

# HOTEL SEEHOF

**Herzlich Willkommen  
im Hotel Seehof**



# 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.**

## Speisekarte 2024

### Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe *mit Wurzelgemüse und Eierstich* (8,7,G,A)  
6,90 €

Süßkartoffel-Kokoscreme  
7,20 €

Carpaccio vom Rind *mit Rucola, gerösteten Pinienkernen  
und gehobeltem Parmesan* (J,H)  
14,90 €

Gebackener Ziegenkäse *mit Honig, Walnüssen und Blattsalaten* (J,I,H)  
14,50 €

### Vegetarische Gerichte und Salate

Gemüserösti *mit gebratenen Pilzen, Blattsalaten und Kräutercreme* (2,3,G,C,J)  
17,00 €

Chili sin carne (veganes Chili) auf Sojabasis *mit Mais, Bohnen, Chili  
und Potato Wedges* (F,I,K,A,M)  
17,90 €

Kartoffel-Gnocchi *mit Pilzen, Blattspinat, Cherrytomaten, Pinienkernen  
und Gorgonzola* (A,G,H)  
18,00 €

Salat „Seehof“  
Bunte Blattsalate mit  
*Paprika, Gurken, Oliven, Tomaten und  
gebratenen Hähnchenbruststreifen* (J,I) 17,00 €

Salat „Potpourri“  
Bunte Blattsalate mit  
*Paprika, Gurken, Oliven, Tomaten und Schweinefiletspitzen  
mit gebratenen Champignons* (J,I) 18,50 €

zu allen Salaten wahlweise Olivenöl-Balsamico-Dressing oder Joghurt-Dressing (C,G,J)

## Hauptgerichte

Argentinisches Rumpsteak (250 g)

*an Pfefferjus, Bohnen im Speckmantel und Steakhouse fries (F,A) (250g)*

35,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken *mit Bratkartoffeln, Salat*

*und Preiselbeeren (J,C,A,5,3)*

28,50 €

Geschmorte Ochsenbäckchen *mit Portweinsauce*

*und Spitzkohl-Kartoffelstampf (F,L,A,I,J,G)*

25,50 €

Westfälischer Sauerbraten vom Rind *mit Pumpernickelsauce, Apfelrotkohl*

*und Kartoffelknödel (A,F,14,3,2,8,M)*

20,00 €

Tafelspitz vom Rind *mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse*

*und Salzkartoffeln (I,L,G,A)*

20,00 €

Brioche Burger *mit Dry Aged Angus Beef, Tomaten, Röstzwiebeln, Cheddar-Käse,*

*Salat und Steakhouse fries (A,G,I,J,C,2,3)*

20,50 €

Lachsfilet mit Nusskruste, *Weißweinsauce, Blattspinat und Kartoffelgnocchi (A,G,D,H,L)*

27,50 €

## Für unsere kleinen Gäste:

Hähnchen-Nuggets *mit Pommes frites* (G)  
6,80 €

## Dessert und Eis

Schwarzwaldbecher - *Schokoladeneis, Vanilleeis und marinierte Kirschen mit Sahne* (1,6,8)  
7,00 €

Nussknacker – *Nusseis, Schokoladeneis, Nüsse, geröstete Mandeln, Schokoladensauce und Sahne* (6,8)  
7,00 €

Coupe Dänemark - *Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne* (1,8)  
6,50 €

Eisbecher „Seehof“ *Vanille- und Fruchteis mit frischem Obst Fruchtmark und Sahne* (1,2,6,8)  
7,50 €

Crêpes *mit Kirschragout und Vanilleeis* (A,C,G)  
8,00 €

Baileys-Parfait *mit Orangen-Portweinsauce* (A,C,G,L)  
8,00 €

## Kuchen

Himbeer-Sahne (8)

Mandarine-Sahne (8)

Käse-Sahne (8)

Mango-Sahne-Torte (8)

Pfirsich-Käsetorte (8)

je Stück 3,40 €

Eis auf Anfrage

## Kaffeespezialitäten

Kännchen Kaffee (9)	4,30 €
Kännchen Kaffee Haag	4,30 €
Kännchen Tee	4,30 €
Tasse Espresso (9)	3,00 €
Milchkaffee (9,G)	3,90 €
Cappuccino (9,G)	3,80 €
Latte Macchiato (9,G)	3,90 €
Tasse Schokolade	2,60 €
Heiße Zitrone	3,20 €

# HOTEL SEEHOF

## Getränkekarte 2024

### Alkoholische Getränke

Bitburger Pils 0,3 l	3,90 €
Bitburger Pils 0,5 l	5,10 €
Th. König 0,3 l	3,90 €
Schlösser Alt 0,3 l	3,90 €
Schlösser Alt 0,5 l	5,10 €
Alster/Radler 0,3 l	3,90 €
Alster/Radler 0,5 l	5,10 €
Krefelder 0,3 l	3,90 €
Krefelder 0,5 l	5,10 €
Benediktiner Weizenbier 0,5 l	5,10 €
König Ludwig Weizen alkoholfrei 0,5 l	5,10 €
Bitburger alkoholfrei 0,3 l	3,90 €
Bitburger Radler alkoholfrei 0,3 l	3,90 €
Malzbier 0,3 l <a href="#">(1)</a>	3,90 €



### Aperitifs



Sherry Medium dry, cream	3,70 €
Portwein 5cl	3,70 €
Martini Bianco, rosso 5cl	4,50 €
Campari Soda 4cl	6,00 €
Campari Orangensaft 4 cl	6,50 €
Pernod 2 cl	4,50 €
VW Williamsbirne mit Martini 5 cl	6,00 €
Sekt Hausmarke 0,1 l	6,00 €
Lutter & Wegner 0,7 l	28,00 €
Champagner Forget Brut 0,375 l	35,00 €
Aperol „Spritz“ 0,2 l <a href="#">(1,5,10,13)</a>	8,00 €
Hugo 0,2 l <a href="#">(5,13)</a>	7,50 €
Lillet Berry	7,50 €

### **alkoholfrei**

Martini Vibrante mit Tonic Water	7,50 €
Martini Floreale mit Wild Berry	7,50 €

# HOTEL SEEHOF

## Bitter

Fernet Branca 2cl	3,50 €
Fernet Menta 2cl	3,50 €
Jägermeister 2cl	3,50 €
Underberg 2cl	3,50 €
Ramazzotti Amaro 4cl	4,70 €
Kümmerling 2cl	3,50 €
Averna 4cl	4,70 €

## Spirituosen 2cl

Korn	3,00 €
Malteser Kreuz Aquavit	3,50 €
Jubiläums Aquavit	3,50 €
Linie Aquavit	3,50 €
Genever	3,00 €
Bombay Gin	4,50 €
Wodka	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Bacardi	4,00 €
Grappa di Moscato Riserva	8,00 €
Grappa Cellini	3,70 €

## Weinbrände 2cl

Asbach Uralt	4,00 €
Mariacron	4,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	6,50 €
Hennessy Osborne	6,00 €
Calvados	5,00 €

## Obstbrände 2cl

Williams Birne	4,50 €
Kirschwasser	4,50 €
Zwetschgenwasser	4,50 €
Himbeergeist	4,50 €
Mirabelle	4,50 €

# HOTEL SEEHOF

## Wiskey 4cl

Ballantine's	7,80 €
Johnnie Walker	7,80 €
Jim Beam	7,80 €
Tullamore Dew	7,80 €

## Liköre 2cl

Cointreau	4,50 €
Baileys Cream	4,70 €
Grand Manier	4,50 €
Amaretto	3,50 €

## offene Weine

### **2021 Chardonnay trocken**

0,15L	5,50 €
0,25L	9,00 €

### **2021 Müller-Thurgau halbtrocken**

0,15L	5,50 €
0,25L	9,00 €

### **2021 Portugieser Weißherbst halbtrocken**

0,15L	5,50 €
0,25L	9,00 €

### **2021 Merlot trocken**

0,15L	5,50 €
0,25L	9,00 €

trocken

### **2021 Dornfelder halbtrocken**

0,15L	5,50 €
0,25L	9,00 €

<b>Weinschorle</b>	<b>6,00 €</b>
--------------------	---------------

# HOTEL SEEHOF

## Softgetränke

Tafelwasser 0,3 l	3,60 €		
Stiftsquelle naturell 0,25 l	3,70 €		
Stiftsquelle medium 0,25 l	3,70 €		
Stiftsquelle medium 0,75 l	7,50 €		
Stiftsquelle naturell 0,75 l	7,50 €		
Coca Cola 0,3 l (1,2,7,9,13,14)	3,80 €	0,5 l	4,90 €
Coca Cola Zero 0,3 l (1,2,7,9,13,14)	3,80 €	0,5 l	4,90 €
Fanta 0,3 l (1,2,3,13,14)	3,80 €	0,5 l	4,90 €
Sprite 0,3 l (2,13,14)	3,80 €	0,5 l	4,90 €
Fuze Ice Tea Zitrone 0,3 l	3,80 €	0,5 l	4,90 €
Bitter Lemon 0,2 l (10)	3,80 €		
Tonic Water 0,2 l (10)	3,80 €		
Ginger Ale 0,2 l (10)	3,80 €		
Wild Berry 0,2 l	3,80 €		
Copeo Apfel 0,2 l (1,2,13,14)	3,80 €		
Lift Apfelschorle 0,3 l (1,2,13,14)	3,90 €	0,5 l	5,00 €
Copeo Orange 0,2 l (1,2,3,13,14)	3,80 €		
Orangensaft Natur 0,2 l	7,50 €		
Maracujaschorle 0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,20 €

### Zusatzstoffe

1=Farbstoff  
2=Konservierungsstoffe  
3=Antioxidationsmittel  
4=Geschmacksverstärker  
5=Geschwefelt  
6=Geschwärzt  
7=Milcheiweiß  
8=Phosphat  
9=Koffein  
10=Chinin  
11=Süßungsmittel  
12=Proteine/Petide  
13=Nitritpökelsalz  
14=Taurin  
15=Nitrat  
16=Nitratpökelsalz

### Allergene

A=glutenhaltiges Getreide  
B=Krebstiere  
C=Eier und deren Erzeugnisse  
D=Fisch und Fischerzeugnisse  
E=Erdnüsse  
F=Sojabohnen und Erzeugnisse  
G=Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose  
H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse usw.)  
I=Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
J=Senf  
K=Sesamsamen  
L=Schwefeldioxid und Sulphite  
M=Lupinen und Erzeugnisse  
N=Weichtiere z.B. Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse