



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER SEEHOF

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant **Der Seehof** begrüßen zu dürfen. Genießen Sie das einmalige Flair und lassen Sie sich von unseren saisonalen und regionalen Köstlichkeiten überraschen.

Bei der Auswahl unserer Speisen und Produkte legen wir besonderen Wert auf die Nachhaltigkeit der einzelnen Komponenten und arbeiten mit regionalen Partnern zusammen.

Machen Sie Ihren Aufenthalt bei uns zu etwas ganz Besonderem und genießen Sie zu Ihrem Essen einen korrespondierenden Wein – unser Service-Team berät Sie dabei gern.

Kommen Sie bei weiteren Fragen gerne auf uns zu.

Dear guests,

*we are delighted to be able to welcome you to our **Der Seehof** restaurant. Enjoy the unique flair and be surprised by our seasonal and regional delicacies we offer.*

In choosing our dishes and our products, we attach particular importance to the sustainability of each individual components and work together with regional partners.

Choose a bottle of exquisite wine to enjoy along with your meal, and your visit to our restaurant is sure to be a truly special occasion – our service team will be glad to advise you.

Feel free to contact us should you have any further questions.

Öffnungszeiten | *Opening times*

Montag bis Sonntag | *Monday till Sunday*

18.00 bis 21.00 Uhr | *6:00 p.m. to 9:00 p.m.*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team

If you have any questions regarding allergens or additives please ask a member of our service team.

Der Seehof · Hotel/Restaurant · Schwammenauel Seehof 10 · 52396 Heimbach

VORSPEISEN | STARTERS

Gemüse-Paste Mangold Paprika Zucchini mantel <i>vegetables pate spinach beet paprika zucchini casing</i>	9,90€
geräucherte Entenbrust Preiselbeer-Aioli Rucola Salat Apfelchutney <i>smoked duck breast cranberry-Aioli rucola salad apple chutney</i>	10,90€

SUPPEN | SOUPS

Tomatenconsomme Gemüsebrunoise <i>tomatoconsomme diced vegetables</i>	6,90€
Paprika-Currycremesuppe gebratene Geflügelsticks Oliven Pesto <i>paprika-currycremesoup fried poultry sticks olive pestosauce</i>	7,90€

PASTA | PASTA

gebratene Hähnchenbruststreifen Bandnudeln Kirschtomaten rucola Parmesan <i>fried chicken breast strips broad noodles cherry-tomato rucola parmesan</i>	16,90€
gebratene Garnelen in Zitronengrasbutter Spaghetti Gemüse <i>fried shrimps in lemongrass butter Spaghetti vegetables</i>	19,90€

SALATE | SALADS

gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen Mangodressing <i>mixes salad with chicken breast strips mango dressing</i>	13,90€
gemischter Salat mit Garnelen Spieß Cocktaildressing <i>mixes salad with shrimp skewer cocktail dressing</i>	16,90€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team

If you have any questions regarding allergens or additives please ask a member of our service team.

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Steinköhlerfilet

Kräuterkruste | Julienne Gemüse | Safran Risotto 18,90€
stone kohler filet | herb crust | julienne vegetables | saffron risotto

Doradenfilet

Weißweinsauce | Zuckershoten | Salzkartoffeln 21,90€
sea bream filet | white wine sauce | snow pea pod | salt potatoes

Steak vom Ibericoschwein

Mediterranem Gemüse | Rosmarinkartoffeln 24,90€
steak of iberico pig | mediterranean vegetable | rosemary potatoes

Lammrücken

Portweinsauce | Dicke Bohnen | Kartoffelkarpfen 26,90€
saddle of lamb | great beans | potato carp

Rinderfilet

Pfeffersauce | Artischockenherzen | Rösti 29,90€
fillet of beef | artichoke hearts | grated fried potatoes

FLAMMKUCHEN | TARTE FLAMBÉE

Flammkuchen „Elsässer Art“

Creme Fraiche | Speck | Zwiebeln 12,50€
Elsässer tarte | creme fraiche | bacon | onions

Flammkuchen „Mediterran“

Creme fraiche | Paprika | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan 12,50€
mediterranean tarte | paprika | cherry-tomato | rucola | parmesan



DESSERTS | *DESSERT*

Himbeer-Traum | Raspberry-dream

Himbeermousse in Zartbitterschokolade | *raspberry mousse in bittersweet chocolate* 6,90€

Viola Delizia

Cassismousse mit Ricottakern | gebackene Streusel | Limonen-Cremefraiche 7,90€
cassis mousse with ricotta nuclear | baked crumbles | lime-Creme fraiche

Süsse Sünde | sweet sin

American Cheesecake | Litschisorbet | *Lychee sorbet* 8,90€



WEIN | WINE

Rotweine

Spätburgunder/Domina – Deutschland – Ahr	0,75l	22,00€
Weingut Nelles feinherb harmonisch und rund leicht und süffig	0,25l	7,50€
Portugieser – Deutschland – Pfalz	0,75l	22,00€
Deidesheim mild frischer Geschmack feines Beerenaroma süffig	0,25l	7,50€
Spätburgunder/Domina – Deutschland – Ahr	0,75l	22,00€
Weingut Nelles trocken angenehmer Rotwein mit milden Tanninen	0,25l	7,50€
Spätburgunder – Deutschland – Baden	0,75l	25,50€
Martin Wassmer trocken rote, frische Früchte vollmundig am Gaumen	0,25l	8,50€
Barbera d’Asti- Italien – Piemont	0,75l	25,50€
Marco Bonfante trocken intensives, brillantes Rubinrot rote Früchte	0,25l	8,50€
Himbeeren vollmundig		
Nero d’Avola „Adesso“ – Italien – Gerardo Cesari	0,75l	22,00€
trocken typischer, tiefdunkler Sizilianer	0,25l	7,50€
Merlot Reserva – Chile – Vina Santa Laura	0,75l	25,50€
Laura Hartwig trocken kraftvoll, spürbare Noten von Kaffee und	0,25l	8,50€
Schokolade ansprechende Tanninen		
Cap Saint Martin – Frankreich – Bordeaux	0,75l	25,50€
Vignobles Ardoin trocken samtiger und vollmundiger Tropfen	0,25l	8,50€
dunkle Früchte am Gaumen		
Jaun de Alzate Crianza – Spanien – Rioja	0,75l	25,50€
Loli Casado trocken kraftvoller Rioja harmonisch ausgewogen	0,25l	8,50€
Cesari Amarone della Valpolicella	0,75l	69,00€
im Holzfass ausgebaut trocken spürbare Noten von Mon-Cherie,n		
Pflaumen Vanille Kakao		