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.

HOTEL SEEHOF

Suppen und Vorspeisen

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

Karotten-Kokoscreme ***mit Ingwer*** ***(A)***
7,20 €

Bruschetta (3 Stk.) ***mit Tomate, Basilikum, Parmesan und Serranoschinken*** ***(A,2,3,13,16)***
12,00 €

Lachstatar ***mit Reibeplätzchen, Salat und Senf-Dillsauce*** ***(J,C,D,G)***
14,90 €

Carpaccio vom Rind ***mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan*** ***(J,G,H)***
15,90 €

vegetarische und vegane Gerichte

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

Spaghetti Arrabiata ***mit Basilikum, pikanter Tomatensauce und Kräutern (vegan)***
16,00 €

Süßkartoffel- Gemüsecurry ***mit Kokos und Chili (vegan)*** ***(F,I)***
18,00 €

Salate

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

Salat mit gebratenen Garnelen
Bunte Blattsalate mit ***Paprika, Gurken, Oliven, Tomaten und gebratenen Garnelen (5 Stk.)*** ***(J,G)*** ***21,00 €***

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

Caesar Salat
Römersalat mit
Croûtons, Grana Padano, Maishähnchenbrust und Caesar Dressing ***(G,J,A)*** ***18,00 €***

HOTEL SEEHOF

Hauptgerichte

Argentinisches Rumpsteak (250 g)
mit Rucola, Burrata, und Steakhouse Fries ***(G,A)***
35,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ***mit Bratkartoffeln, Salat und Preiselbeeren*** ***(J,C,A,5,3)***
28,50 €

Westfälischer Sauerbraten vom Rind ***mit Pumpernickelsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel*** ***(A,F,14,3,2,8,M)***
20,00 €

Schweinebäckchen ***mit Portweinsauce, gebratenem Blumenkohl, Schnittlauch und Kroketten*** ***(A,M)***
24,00 €

Brioche Burger ***mit Dry Aged Angus Beef, Tomaten, Röstzwiebeln, Cheddar-Käse, Salat und Steakhouse Frites*** ***(A,G,I,J,C,2,3)***
20,50 €

Spareribs (ca. 500 g.) mariniert mit Krautsalat, zweierlei Dip und Steakhouse Fries
19,50 €

Rinderhüftsteak an Salat ***mit Kräuterbutter und einer Backkartoffel mit Creme gefüllt*** ***(G,C,2)***
25,00 €

Gebratenes Rotbarschfilet ***mit Kräutersauce, Blattspinat und gebräunten Kartoffeln*** ***(A,G,I,L,D)***
24,00 €

BBQ-Lachsfilet an Salat ***und eine Backkartoffel mit Creme gefüllt*** ***(G,C,2,J,1)***
25,00 €

HOTEL SEEHOF

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 €

Joghurt Panna cotta ***mit Holunderblüten-Erdbeersauce*** ***(G)***
7,50 €

Tartufo Classico ***mit Eierlikörsauce*** ***(G,C)***
8,50 €

HOTEL SEEHOF

Kuchen

Himbeer-Sahne *(8)*

Mandarine-Sahne *(8)*

Käse-Sahne *(8)*

Herrentorte *(8)*

Schwarzwälder Kirschtorte *(8)*

Eierlikörtorte *(8)*

Pfirsich-Käsetorte *(8)*

je Stück 3,50 €

Eis auf Anfrage

Kaffeespezialtäten

Kännchen Kaffee *(9)*	**4,50 €**
Kännchen Kaffee Haag	**4,50 €**
Kännchen Tee	**4,50 €**
Tasse Espresso *(9)*	**3,00 €**
Milchkaffee *(9,G)*	**4,10 €**
Cappuccino *(9,G)*	**4,00 €**
Latte Macchiato *(9,G)*	**4,10 €**
Tasse Schokolade *(7,11,G)*	**2,90 €**
Heiße Zitrone	**3,50 €**

HOTEL SEEHOF

Alkoholische Getränke

Bitburger Pils 0,3 l	4,00 €
Bitburger Pils 0,5 l	5,40 €
Benediktiner Hell 0,3 l	4,00 €
Th. König 0,3 l	4,10 €
Schlösser Alt 0,3 l	4,00 €
Schlösser Alt 0,5 l	5,40 €
Alster/Radler 0,3 l	4,00 €
Alster/Radler 0,5 l	5,40 €
Krefelder 0,3 l	4,00 €
Krefelder 0,5 l	5,40 €
Benediktiner Weizenbier 0,5 l	5,60 €
König Ludwig Weizen alkoholfrei 0,5 l	5,60 €
Bitburger alkoholfrei 0,3 l	4,00 €
Bitburger Radler alkoholfrei 0,3 l	4,00 €
Malzbier 0,3 l *(1)*	4,00 €

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 Gosset Brut 0,375 l	48,90 €
Aperol „Spritz“ 0,2 l *(1,5,10,13)*	8,00 €
Hugo 0,2 l *(5,13)*	7,50 €
Lillet Berry	7,50 €

alkoholfrei

Martini Vibrante mit Tonic Water	7,50 €
Martini Floreale mit Wild Berry	7,50 €
Sanbitter	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 Monovitigno	8,00 €
Grappa Cellini	4,00 €

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

Cointreau 2cl	4,50 €
Baileys Cream 4cl	4,70 €
Grand Manier 2cl	4,50 €
Amaretto 2cl	3,50 €

offene Weine

2021 Chardonnay trocken

0,15L	6,00 €
0,25L	9,50 €

2021 Müller-Thurgau halbtrocken

0,15L	6,00 €
0,25L	9,50 €

2021 Portugieser Weißherbst halbtrocken

0,15L	6,00 €
0,25L	9,50 €

2021 Merlot trocken

0,15L	6,00 €
0,25L	9,50 €

trocken

2021 Dornfelder halbtrocken

0,15L	6,00 €
0,25L	9,50 €

Weinschorle 6,50 €

HOTEL SEEHOF

Softgetränke

Tafelwasser 0,3 l	3,60 €		
Stiftsquell naturell 0,25 l	3,70 €		
Stiftsquell medium 0,25 l	3,70 €		
Stiftsquell medium 0,75 l	7,50 €		
Stiftsquell naturell 0,75 l	7,50 €		
Coca Cola 0,3 l *(1,2,7,9,13,14)*	3,90 €	0,5 l	5,00 €
Coca Cola Zero 0,3 l *(1,2,7,9,13,14)*	3,90 €	0,5 l	5,00 €
Fanta 0,3 l *(1,2,3,13,14)*	3,90 €	0,5 l	5,00 €
Sprite 0,3 l *(2,13,14)*	3,90 €	0,5 l	5,00 €
Bitter Lemon 0,2 l *(10)*	3,90 €		
Tonic Water 0,2 l *(10)*	3,90 €		
Ginger Ale 0,2 l *(10)*	3,90 €		
Wild Berry 0,2 l	3,90 €		
Möller Apfel 0,2 l *(1,2,13,14)*	3,90 €		
Lift Apfelschorle 0,3 l *(1,2,13,14)*	4,00 €	0,5 l	5,20 €
Möller Orange 0,2 l *(1,2,3,13,14)*	3,90 €		
Orangensaft Natur 0,2 l	7,50 €		
Maracujaschorle 0,3 l	4,20 €	0,5 l	5,40 €
Möller Maracuja Nektar 0,2 l	4,10 €	0,3 l	4,80 €

Zusatzstoffe

1=Farbstoff
2=Konservierungsstoffe
3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker
5=Geschwefelt
6=Geschwärzt
7=Milcheiweiß
8=Phospat
9=Koffein
10=Chinin
11=Süßungsmittel
12=Proteine/Petide
13=Niritpökelsalz
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