

<b>RöstbrotscHEIBEN</b>   Kräuterbutter überbacken	3,50
<b>Tomate</b>   <b>Mozzarella</b>   Basilikumpesto   Salatbouquet	9,40
<b>Rote-Beete-Carpaccio</b>   karamelisierter Ziegenkäse   Rucola geröstete Walnüsse   Himbeer-Vinaigrette	12,70
<b>Hausgebeizter Lachs</b>   Senf-Dillsoße   Salatbouquet   Kräuterbaguette	15,20
<b>Hirtenkäse überbacken</b>   Tomate   Olive   rote Zwiebel   Frühlingszwiebel	11,90

*Alle unsere Vorspeisen (außer RöstbrotscHEIBEN) werden zusätzlich mit Brot serviert.*

\*\*\*

<b>Tagesangebot: KraftbrüHE</b> mit Einlage (Huhn oder Rind)	5,80
<b>Tomatensuppe</b>   Sahnehaube	6,20
<b>Zwiebelsuppe</b>   Bärlauch	6,50

*Alle Suppen werden mit Brot serviert und sind auch als große Portion (+2,50 €) erhältlich.*

\*\*\*

### **Frischer Salat-Mix**

+ Paprika   Tomate   Gurke   Möhre	10,80
+ Thunfisch   Zwiebeln   Hirtenkäse   schwarze Oliven   Kirschtomaten	15,90
+ gebratene Hähnchenbrust   Kirschtomaten   Grana Padano	18,90

*Alle Salate werden mit Joghurt-Dressing, Orangen-Senf-Dressing, Brot und Kräuterquark serviert.*

<b>Thai-Curry:</b> Asiatisches Gemüse   Basmatireis (vegan)	15,70
<b>Pasta</b>   Kirschtomaten   Pesto   Rucola   Grana Padano	16,50
<b>Hausgemachte Falafel</b>   Couscous   Salatbouquet   Granatapfelkerne Joghurt-Minz-Soße (vegane Alternative: Sesam-Mus)	16,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen

**Informieren Sie sich über unsere Spezialitäten-Angebote und Menüs  
für Ihre festliche Familien-, Betriebs- oder Vereinsfeier! 😊**

<b>Holländische Matjesfilets nach Hausfrauen Art</b>   Salzkartoffeln	16,50
<b>Hausgemachter "Aal in Gelee"</b>   Bratkartoffeln	21,50
<b>FISCHERMAHLZEIT:</b> Gebeizter Lachs   geräucherte Forelle   Räucheraal Rührei   Bratkartoffeln   Salat	24,50
<b>Gebratene Schollenfilets</b>   Buttersoße   Salzkartoffeln   Salat	23,50
<b>Gebratene Zanderfilets</b>   Grillgemüse   Basmati-Reis	23,90
<b>Auf der Haut gebratenes Lachsfilet</b>   Broccoli   Salzkartoffeln	26,50

\*\*\*

<b>Paniertes Schnitzel Wiener Art</b>   Bratkartoffeln   Salat	18,90
<b>Lammrücken</b>   Grillgemüse   Schalottensoße   Kartoffelgratin	27,50
<b>Thai-Curry:</b> Asiatisches Gemüse   gebratene Hähnchenbrust   Basmatireis	21,50
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b>   Pfeffersoße Bratkartoffeln   Salat	24,50
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>   Kräuterbutter   Steakkartoffeln Kräuterbaguette   Salat	180 g – 28,50 250 g – 32,50
<b>Portion frische Pfifferlinge als Beilage</b> zu anderen Gerichten	8,50

\*\*\*

<b>Schokoladen-Soufflé</b>   Vanilleeis	7,80
<b>Haussorbet</b>   Prosecco   Beerenfrüchte	7,50
<b>Caramel Panna Cotta</b>   Fruchtspiegel	6,20
<b>Hausgemachte Rote Grütze</b>   Vanilleeis   Sahne	7,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen

Planen Sie eine Tagung oder ein Seminar in entspannter Atmosphäre? Gerne zeigen wir Ihnen unsere Tagungsmöglichkeiten und unsere komfortablen Seeblick-Zimmer! 😊

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen   Brot	kleine Portion	6,40
	große Portion	8,90
FrISCHE Pfifferlinge   kleine Kartoffel-Kräuter-Röstis   Salatbouquet		17,90
Blattsalate   frISCHE Pfifferlinge   Himbeervinaigrette   Parmesan   Kräuterbrot		14,50
	als große Portion	19,50
„Heidjer-Teller“: FrISCHE Pfifferlinge   Rührei   Bratkartoffeln   Salat		24,50
Bandnudeln   Pesto   frISCHE Pfifferlinge   Salat		22,50
Medaillons vom Schweinefilet   Rahmpfifferlinge   Bandnudeln   Salat		31,50
Portion frISCHE Pfifferlinge als Beilage zu anderen Gerichten		8,50

Unser Sommergericht:

**Gebratenes Lachsfilet** mit frischen Pfifferlingen und Rucolasalat mit Möhren und Roma-Tomaten, angemacht mit Orangendressing + Brot mit Kräuterquark 24,50



Unsere Weinempfehlung:

<b>Rosé Qualitätswein „Her mit dem schönen Leben“</b>	0,2 l	6,80
Rheinhessen - Weingut Schales - feinherb / 11,0 % Vol.	0,75 l	24,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen

## Bier vom Fass

Veltins 4,8% Vol.



## **VELTINS**

0,3l 3,50  
0,5l 5,20

Veltins Alsterwasser

0,3l 3,50  
0,5l 5,20

Grevensteiner Landbier 5,2% Vol.

0,3l 3,80  
0,5l 5,40

Hacker Pschorr (Münchner Hell) 5,0% Vol.

0,5l 5,40

## Bier aus der Flasche

### **Maisel's Weisse**

Weizen 5,2% Vol., Kristall 5,1% Vol., Dunkel 5,2% Vol. 0,5l 5,20

### **AKTIEN**



mit gekühltem  
Tonkrug serviert!  
5,3% Vol.

0,5l 5,40



2,5% Vol.

0,5l 5,20

## Bier alkoholfrei

Maisel's Weisse alkoholfrei < 0,5% Vol. 0,5l 5,30

Erdinger alkoholfrei < 0,5% Vol. 0,5l 5,30

Veltins alkoholfrei 0,0% Vol. 0,33l 3,50

Radler alkoholfrei 0,0% Vol. 0,33l 3,50

Vita Malz 0,33l 3,50

## Offene Weine

Weinschorle 0,25l 5,70

-Weiß-

Grauburgunder (trocken) 13,5% Vol. 0,2l 6,50

Weißburgunder (trocken) 12,5% Vol. 0,2l 5,90

Chardonnay (trocken) 13% Vol. 0,2l 6,30

Riesling (halbtrocken) 12,5% Vol. 0,2l 6,20

Scheurebe (lieblich) 9% Vol. 0,2l 5,90

„Her mit dem schönen Leben!“

Grauburgunder (trocken) 0,2l 6,80

Rosé (feinherb) 10,5% Vol. 0,2l 6,80

-Rot-

Spätburgunder (trocken) 12,6% Vol. 0,2l 5,90

Merlot (trocken) 13% Vol. 0,2l 6,80

Dornfelder (lieblich) 12,5% Vol. 0,2l 5,90

...Nur eine kleine Auswahl - für Flaschenpreise und weitere Infos zu unseren Weinen fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte. 😊

## Alkoholfreie Getränke



Coca Cola<sup>1,7,8</sup>

0,3l 3,40  
0,5l 4,90

Coca Cola Zero<sup>1,2,7,8</sup>

0,3l 3,40  
0,5l 4,90

Fanta<sup>1,2</sup>

0,3l 3,40  
0,5l 4,90

Zitronenlimonade<sup>2</sup>

0,3l 3,40  
0,5l 4,90

Vilsa-Apfelschorle

0,4l 4,20

Schweppes

Bitter Lemon<sup>2,6</sup>, Tonic Water<sup>6</sup>,

Ginger Ale<sup>1,6</sup>, Wild Berry<sup>6</sup> alle 0,2l 2,90

Lütt's Landlust Bio-Schorlen

Schöne Helene (Apfel-Birne)

Johanna (Apfel-Johannisbeere)

Rhabarber

Holunder



alle 0,33l 3,50

## Hotel Seeblick auf Social Media



[www.facebook.com/hotelrestaurantseeblick](http://www.facebook.com/hotelrestaurantseeblick)



[www.instagram.com/hotelrestaurantseeblick](http://www.instagram.com/hotelrestaurantseeblick)



[www.hotel-seeblick-goeken.de](http://www.hotel-seeblick-goeken.de)

Infos zu Hotelzimmern, Restaurant, Tagungen,  
Feiern, Freizeit und Camping

## Wasser



Vilsa Mineralwasser BIO (medium)

0,25l 2,80  
0,75l 6,50

Staatl. Fachingen (naturell)

0,25l 2,80  
0,75l 6,50

## Säfte

**BAUER. VOLL IM SAFT.**

Apfelsaft (naturtrüb),

Orangensaft, Traubensaft,

Kirsch-Nektar, Bananensaft alle 0,2l 2,90

KiBa (Kirsche & Banane) 0,4l 5,20

Alle Säfte auch als Schorle 0,4l 4,80

### Zusatzstoffe nach Kennzeichnungspflicht

1=mit Farbstoff 2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 4=mit Süßungsmittel 5=mit Milcheiweiß 6=chininhaltig 7=koffeinhaltig  
8=mit Konservierungsstoff 9=enthält Haselnussextrakt 10=enthält Mandel- und Walnussextrakt 11=gewachst 12=geschwefelt 13=mit Phosphat 14=enthält Phenylalaninquelle

### Kaffee



Becher Kaffee <sup>7</sup>	3,50
Kännchen Kaffee <sup>7</sup>	4,30
Espresso <sup>7</sup>	2,80
Espresso Macchiato <sup>7</sup>	3,30
Doppelter Espresso <sup>7</sup>	4,30
Cappuccino <sup>5,7</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>5,7</sup>	3,90
Milchkaffee <sup>5,7</sup>	4,30

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich.

### Tee

im großen Glas serviert!



Schwarzer Tee (Assam, Darjeeling, Earl Grey)	
Grüner Tee	
Rooibos Vanille	
Kräuterharmonie	
Waldbeere	
Sanddorn-Cranberry	
Erdbeer-Zitronengras	
Chai Tee	
Moringa (Kräutertee mit Granatapfel)	
Pfefferminze	
Kamille	alle 3,90

### Weitere Heißgetränke



Becher Trinkschokolade Vollmilch	3,50
Kännchen Trinkschokolade Vollmilch	4,30
Kännchen Milch - heiß oder kalt	2,50
Zitrone natur - heiß oder kalt	3,80

### Kuchen und Torten

Hausgemachter Kuchen vom Blech	
Je nach Saison: Apfel, Rhabarber, Pflaume, Aprikose	
ohne Sahne/mit Sahne	3,60/3,90
Buchweizen-Preiselbeer-Torte	
Himbeer-Joghurt-Torte	
Käse-Zitronen-Torte	
Kosaken-Torte mit Kaffeelikör	alle 3,90
Saisonabhängig:	
Erdbeerboden mit Sahne	3,90

### Aperitife

Sekt Hausmarke <small>11% Vol.</small>	0,1l	4,30
Prosecco Montinaro <small>11% Vol.</small>	0,1l	4,30
Choose Spritz <sup>1</sup>	0,2l	7,30
Mojito-Wein-Cocktail	0,2l	7,30
Lillet Wild Berry	0,2l	7,90
Campari <sup>1</sup> Orange	0,2l	6,20
Sherry (Dry, Medium) <small>15% Vol.</small>	5cl	4,10
Martini (Dry, Bianco, Rosso) <small>14,4% Vol.</small>	5cl	4,10

Alkoholfrei:

Night Orient Sparkling Bellini	0,2l	7,30
--------------------------------	------	------

### Digestife (kleine Auswahl)

Fernet Branca <small>39% Vol.</small> , Fernet Menta <small>28% Vol.</small>	2cl	3,10
Jägermeister <small>35% Vol.</small>	2cl	3,10
Ramazotti (mit Eis + Zitrone) <small>30% Vol.</small>	2cl	3,50
Malteser <small>40% Vol.</small> , Jubi <small>40% Vol.</small> , Linie <small>41,5% Vol.</small>	2cl	3,40
Cognac Hennessy V.S <small>40% Vol.</small>	2cl	4,20
Bailey's (auf Eis) <small>17% Vol.</small>	2cl	3,50
Obstler (Williamsbirne, Mirabelle, etc.) <small>43% Vol.</small>	2cl	3,60
Grappa (Oro, Prosecco, Cru) <small>38% Vol.</small>	2cl	3,90
Joe's Best (Korn aus dem Whiskeyfass) <small>35% Vol.</small>	2cl	3,50

### Longdrinks

4 cl Bombay Gin <small>40% Vol.</small> & Tonic Water	0,2l	7,50
4 cl Havana Club <small>40% Vol.</small> & Coca-Cola	0,2l	7,50
4 cl Jim Beam <small>40% Vol.</small> & Coca-Cola	0,2l	6,90
4 cl Vodka <small>37,5% Vol.</small> & Bitter Lemon	0,2l	6,90
4 cl Vodka <small>37,5% Vol.</small> & Orangensaft	0,2l	6,90

Weitere Drinks auf Nachfrage ☺

### Eisspezialitäten

Eissorten: Vanille, Erdbeer, Zitrone, Schokolade, Stracciatella, Walnuss, Amarena	pro Kugel	1,40
Kindereis (2 Kugeln nach Wahl, bunt garniert)		3,40
Gemischtes Eis (5 Kugeln nach Wahl)		7,30
Früchtebecher (3x Vanille mit Obstsalat)		7,40
Walnuss-Gourmet (4x Walnuss, 1x Vanille, Walnüsse)		7,90
Amarenabecher (3x Amarena, Kirschen, Kirschlikör)		7,90
Alle Eisbecher werden mit Sahne und in einer essbaren Waffel serviert!		
Eiskaffee/Eisschokolade/Sanfter Engel		5,30

#### Zusatzstoffe nach Kennzeichnungspflicht

1=mit Farbstoff 2=mit Antioxidationsmittel 3=mit Geschmacksverstärker 4=mit Süßungsmittel 5=mit Milcheiweiß 6=chininhaltig 7=koffeinhaltig  
8=mit Konservierungsstoff 9=enthält Haselnussextrakt 10=enthält Mandel- und Walnussextrakt 11=gewachst 12=geschwefelt 13=mit Phosphat 14=enthält Phenylalaninquelle

★★★★  
**Seeblick** Hotel  
 Restaurant · Café

# - SPIRITUOSENKARTE

## BITTER

Fernet Branca 39% Vol.	3,10
Fernet Menta 28% Vol.	3,10
Jägermeister 35% Vol.	3,10
Ramazotti (mit Eis + Zitrone) 30% Vol.	3,50

## LIKÖRE

D.O.M. Benedictine 38% Vol.	4,30
Grand Marnier 40% Vol.	4,60
Bailoni Marillenlikör 30% Vol.	3,90
Bailey's (auf Eis) 17% Vol.	3,50
Amaretto 21,5% Vol.	3,50
Ouzo 38% Vol.	3,20
Sambuca 40% Vol.	3,20

## GRAPPA

<i>Cellini</i>	
Grappa Oro 38% Vol.	3,90
Grappa Riserva Prosecco 38% Vol.	3,90
Grappa Cru 38% Vol.	3,90

## OBSTBRÄNDE

Papidoux Calvados 40% Vol.	3,90
<i>Franz Fies</i>	
Williams Christ Birne 40% Vol.	3,70
Wald Himbeergeist 40% Vol.	3,70
Zwetschgenwasser 40% Vol.	3,70
<i>Alpen Schnaps</i>	
Obstler 38% Vol.	3,60
Marille 35% Vol.	3,60
Steinbeisser 33% Vol.	3,60
Haselnuss 33% Vol.	3,60

## WEINBRÄNDE

Asbach Uralt 36% Vol.	2,90
Mariacron 36% Vol.	2,90
Veterano 30% Vol.	2,40

## KORN

Berentzen Korn 32 % Vol.	2,40
Rosche Uralt 38% Vol.	2,80
Rosche „Joe's Best“ 35 % Vol. (gereift im Whiskey-Fass)	3,50

## AQUAVIT

Linie 41,5% Vol.	3,40
Jubiläums 40% Vol.	3,40
Malteser 40% Vol.	3,40

## WODKA

Absolut 40% Vol.	3,90
Gorbatschow 37,5% Vol.	3,40

## IRISH WHISKY

Jameson 40% Vol.	4,60
------------------	------

## SCOTCH WHISKY

Glenfiddich 40% Vol.	4,50
Ballantine's 40% Vol.	3,20

## BOURBON WHISKEY

Jack Daniels 40% Vol.	3,90
Jim Beam 40% Vol.	3,40

## COGNAC

Remy Martin V.S.O.P 40% Vol.	4,90
Baron Otard V.S.O.P 40% Vol.	4,90
Hennessy V.S 40% Vol.	4,20

## RUM

Ron Botucal 40% Vol.	6,90
Don Papa Rum 40% Vol.	6,90
Havana Club 45% Vol.	3,20

Alle unsere Spirituosen werden als 2 cl ausgeschenkt und sind für einen Aufpreis von 3,50 € auch als Longdrink erhältlich (4cl + Coca Cola/Tonic Water etc.)