; 2; 13*

*Unser aktuelles Torten- und Kuchenangebot
erfragen Sie bitte bei unserem
Bedienungspersonal!*

1 Stück Torte 3,30 €

1 Stück Hausgebackener 2,40 €

1 Stück Hausgebackener mit Sahne 3,20 €

1 Stück Hausgebackener & Pott Kaffee 5,80 €

Enthält jeweils: A (Weizen); E; I*

Kaffee- Spezialitäten

<i>Kaffee; Tasse/Kännchen</i> (enthält: 15)	2,50 € / 4,90 €
<i>Kaffee im Pott</i> (enthält: 15)	3,90 € Pott
<i>Milchkaffee</i> (enthält: 2,13,15)	3,50 € Tasse
<i>Cappuccino</i> (enthält: 2,13,H)	2,90 € Tasse
<i>Kaffee creme</i> (enthält: 15)	2,90 € Tasse
<i>Kaffee mexicano</i> (enthält: 2,13,15,H)	3,50 € Glas
<i>Kaffee Latte Macchiato</i> (enthält: 2,13,15)	3,90 € Glas
<i>Espresso</i> (enthält: 15)	2,50 € Tasse
<i>Espresso Doppio Macchiato</i> (enthält: 2.13,15)	6,40 € Tasse



Heiße Schokolade u. a.

<i>Heiße Schokolade</i> (enthält: 2,13,H)	3,50 € Glas
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i> (enthält: 2,13,H)	4,20 € Glas
<i>Heiße Milch</i>	2,50 € Glas

Tee

<i>Schwarzer Tee mit Zitrone</i>	2,50 € Glas
<i>Grüner Tee</i>	2,50 € Glas
<i>Hagebuttentee</i>	2,30 € Glas
<i>Früchtetee</i>	2,30 € Glas
<i>Pfefferminztee</i>	2,30 € Glas
<i>Kamillentee</i>	2,30 € Glas
<i>Heiße Zitrone</i>	3,00 € Glas

Heißgetränk - Spezialitäten

<i>Grog</i>	4,50 € Glas
<i>Glühwein</i> (enthält: 0)	3,00 € Glas
<i>Russ. Schokolade</i> (enthält: 2,13,H)	5,50 € Glas
<i>Irish Coffee</i> (enthält: 15)	5,50 € Glas

*Die Legende für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Preisliste 30.10.2020

Alkoholfreie Getränke

Güstrower Schlossquell Gourmet (mit u. ohne Kohlens.)	0,25l-Fl.	€ 1,90
Güstrower Schlossquell Gourmet (mit u. ohne Kohlens.)	0,75l-Fl.	€ 3,80
Tonic, Lemon(enthält:14) Ginger Ale(enthält:3)	0,2l-Glas	€ 2,30
Cola (enthält 2,15)	0,2l-Glas	€ 2,00
Sprite(enthält:2)	0,2l-Glas	€ 2,00
Spezi/ Fanta(enthält:2,6,13)	0,2l-Glas	€ 2,00
Orangensaft	0,2l-Glas	€ 2,10
Grapefruitsaft	0,2l-Glas	€ 2,10
Apfelsaft	0,2l-Glas	€ 2,10
Apfel-Schorle	0,2l-Glas	€ 2,10
Multivitaminsaft	0,2l-Glas	€ 2,10
Tomatensaft	0,2l-Glas	€ 2,20
Pfirsichsaft	0,2l-Glas	€ 2,30
Bananensaft	0,2l-Glas	€ 2,30
Schwarzer Johannisbeersaft	0,2l-Glas	€ 2,30
Kirschsaf	0,2l-Glas	€ 2,30
Kirsch-Banane (Kiba)	0,2l-Glas	€ 2,50
Ananassaft	0,2l-Glas	€ 2,40
Traubensaft	0,2l-Glas	€ 2,50



Bier vom Fass *

(*alle Biersorten enthalten A)

Lübzer Pils	0,3l-Glas	€ 2,90	0,5l-Glas	€ 4,50
Alster (enthält:2)	0,3l-Glas	€ 2,90	0,5l-Glas	€ 4,50
Warsteiner Pils	0,3l-Glas	€ 2,90	0,5l-Glas	€ 4,50
Ducksteiner Dunkel	0,3l-Glas	€ 3,20	0,5l-Glas	€ 4,80
Ducksteiner Weizen	0,3L-Glas	€ 3,20	0,5l-Glas	€ 4,80



Flaschenbiere

<i>Lübzer Pils</i>	<i>0,5l-Fl.</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Warsteiner</i>	<i>0,5l-Fl.</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Hasseröder</i>	<i>0,5l-Fl.</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,5l-Fl.</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Weizenbier Kristall / Hefe / Dunkel</i>	<i>0,5l-Fl.</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Berliner Weiße</i>	<i>0,33l-Fl.</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Lübzer Pils alkoholfrei</i>	<i>0,5l-Fl.</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	<i>0,33l-Fl.</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Krombacher alkoholfrei</i>	<i>0,5l-Fl.</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5l-Fl.</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Vitamalz alkoholfrei</i>	<i>0,33l-Fl.</i>	<i>€ 3,00</i>

Champagner, Sekt & Schaumwein



#341	Heidsiek & Co. Champagner , Brut	0,75l	€	58,00
#336	Ichlimer Sekt	0,75l	€	16,90
#328	Hausmarke, trocken und halbtrocken			
#329	Ichlimer Sekt Hausmarke	Glas	€	3,70
#343	Rotkäppchen	0,75l	€	16,90
#330	Sekt, trocken und halbtrocken Rotkäppchen Sekt	Glas	€	3,70
#338	Prosecco	0,75l	€	22,00
	Spumante, trocken	Glas	€	4,90
#403	Piccolo trocken/halbtrocken	0,2l	€	7,00

Aperitif

#280	Cinzano Bianco oder Rosso	Glas 0,1l	€	3,80
#281	Martini Bianco oder Rosso	Glas 0,1l	€	3,80
#282	Sherry Medium, Dry, Cream	Glas 0,05l	€	3,20
#321	Weinschorle trocken/halbtr. Rot- oder Weißwein	Glas 0,2l	€	4,20
#283	Aperol Spritz	Glas	€	5,50
#495	Hugo	Glas	€	5,50

Unsere Wein- und Cocktailkarte erhalten Sie auf Wunsch bei unserem Bedienpersonal.

*Die Legende für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Preisliste 30.10.2020

Legende Allergene

- A** Gluten **A_a**: Weizen; **A_b**: Roggen; **A_c**: Gerste;
A_d: Hafer; **A_e**: Grünkern; **A_f**: Dinkel
- B** Soja
- C** Lupine
- D** Sesam
- E** Ei
- F** Erdnüsse
- G** Schalenfrüchte **G_a**: Haselnuss; **G_b**: Walnuss; **G_c**: Cashewnuss;
G_d: Pekanuss; **G_e**: Paranuss; **G_f**: Macadamia;
G_g: Pistazie; **G_h**: Mandeln
- H** Milch
- I** Laktose
- J** Sellerie
- K** Senf
- M** Weichtiere
- N** Krebstiere und Schalentiere
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Fisch

Legende Lebensmittelzusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 mit Geschmacksverstärker | 2 mit Farbstoff |
| 3 mit Konservierungsstoff | 4 mit Nitritpökelsalz |
| 5 mit Nitrat | 6 mit Antioxidationsmitteln |
| 7 geschwefelt | 8 geschwärzt |
| 9 gewachst | 10 mit Phosphat |
| 11 mit Süßungsmitteln | 12 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 13 mit Stabilisatoren | 14 chininhaltig |
| 15 koffeinhaltig | |