

# HOTEL SEEHOF

**Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem Hause.  
Hier können Sie in angenehmer Atmosphäre speisen  
und unsere Getränke kosten.**

**Das Seehof-Team wünscht Ihnen  
einen schönen Aufenthalt.**

**Wir kreieren für Sie aus frischen Produkten  
saisonale, regionale und internationale Spezialitäten und Menüs.**

**Lassen Sie sich verführen von unseren Frühstücks-,  
Lunch- und Schlemmerbuffets.  
Unsere kreativen Menüvariationen, Vollwert- und  
vegetarische Gerichte werden Ihnen gefallen.  
Eine exemplarische Darstellung unserer  
kulinarischen Möglichkeiten  
finden Sie in den nächsten Monaten in unserer Übersicht:  
„Kulinarische Highlights.“**

**Falls Sie Interesse an  
unseren kulinarischen Höhepunkten haben,  
fordern Sie nähere Informationen an  
und reservieren bitte rechtzeitig  
unter der Rufnummer 0 23 64 / 928 - 0.**

**Selbstverständlich berücksichtigen wir bei der Planung  
Ihre individuellen Wünsche.**

**Gerne stellen wir Ihnen auch Event-Gutscheine aus.**

# HOTEL SEEHOF

## Speisekarte 2021

### Suppen

*Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Eierstich*

6,50 €

*Pfifferlingcreme mit Schnittlauch und Croûtons*

7,00 €

### Vegetarisch:

*Gemüserösti mit gebratenen Pilzen, Blattsalaten und Sour Creme*

12,50 €

*Linsenlasagne mit Tomatensauce und Käse gratiniert*

15,00 €

*Muschelnudeln mit gebratenen Pilzen, Pak Choi, Paprika, Cherrytomaten, Zitrone und gehobeltem Parmesan*

15,50 €

# HOTEL SEEHOF

## Hauptgerichte

**Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan**

**11,00 €**

**Bunte Blattsalate mit Hausdressing, frischen Früchten, Sesam  
und gebratenen Hähnchenbruststreifen**

**16,50 €**

**Rumpsteak (350 gr.) mit marinierten Tomaten und Steakhouse Pommes**

**29,00 €**

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Salat und Preiselbeeren**

**22,00 €**

**Brioche Burger mit 180 gr. Dry Aged Angus Beef, Tomate, Gurke, Cheddar Käse,  
Röstzwiebeln und Steakhouse Pommes**

**16,50 €**

**Westfälischer Sauerbraten mit Pumpernickelsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel**

**16,50 €**

**„Westfälisches Zwiebelfleisch“ Rindfleisch in heller Zwiebelsauce  
mit Wirsing und Salzkartoffeln**

**16,50 €**

**Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kirschtomaten, Zwiebellauch,  
Passionsfruchtmark und krossen Kartoffelwürfeln**

**20,00 €**

**Hirschrückensteak mit gebratenen Pfifferlingen, Preiselbeer-Pfeffersauce,  
Herzoginkartoffeln**

**26,00 €**

**Jungschweinbäckchen mit Rahmpfifferlingen und Kartoffelkrapfen**

**22,00 €**

**Gebratene Pfifferlinge mit Rührei und Bratkartoffeln**

**13,00 €**

**Flammkuchen mit Schmand, Speck, Zwiebeln und frischen Pfifferlingen**

**13,50 €**

**als Beilage: gebratene Pfifferlinge oder Rahmpfifferlinge  
zu unseren Fleisch- und Fischgerichten**

**6,50 €**

# HOTEL SEEHOF

## Für unsere kleinen Gäste:

Hähnchen-Nuggets *mit Steakhouse Pommes*

7,00 €

Fischburger (belegt mit paniertem Seelachsfilet) *und Steakhouse Pommes*

7,00 €

## Dessert:

Schokoladenküchlein *mit Vanillesauce*

6,50 €

Geeister Mokka *mit Espuma*

7,00 €

Kugel Eis *Vanille-Schoko-Erdbeer-Zitrone-Walnuss*

1,20 €

Schwarzwaldbecher - *2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis  
und marinierte Kirschen mit Sahne*

6,50 €

Nussknacker - *2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokoladeneis, Nüsse,  
geröstete Mandeln, Schokoladensauce und Sahne*

6,50 €

Coupe Dänemark - *3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne*

5,50 €

Eisbecher „Seehof“

*Vanille-und Fruchteis mit frischem Obst, Fruchtmark und Sahne*

7,00 €

# HOTEL SEEHOF

## Kuchen

Himbeer-Sahne

Mandarine-Sahne

Käse-Sahne

Mango-Sahne-Torte

Pfirsich-Käsetorte

je Stück 3,00 €

Eis auf Anfrage

## Kaffeespezialitäten

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Tasse Kaffee         | 2,00 € |
| Tasse Kaffee Haag    | 2,00 € |
| Kännchen Kaffee      | 3,80 € |
| Kännchen Kaffee Haag | 3,80 € |
| Kännchen Tee         | 3,80 € |
| Tasse Espresso       | 2,80 € |
| Milchkaffee          | 3,30 € |
| Cappuccino           | 3,10 € |
| Latte Macchiato      | 3,30 € |

# HOTEL SEEHOF

## Getränkekarte 2021

### Alkoholische Getränke

|  |        |
|--|--------|
| Bitburger Pils 0,3 l                     | 3.00 € |
| Schlösser Alt 0,3 l                      | 3.00 € |
| Hövels 0,3 l                             | 3.10 € |
| Alster/Radler 0,3 l                      | 3.00 € |
| Krefelder 0,3 l                          | 3.00 € |
| Benediktiner Weizenbier 0,5 l            | 4.80 € |
| König Ludwig Weizen<br>alkoholfrei 0,5 l | 4.80 € |



|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Hugo 0,2 l                 | 5.50 € |
| Aperol „Spritz“ 0,2 l      | 6.50 € |
| Lillie Berry               | 6.00 € |
| Campari Orangensaft 4cl    | 6,20 € |
| Martini Bianco, rosso 5 cl | 3,50 € |
| Sekt Hausmarke 0,1 l       | 5,00 € |
| Lutter & Wegner            |        |

### offene Weine

#### **2014 Chardonnay trocken**

|       |        |
|-------|--------|
| 0,15L | 4,50 € |
| 0,25L | 8,50 € |

#### **2015 Müller-Thurgau halbtrocken**

|       |        |
|-------|--------|
| 0,15L | 4,50 € |
| 0,25L | 8,50 € |

#### **2016 Portugieser Weißherbst halbtrocken**

|       |        |
|-------|--------|
| 0,15L | 4,50 € |
| 0,25L | 8,50 € |

#### **2010 Bordeaux trocken**

|       |        |
|-------|--------|
| 0,15L | 4,50 € |
| 0,25L | 8,50 € |

trocken

#### **2014 Dornfelder halbtrocken**

|       |        |
|-------|--------|
| 0,15L | 4,50 € |
| 0,25L | 8,50 € |

# HOTEL SEEHOF

## Softgetränke

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Grapos Quell 0,3 l           | 2.50 € |
| Stiftsquelle medium 0,25 l   | 2.80 € |
| Stiftsquelle medium 0,75 l   | 6.00 € |
| Stiftsquelle naturell 0,75 l | 6.00 € |
| Apfelsaftschorle 0,3 l       | 2.80 € |
| Rhabarberschorle 0,3 l       | 2.80 € |
| <br>                         |        |
| Grapos Cola 0,3 l            | 2.80 € |
| <br>                         |        |
| Grapos Cola light 0,3 l      | 2.80 € |
| <br>                         |        |
| Grapos Orange 0,3 l          | 2.80 € |
| <br>                         |        |
| Grapos Zitrone 0,3 l         | 2.80 € |
| <br>                         |        |
| Bitter Lemon 0,2 l           | 2.80 € |
| <br>                         |        |
| Tonic Water 0,2 l            | 2.80 € |

# HOTEL SEEHOF

## Weihnachtsbuffet 2021

25.-26.12.2021

Gänsekraftbrühe  
mit Wurzelgemüse und Klößchen

\*\*\*

Pochierter Lachs und Räucherfischspezialitäten  
Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dillsauce  
Shrimpscocktail mit Ananas  
Roastbeef und Remoulade  
Geräucherte Entenbrust auf Linsen  
Wildschweinbraten, Waldorfsalat und Sauce Cumberland  
Pflaumen im Speckmantel und Hähnchen-Ananasspieße  
mit Mango-Chili-Dip

Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten der Saison  
und zweierlei Dressing  
Brotauswahl mit Griebenschmalz und Dips

\*\*\*

Knusprige Gänsekeule mit Preiselbeer-Thymiansauce  
Hirschragout mit Waldpilzen  
Jungschweinfilet mit Backpflaumen  
Kabeljaufilet auf Kürbis-Kokoscurry  
Kartoffelgratin, Butterspätzle, Kartoffelknödel  
Winterliche Gemüseauswahl mit Rotkohl und Wirsing

\*\*\*

Weihnachtliches Dessertbuffet  
mit Crème, Mousse und Früchten

**39,00 €**

(Kinder bis 6 Jahre nehmen kostenlos teil  
Kinder bis 10 Jahre zahlen nur die Hälfte)

Für eine Tischreservierung bitten wir Sie, sich an der Rezeption zu melden.