

# Speisekarte

*Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,  
wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen. Wir werden stets bemüht sein, Ihnen durch freundliche Bedienung, ein reichhaltiges Angebot an Speisen, sowie mit der gemütlichen Atmosphäre unseres Restaurants, glückliche Stunden zu bereiten.  
Da alle Speisen, nach Ihrer Bestellung, frisch zubereitet werden, kann es auch mal, bei größerer Tischbelegung, zu zeitlicher Verzögerung kommen.  
Bitte haben Sie dafür Verständnis.*

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser Personal!*

## Vorspeisen

1. *Gebackener Fetakäse mit Salatgarnitur, Knoblauchdip und Baguette* **7,90 €**
2. *Hausgebeizter Lachs an Kartoffelrösti mit Kräuterdip* **8,90 €**
3. *Scampi-Töpfchen „Mediterrane Art“ mit getrockneten Tomaten, frischen Paprika, Kräutern und Baguette* **9,90 €**

## Suppen

4. *Seehotel Trilogie - kalt und köstlich* **6,90 €**  
*Tomatensuppe, Paprikasuppe und Gurkensuppe im Glas*
5. *Kartoffelrahmsüppchen mit Lachsstreifen* **4,90 €**
6. *Pikantes Curry- Kokosmilchsüppchen mit gebratener Garnele am Spieß* **5,20 €**

## Salate

7. *Marktfrischer Beilagensalat* **3,90 €**
8. *Gemischter Salatteller mit gekochtem Schinken und Käse* **9,50 €**
9. *Gemischter Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet* **11,90 €**
10. *Gemischter Salatteller mit Eismeergarnelen und hausgebeiztem Lachs* **14,80 €**

Wählen Sie Ihr Dressing:

- Schmand-Dressing mit frischen Kräutern
- Essig-Öl Dressing

**Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette!**

## *Vegetarisch*

- |   |                |
|---|----------------|
| 11. <i>Bandnudeln mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße und frisch geriebenem Parmesankäse</i> | <b>9,90 €</b>  |
| 12. <i>Gefüllte Gnocchi auf Grillgemüse mit Käsesoße gratiniert</i>                           | <b>11,50 €</b> |
| 13. <i>Gebratene Serviettenknödel mit frischem Pilzragout</i>                                 | <b>12,50 €</b> |

## *Fischgerichte*

- |   |                |
|---|----------------|
| 14. <i>Bandnudeln in Kräuter-Olivenöl mit Eismeergarnelen, Räucherlachsstreifen, Kirschtomaten und frischem Parmesan</i>      | <b>14,50 €</b> |
| 15. <i>Gegrillter Seelachs Loin auf Hummerbuttersoße, garniert mit Garnelen, dazu glacierte Zuckerschoten und Basmatireis</i> | <b>19,50 €</b> |
| 16. <i>Gebratenes Lachsfilet in Safran-Limettensoße mit glasierten Fingermöhrrchen und Reis</i>                               | <b>17,90 €</b> |
| 17. <i>Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit gefüllten Gnocchi auf mediterranem Gemüse</i>                                   | <b>18,50 €</b> |

## *Kindergerichte*

- |  |               |
|--|---------------|
| 18. <i>Bandnudeln „Napolitana“ in Tomaten-Basilikumsoße mit frisch geriebenem Parmesan</i> | <b>7,90 €</b> |
| 19. <i>Kleines paniertes Schweineschnitzel auf Rahmsoße mit Pommes Frites</i>              | <b>8,50 €</b> |
| 20. <i>Hausgemachte Hähnchennuggets im Knuspermantel mit Rahmsoße und Spätzle</i>          | <b>8,50 €</b> |

## *Fleischgerichte*

### *Vom Schwein*

- |   |                |
|---|----------------|
| 21. Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Zitrone  | <b>11,50€</b>  |
| 22. Försterschnitzel mit frischen Champignons in Sahnesoße dazu hausgemachte Spätzle                    | <b>13,50 €</b> |
| 23. Vogelsberger Schnitzel mit frischem Kräuter-Schmand und Pommes Frites                               | <b>13,50 €</b> |
| 24. Cordon Bleu, gefüllt mit Schinken und Käse, auf Rahmsoße mit Bratkartoffeln                         | <b>13,50 €</b> |
| 25. Schweizer Schnitzel mit gekochtem Schinken, Soße Hollandaise und Käse überbacken dazu Pommes Frites | <b>13,90 €</b> |
| 26. Zartes Schweinerückensteak mit Gorgonzola gratiniert auf Tomaten-Nudeln                             | <b>14,90 €</b> |
| 27. Herzhaftes Medaillons von der Schweinelende auf Grillgemüse mit Basmatireis                         | <b>16,90 €</b> |

### *Vom Geflügel*

- |   |                |
|---|----------------|
| 28. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Zitronen-Basilikumschaum mit Gemüserais                                   | <b>14,90 €</b> |
| 29. Saftige Hähnchenroulade „Toscana“, gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Kräutern auf Rahmsoße mit Bandnudeln | <b>15,50 €</b> |

### *Vom Rind*

- |  |                |
|--|----------------|
| 30. Rumpsteak Klassik (ca. 220 g) mit hausgemachter Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln | <b>22,90 €</b> |
| 31. Rumpsteak Madagaskar (ca. 220 g) mit grüner Pfeffersoße                                | <b>23,90 €</b> |
| 32. Rumpsteak „Strindberg“ mit Senf-Zwiebelkruste auf Portweinjus                          | <b>24,50 €</b> |

### *Wählen Sie Ihre Beilage:*

- |   |              |
|---|--------------|
| - Pommes Frites                         | - Rösti      |
| - Amazing Fries                         | - Bandnudeln |
| - Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | - Reis       |
| - Spätzle                               |              |

## Die Seehotel Schatzkiste für Gourmets

ab 17 Uhr



- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 33. Rinder-Schulterfilet am Knochen gebraten mit Kapern, italienischen Fladenbrot, marinierten Honig Tomaten und Dip  | <b>24,90 €</b>                |
| 34. Zartes Rinderfilet Klassik (ca. 220 g) mit hausgemachter Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln   | <b>28,90 €</b>                |
| 35. Zartes Rinderfiletsteak Madagaskar (ca. 220 g) mit grüner Pfeffersoße   | <b>29,90 €</b>                |
| 36. Zartes Rinderfiletsteak Surf´n Turf (ca. 220 g) auf Kräuter- Knoblauchgarnelen  | <b>32,90 €</b>                |
| 37. Grillplatte Seehotel Michaela (für mindestens 2 Personen) Unsere Spezialitätenplatte mit Rumpsteak, Schweinefilet, Seelachs Loin und Scampis vom Grill mit verschiedenen Soßen und Beilagen nach Wahl | <b>28,90 €<br/>pro Person</b> |
| 38. Rinderfiletspitzen „Robert“ mit Zwiebeln, Gewürzgurken und körnigem Dijonsenf in einer Sahnesoße mit Cognac verfeinert, dazu Bandnudeln   | <b>27,90 €</b>                |

### **Wählen Sie Ihre Beilage:**

- Pommes Frites
- Amazing Fries
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Spätzle
- Rösti
- Bandnudeln
- Reis

## **Dessert**

- |  |               |
|--|---------------|
| 39. Schokoeispraline und Apfelringe auf Vanillesoße    | <b>7,90 €</b> |
| 40. Warmer Schokokuchen an hausgemachtem Himbeersorbet | <b>8,50 €</b> |
| 41. Panna Cotta an saisonalem Fruchtsoßenspiegel       | <b>7,90 €</b> |

## **Eisvariationen**

- |  |               |
|--|---------------|
| 42. Eiskaffee  | <b>3,50 €</b> |
| 43. Eisschokolade  | <b>3,50 €</b> |
| 44. Gemischtes Eis (3 Kugeln) ohne Sahne   | <b>3,50 €</b> |
| 45. Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne  | <b>4,00 €</b> |
| 46. Schwarzwaldbecher<br>(2 Kugeln Vanille und 1 Kugel Schoko) mit Kirschen und Sahne                        | <b>5,50 €</b> |
| 47. Bananen-Split<br>(3 Kugeln Vanilleeis) auf zwei halben Bananen,<br>Schokosoße, Sahne und Mandelblättchen | <b>6,00 €</b> |
| 48. Haselnussbecher<br>(2 Kugeln Haselnuss, 1 Kugel Vanille) mit Sahne,<br>Nüssen und Krokant                | <b>6,50 €</b> |

## **Kuchen & Torten**

*Hier empfehlen wir unser ständig wechselndes Kuchen- und Tortensortiment.*

*Fragen Sie unser Personal.*