

PANORAMARESTAURANT & CAFÉ

Treffpunkt für anspruchsvolle Genießer

Kulinarischer Hochgenuss gepaart mit einem atemberaubenden Ausblick auf den Lübbesee.
Das Restaurant zählt zu den besten in Templin und Umland.

Fühlen Sie sich wohl ...

- ✓ **unter Freunden**
- ✓ **mit der Familie**
- ✓ **mit Geschäftspartnern**

Im Panoramarestaurant & Café ist kulinarischer Ehrgeiz der Antrieb: die perfekte Verbindung von genussvollem Essen mit gutem Wein. Wir entwickeln authentische Gerichte von hoher Qualität, mit frischen Zutaten, ohne unnötige Schnörkel, um den Geschmack durchscheinen zu lassen.

Was auch immer der Anlass ist, das Panoramarestaurant & Café bietet ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Das Ambiente strahlt moderne Wärme und Herzlichkeit in einer harmonischen Atmosphäre aus: Hier fühlt man sich wohl und verstanden.

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft!

Unsere Partner für guten Geschmack



- AHORN Seehotel Templin
- ① GEKO Fruchthandels GmbH
- ② Getränke Fachgroßhandel Soika GmbH & Co. KG
- ③ Boitzenburger Land
- ④ Templiner Fischer
- ⑤ Uckerkaas Bauernkäserei Wolters GmbH
- ⑥ Bäckerei Winkler Brotmanufaktur
- ⑦ Ziegelhof Vinothek & Kräuterei
- ⑧ Löwenberger Wildmanufaktur GmbH
- ⑨ Frischdienst Express Eberswalde

Vorspeisen

Land und Wiese

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

(Essig, Öl, Basilikum, Rucola,
Parmesan, flüssige Petersilie)

€ 9,90

Allergene G, H



Hausgemachte Soljanka

(Rahm, Paprika, Tomate,
Kasslerbraten, Zwiebel, saure Gurke, Gewürze)

€ 5,90

Allergene D, G, I, J

Tatar vom Räucherlachs

(marinierter Pumpernickel,
junges Gemüse, Lachs, Kräuter, Gewürze)

€ 9,90

Allergene D, G, J, I, C



Wildkräutersalat: Gesünder geht`s nicht

(Mizuna, Tatsoi, Roter Senf, Landkressen, Spinat,
Roter Mangold, Vinaigrette, Ziegenkäse, Karotte)

€ 8,90

Allergene G, D, H, J

Trotz ständig frischer Küche ist es heute unumgänglich, auch Produkte zu verarbeiten, die bestimmte Inhaltsstoffe besitzen und daher kennzeichnungspflichtig sind. Unsere Mitarbeiter in Küche und Service beraten Sie gerne. Gern weisen wir Sie darauf hin, dass es sich bei den Grammaturangaben um das Rohgewicht des Fleisches handelt.
Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und des Bedienungsentgeltes.



Land und Wiese

Rumpsteak aus dem saftigen Rücken mit Fettrand

Allergene J

180 g € 16,50

250 g € 19,50

Filetsteak aus dem zartesten Teilstück des Rindes

Allergene J

180 g € 20,00

220 g € 24,00

Rib-Eye-Steak aus der Zwischenrippe mit Fettauge

(inklusive einer Sättigungsbelage und Gemüse Ihrer Wahl)

Allergene J

250 g € 27,90

Beilagen

Pommes frites, Rucola Risotto

Uckermärkische „La Ratte“ Kartoffeln, „Märkische“ Bratkartoffeln

Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln

Gegrilltes Pfannengemüse „Knackfrisch“

Bitte wählen Sie zu jedem Steak Gericht eine Beilage und eine Sauce,
für jede Beilage berechnen wir 3,00 €, für jede Sauce 2,00 €

Saucen & Buttermischungen

Steaksauce „Ahorn Seehotel Templin“

Red Pepper Sauce

Zitronen – Estragonbutter

Allergene D, G, I, M

Land und Wiese

180 g Kalbsschnitzel
(lauwarmer Kartoffelsalat, Zitrone,
Kräuter, Gewürze, flüssige Petersilie)

€ 17,50

Allergene A, D, G, J, K

Hähnchenbrustfilet
(Paprika, Zucchini, Aubergine, Jus,
flüssige Petersilie)

€ 14,90

Allergene D, J, M

Pasta aus vollem Korn
(Strauchtomaten, Knoblauch, Rucola,
mildes Olivenöl, Parmesanspäne)

€ 12,50

Allergene A, G, H, L



Märkische Kalbsleber

(Zwiebel, Apfel,
Sellerie, Kartoffel, Rahm, Muskat)

€ 15,90

Allergene A, D, G, I, J

Süßes und Salziges Wasser

Dorsch aus der Ostsee gedünstet
(Zitrone, Butter, Topinambur, Kräuter, Gewürze)

€ 15,90

Allergene A, C, D, G



„Boitzenburger“ Forelle gebraten
(Mehl, flüssige Petersilie, Zitronen Estragon Butter, Gurke)

€ 13,90

Allergene C, D, G

Beilagen

Pommes frites, Rucola Risotto
Uckermärkische „La Ratte“ Kartoffeln, „Märkische“ Bratkartoffeln

Allergene B, G, J

Bitte wählen Sie zu Ihrem Gericht eine Beilage,
für jede Beilage berechnen wir 3,00 €

Himmel

Erdbeerparfait

(Erdbeeren, Minze, Sahne, Orange)

€ 5,90

Allergene G, H

Panna Cotta

(Sahne, Waldbeeren, Mango, Schokolade)

€ 5,40

Allergene A, D, G, H



Hausgemachte Windbeutel

(Sahnefüllung, Fruchtsauce, Eiscremé)

4,90 €

Allergene A, D, G, H

Spezialitäten im Panoramarestaurant

„Surf and Turf“ Seafood and Beef Burger

**250g saftiges Hackfleisch, Garnelen Pattie,
Estragon, Zitrone, krosser Speck,
Gurke, Zwiebel, Tomate, Rucola, Flüssige Petersilie**

Allergene A, C, D, E, F, G, J, M

€ 18,50

Für 2 Personen...

600 g Rack vom Schorfheider Hirschkalb

**(Strauchtomaten, Kräuter, Knoblauch, Petersilie, Jus, Topinambur,
Beilage nach Ihrer Wahl)**

Allergene D, G, J,

€ 44,90

Qualitätsspargel vom Spargelhof Baselitz aus Dreetz

Wissenschaftlicher Name: Spargel/Asparagus

Ordnung: Spargelartige/Asparagales

Familie: Spargelgewächse/Asparagaceae



Spargelcremesuppe

(Spargel, Brühe, Rahm, flüssige Petersilie, Spargelchips)

€ 6,90

Allergene J, D, M, G

250 g frischer „Dreetzer“ Stangenspargel

(Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, neue Kartoffeln, flüssige Petersilie)

9,90 €

Allergene A, B, D, G, J, K

... und rohem und gekochtem Schinken

12,90 €

Allergene D, G, J

... und gebratenem Hähnchenbrustfilet

19,50 €

Allergene D, J, M

... und gebratenem 180 g Kalbsschnitzel

22,00 €

Allergene A, D, G, J, K

... und Dorsch aus der Ostsee gedünstet

20,50 €

Allergene A, C, D, G

... und 180 g Rumpsteak aus dem saftigen Rücken

24,50 €

Allergene J

Weinspezialitäten im Panoramarestaurant

Prosecco bianco

Venetien - Val d'Oca

leicht, gradlinig, unkompliziert bei ansprechender Frucht
0,1l € 3,50 0,75l € 24,00

2013 Sauvignon blanc "Les Anges" VdP trocken

Loire - Coopérative Caves de la Loire

hellgelb, jung und leicht, von kalkhaltigen Schiefer- und Kiesböden, die zarten Aromen erinnern an Stachelbeeren und Kräuter, spritzig und konsequent trocken
0,2l € 6,90 0,75l € 25,00

2014 Müller-Thurgau QbA trocken

Saale-Unstrut - Weingut Elisabeth Born

moderner, leichter Wein mit fruchtigen filigranen Aromen von Ananas und Pfirsich
0,2l € 7,50 0,75l € 28,00

2014 Grauburgunder QbA trocken

Mosel - Weingut Schloss Saarstein, VDP

angenehm mild am Gaumen, cremige Art, die präsen Säure garantiert einen gewissen Pepp
0,2l € 8,50 0,75l € 31,50

2014 Rivaner QbA halbtrocken

Mosel - Weingut Axel Pauly

moderne, milde Kreuzung aus Riesling und Silvaner, kristallklar mit grünem Glanz, feinfruchtiger, zarter Duft nach Apfel und Zitrus
0,2l € 6,90 0,75l € 25,00

2014 Bardolino Chiaretto DOC trocken

Venetien - Azienda Agricola Gorgo

zart rosafarbener Klassiker vom Gardasee, transparente Farbe, pure blumige Frucht in der Nase und am Gaumen, ausdrucksstark - ein müheloses Genuss
0,2l € 7,50 0,75l € 26,50

2014 Cuvée Rosé feinherb (lieblich) QbA

Mosel - Weingut Axel Pauly

zärtlicher Luxus-Rosé voller Feinheit, Frische, Rasse und Crème, dabei nicht süß
0,2l € 7,50 0,75l € 26,50

2009 Château Haut Maurin AOC trocken

Bordeaux

Bordeaux-Entdeckung: Reinstes Merlot von Ton und Kalksteinböden, rubinrot in der Farbe mit einer würzigen Nase von roten Früchten und einem Hauch Vanille, fein strukturiert und knochentrocken
0,2l € 8,00 0,75l € 30,00

2013 Cuvée "Simply Sunshine" red (Shiraz)

Süd-West-Australien - AWD (Gilligan)

Der rote Sonnenschein fängt die Wärme des Kontinents, die Frucht und Vollmundigkeit australischen Weines ein und wärmt uns an kalten Winterabenden ebenso wie er uns - leicht gekühlt - zum Barbecue begleitet
0,2l € 7,50 0,75l € 28,50

2013 Via terra tinto Garnatxa preluda D.O. trocken

Terra Alta - Edetària

Sattfruchtiger Rotwein mit kühlem Charakter aus der katalanischen Tipp-Region Terra Alta.
0,2l € 9,50 0,75l € 35,00

2014 Cuvée "Rubin" QbA lieblich

Rheinhessen - Weingut Martinshof

unkomplizierte, nicht sehr schwere Cuvée aus mehreren Rebsorten, fruchtig und unaufdringlich, ca. 35 g/l Restzucker
0,2l € 7,50 0,75l € 29,50