

★★★★★
Seeblick Hotel
Restaurant • Café

Heinrich Göken, Seeblickstraße 3, 26169 Friesoythe-Thülsfelde
Telefon: 04495/92750 – Fax: 04495/927514
Mail: info@hotel-seeblick-goeken.de

Menüvorschläge

2020

Wir bitten Sie, ihre Menüauswahl mindestens zwei Tage vorher anzumelden.
Die angegebenen Preise gelten nur in Verbindung mit dem vorgeschlagenen Menü!
Gerne gehen wir auch auf individuelle Wünsche und Vorschläge ein.

Menü 1 - 26,50 €

Oldenburger Schinken mit Melone

*

Rinderkraftbrühe mit Einlage

*

Putensteak mit Currysauce und Früchten,
Salatteller, Reis und Salzkartoffeln

*

Rote Grütze mit Sahne

Menü 2 - 39,50 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage

*

Seezungenröllchen auf Gemüsestreifen
mit Weißweinsauce, Reistimbal

*

Rinderfiletbraten mit Sahnesauce,
Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

*

Zimtpflaumen mit Vanilleeis

Menü 3 – 41,50 €

Vorspeisenteller mit Aal, Lachs und Forelle,
Brot und Butter

*

Klare Ochsenschwanzsuppe

*

Hirschmedaillons mit Waldpilzen,
Preiselbeerbirne, Gemüseauswahl
Salzkartoffeln und Kroketten

*

Walnusseis mit Kiwispalten und Honig-Whisky-Sauce

Menü 4 – 29,50 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne,
Brot und Butter

*

Lauchcremesuppe

*

Schweinelenochen mit Champignonrahmsauce,
Salatteller und Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

*

Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

Menü 5 – 37,50 €

Salatteller mit gebeiztem Lachs, Melone/Schinken und Mozzarella/Tomate
Brot und Butter

*

Hummersuppe

*

Rehkeule mit Preiselbeerbirne,
Rotkohl, Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

*

Rote Grütze mit Vanilleeis, Sahne

Menü 6 – 38,50 €

Rindfleischsuppe mit Einlage

*

Flußzanderfilet auf Gemüsestreifen mit
Weißweinsauce, Butterreis

*

Heidschnuckenkeule mit Minzesauce
Gemüseplatte

Salzkartoffeln und Kroketten

*

Zimtpflaumen mit Walnuss- und Vanilleeis

Menü 7 – 36,50 €

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce,
Brot und Butter

*

Klare Ochsenschwanzsuppe

*

Flugentenbrust mit Orangensauce,
Salatteller und Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

*

Mousse au Chocolat

Menü 8 - 41,50 €

Matjestartare auf Schwarzbrot

*

Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen

*

Hasenrückenfilet mit Kirschsauce, Preiselbeerbirne,
Gemüseplatte und Apfelrotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln

*

Rote Grütze mit Sahne

Menü 9 - 39,50 €

Gebratene Ziegenkäsetaler mit Rucola und Tomaten

Brot und Butter

*

Lachscremesuppe

*

Lammrücken mit Thymiansauce,
Gemüseratatouille, Kartoffelauflauf

*

Dessertteller "Seeblick"

Menü 10 – 42,50 €

Rote Bete-Suppe mit Räucheraal und Merrettichklößen

*

Wildterrinen mit Cumberland sauce
an Blattsalaten mit Walnußdressing

*

Gebratenes Welsfilet mit Rieslingsauce
Kaiserschoten und Reistimbale

*

Dessertvariationen

Menü 11 – 38,50 €

Carpaccio vom Rind mit Zitronenmarinade,
Salatbouquet und Croutons

*

Lachscremesuppe

*

Sautierte Poulardenbrust mit Paprikarahmsauce,
Broccoliröschen und Röstlingen

*

Mousse von brauner Schokolade mit Früchten

Menü 12 – 37,50 €

Entenbruststreifen an sautierten Apfelscheiben

*

Legierte Gurkensuppe

*

Schweinefilet mit Pumpernickelkruste,
Wirsinggemüse in Rahm und Herzoginkartoffeln

*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menü 13 – 38,50 €

Lachsroulade mit Kräutersauce, Salatbouquet

Brot und Butter

*

Paprikarahmsuppe

*

Fasanenbrust in Rotweinsauce,
sautierte Trauben,
Speckböhnchen und Kroketten

*

Portweingelee mit Vanillesauce

Menü 14 – 39,50 €

Rindfleischsuppe mit Einlage

*

Pochiertes Lachsfilet auf Gemüsestreifen, Wildreis

*

Roulade aus der Hirschkeule mit Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

*

Vanilleeis mit Rumrosinen

Menü 15 – 43,50 €

Salat von frischen Krabben im Kartoffelnest

*

Wildkraftbrühe

*

Filetsteak mit Pilzen im Blätterteig, Burgundersauce,
Vichykarotten und Butterspätzle

*

Griescreme mit 2 Fruchtsaucen

Menü 16 – 31,50 €

Rahmsuppe von Pfifferlingen

*

Tournedos vom Schwein im Speckmantel, Pfeffersauce
Bohngemüse und Herzoginkartoffeln

*

Griesflammerie mit Früchten und
brauner Pralinsauce

Menü 17 – 35,50 €

Roulade von hausgebeiztem Lachs auf
kleinen Kartoffelplätzchen

*

Klare Fischsuppe mit Einlage

*

Welsfilet mit Meerrettichkruste, Rieslingsauce
Gemüstreifen und Reis

*

Dessertteller „Seeblick“

Heinrich Göken, Seeblickstraße 3, 26169 Friesoythe-Thülsfelde

Telefon: 04495/92750 – Fax: 04495/927514

Mail: info@hotel-seeblick-goeken.de

