

Speisekarte gültig ab 16.04.2025

VORSPEISEN | STARTERS

Kleiner Beilagensalat ✓ mit Joghurth Dressing oder Kräutervinaigrette small side salad with yoghurt dressing or herb vinaigrette (7,10,C,A)	6.90
Bruschetta Classic geröstetes Brot Tomaten Mozzarella Pesto ✓ bruschetta toasted bread tomato mozzarella pesto (1,7,9,8,C,A)	8.90
Tagessuppe soup of the day (7,9,10,O,B,C)	6.90
Gambas im Pfännchen Oliven Tomaten Knoblauch prawns in a pan olives tomatoes garlic (1,2,14)	13.90
Carpaccio vom Rind Rucola Parmesan Olivenöl beef carpaccio rocket parmesan olive oil (7)	14.50

VEGETARISCH & VEGAN / VEGETARIAN & VEGAN

Gebackener Camembert Preiselbeeren Salatbeilage baked camembert cranberrys salad (1,7,9,10, A,B,C,I,O))	12.90
Gemüseteller Marktgemüse in Kräuter-Sojasahne-Sauce Rosmarinkartoffeln vegetable plate market vegetables herb-soy-sauce rosemary potatoes (1,3,6,7,9,10)	16.90

FLAMMKUCHEN / TARTE

Elsässer Art mit Speck & Zwiebel bacon & onion (1,7,0,B,C,G)	12.90
Salmone mit geräuchertem Lachs & Tomaten smoked salmon & tomato (1,4,7,0,B,C,G)	14.90
Mediterran mit Paprika, Tomaten, Rucola & Parmesan paprika, tomato, arugula & parmesan (1,7)	13.90

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

SEEHOF Burger

Rindfleisch 180 g | BBQ Sauce | Paprika | Schmorzwiebel | Cheddar | Wedges 17.90
beef 180 g | BBQ sauce | paprika | onion | cheddar | wedges (1,7,9,10,A,B,C,I,O)

Wildgulasch vom Eifel-Hirsch | Rotkohl | hausgemachte Serviettenknödel 28.90
Venison goulash | red cabbage | bread dumplings (1,3,6,7,9,A,H,M)

SEEHOF-Pfanne | Schweinefilet im Speckmantel | Prinzessbohnen | Rosmarinkartoffeln 22.90
SEEHOF Pan | pork filet wrapped in bacon | prince beans | rosemary potatoes (1,3,6,7,9,O,B,C,G)

Spinat-Parmesan Hähnchen | Blattspinat | Tomaten-Parmesan-Sauce | Tagliatelle 21.90
spinach parmesan chicken | leaf spinach | tomato parmesan sauce | tagliatelle (1,3,7,6,9,10)

Duo vom Seelachs & Garnele | Honig-Zitronen-Sauce | Rosmarinkartoffeln | Brokkoli 24.90
duo of pollack & shrimp | honey-lemon sauce | rosemary potatoes | broccoli
(1,2,3,4,6,7,9,10, 14)

Schnitzel "Wiener Art" | Pommes Frites | Salat 19.90
viennese schnitzel | frenchs fries | salad (1,3,6,9,10)

- **Champignonsauce** (D,A,B,i) + 3.50 €
- **Paprikasauce** (1,B,i) + 3.50 €
- **Sauce Bernaise** (3,1,7) + 3.50 €

Steak Frites Delux | Rumpsteak 200 g | Trüffel Bernaise | Pommes Frites 28.90
rumpsteak 200 g | truffle-bernaise | french fries (1,7,6)

KINDERGERICHTE / CHILDRENs DISHES

Bandnudeln | Tomatensauce 8.90
pasta | tomato sauce (1,3,6,9,10)

Kleines Schnitzel | Pommes frites | Ketchup o. Mayo 12.50
small cutlet | french fries | ketchup or mayo (1,3,9,10,C)

Bratwurst | Pommes frites | Ketchup o. Mayo 8.90
frying sausage | french fries | ketchup or mayo (1,3,6,7,9,10,C)

DESSERTS

DAS SÜSSE FINALE

Mousse au Chocolat & marinierten Cointreau Orangen mousse au chocolat & marinated cointreau oranges (1,3,5,7,8,)	9.50
Crème Brûlée (1,3,6,7,A,8,5) crème brûlée & mango sorbet	8.90
Dame Blanche Vanille Eis mit Schokosauce & Sahne dame blanche vanilla ice cream with chocolate sauce & cream (1,5,7,8, A)	8.90
Karamelierte Ananas & Beeren Sorbet ✓ caramelized pineapple & berry sorbet (1,5,7,8,3,9)	9.50
Fruchtsorbet mit Prosecco aufgegossen ✓ fruit sorbet infused with prosecco (1,5,7,8,A)	8,90
Gemischtes Eis (3 Kugeln Eiscreme Schoko, Erdbeer, Vanille) mixed ice creme (3 scoops of ice cream choco, strawberry, vanilla) 1,5,7,8,A,D	6,50
- Mit Sahne with cream	+1,50



Beilagen Änderungen sind möglich und werden mit 2,00 Euro berechnet.
Supplements are possible and will be charged with 2.00 Euro
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt (All prices in euro incl. VAT)
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht (All weights respective to raw weights)

DER
HOTEL **SEEHOF**
RESTAURANT ★★☆☆