

# 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 €

Steckrüben-Rahmsuppe *mit Crème fraîche* (G,A,I)

7,50 €

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)

17,50 €

Kartoffelgnocchi *mit Zucchini, Cherrytomaten und Blattspinat, dazu Rucola und Walnusspesto* (A,H,G)

17,00 €

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) **18,00 €**

zu dem Salat wahlweise Olivenöl-Balsamico-Dressing oder Joghurt-Dressing (C,G,J)

Winterlicher Blattsalat mit

*Feldsalat, Croûtons, Tomaten, Gurke und gebratenen Pilzen* (J,I,F) **18,00 €**

## Hauptgerichte

Argentinisches Rumpsteak (250 g)

*mit Bohnenbündchen im Speckmantel, Pfeffersauce und Steakhouse Fries (A,I,L)*

38,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken *mit Bratkartoffeln, Salat*

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

32,00 €

Westfälischer Sauerbraten vom Rind *mit Pumpernickelsauce, Apfelrotkohl*

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

20,00 €

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 €

Geschmorte Schweinebäckchen *mit Portweinsauce, Blumenkohl*

*und Kartoffelkroketten (A,I,F)*

25,00 €

Gebratenes Rotbarschfilet *mit Kräutersauce, Blattspinat und*

*gebräunten Kartoffeln (A,B,G,I,L,D)*

25,00 €

Gebratenes Lachsfilet *mit Café De Paris Sauce, Spitzkohl und Kartoffelstampf*

*(A,G,F,I,B,L)*

28,00 €

# 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 €

Tartufo Classico *mit Eierlikörsauce* (G,C)  
9,50 €

Zimt Panna cotta *mit Pflaumenragout* (G,L)  
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

## Kaffeespezialitäten

Kännchen Kaffee (9)	4,50 €
Kännchen Kaffee Haag	4,50 €
Kännchen Tee	4,50 €
Tasse Espresso (9)	3,00 €
Milchkaffee (9,G)	4,20 €
Cappuccino (9,G)	4,10 €
Latte Macchiato (9,G)	4,20 €
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 <a href="#">(1)</a>	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 <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 €
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 €

<b>Weinschorle</b>	<b>6,50 €</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)	3,90 €	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=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