

FEIN. NORDISCH. GUT.

Unsere Küche im Selliner Hof steht für eine klassisch-moderne deutsche Landgasthofküche – regional verwurzelt und norddeutsch geprägt, mit Einflüssen aus dem Ostseeraum.

Als kleines Team arbeiten wir saisonal und mit frischen, nachhaltig ausgewählten Produkten. Wir bereiten alles mit großer Sorgfalt selbst zu.

Unser täglich wechselndes Menü ist fester Bestandteil unserer Speisekarte und folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten. Unser Service hat stets ein offenes Ohr für Wünsche und Anregungen und setzt diese nach Möglichkeit gern um.

So entsteht eine Küche, die zeitgemäß ist und von herzlicher norddeutscher Gastlichkeit geprägt wird.



VORSPEISEN

• ZANDER •

Gebeizt und geflämmt mit Roter Beete, Erbsen und Sandornvinaigrette

12,00 €

• ROASTBEEF VOM POMMERSCHEN RIND •

Mit eingelegtem Gemüse, Senfkörnern und Remouladensauce

12,00 €

• VANILLE MÖHREN •

Bunte Möhren mit karamelisierten Ziegenkäse und Hafercrumble

12,00 €

• ALLERLEI VOM SELLINER HOF •

Vorspeisenvariation – von allem Etwas und nur das Beste

14,00 € für eine Person, jede weitere Person 8,00 €

SUPPEN

- **KRAFTBRÜHE VOM OCHSENSCHWANZ** •

Mit kleiner Maultasche und Wurzelgemüse

klein 9,00 € • groß 16,00 €

- **FISCHEINTOPF SELLINER HOF** •

„Bouilljanka“ mit Hanse-Garnele und Saurer Sahne

klein 12,00 € • groß 18,00 €

VEGETARISCH

- **BEELITZER SPARGEL** •

Mit Hollandaise und Drillingen

23,00 €

- **LAND-EI** •

Drei pochierte Eier mit Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelstampf

16,00 €

FISCH

• DORSCH •

Pochiertes Filet vom Dorsch, Blumenkohl polnisch,
Avruga Kaviar und Nusskartoffel

28,00 €

• EIN DUTZEND HANSE-GARNELEN •

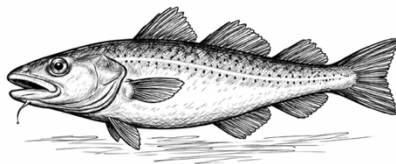
In Kräuteröl gebraten mit Röstknoblauch-Mayonnaise und
einer großen Salat Bowl vom Buffet

26,00 €

• MATJES HAUSFRAUENART •

Mit Sauerrahm, eingelegten Zwiebeln, Apfel, Gurkensalat und
Petersilien Kartoffeln

17,00 €



FLEISCH

- **STEAK VOM POMMERSCHEN WEIDERIND** •

rosa gebraten mit Portweinjus, Marktgemüse und Kartoffelgratin

180 g / 29,00 € • 250 g / 41,00 €

- **CORDON BLEU VOM BAUERNHÄHNCHEN** •

Gefüllt mit Wacholderschinken und Rügener „Boddenkäse“,
auf cremigem Kartoffelpüree und Gurkensalat

26,00 €

- **LAMMKEULE VOM POMMERNHOF WESTPHAL** •

Rosa gegart mit buntem Bohneneintopf und Süßkartoffel

28,00 €



DESSERTS

• SCHWEDENBECHER •

Vanilleeis mit Eierlikörschaum und lauwarmem Apfel-Vanille-Kompott

9,00 €

• VANILLE CRÈME BRÛLÉE •

9,00 €

• EIS & SORBET •

Verschiedene Sorten Eis und Sorbet von IceGuerilla – regional und nachhaltig in Beeskow hergestellt. Ohne Zusatzstoffe, ohne künstliche Aromen. Handwerkliche Qualität für ehrlichen Geschmack.

Kugel 3,50 €



FÜR KINDER

• KARTOFFELPUFFER •

Mit Apfelkompott

8,00 €

• NUDELN •

Wahlweise mit Tomatensauce

8,00 €

• BACKFISCHFILET •

Mit cremigem Blattspinat und Kartoffelstampf

11,00 €

• RINDERGULASCH •

Mit Buttergemüse und Kartoffeln

13,00 €

• LIEKEDEELER •

Räuberteller mit Besteck zum Teilen der Beute
von den Großen am Tisch