

**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 Telefon – Nr. 0 23 64 / 928 - 0.**

**Selbstverständlich berücksichtigen wir bei der Planung
Ihre individuellen Wünsche.**

Gerne stellen wir Ihnen auch Event-Gutscheine aus.



Frühstücksbuffet

Beginnen Sie Ihren Tag mit unserem
großen Frühstücksbuffet

13,00 €

täglich von 7.00 Uhr-11.00 Uhr

telefonische Anmeldung erbeten

à la carte

Unsere Restaurants sind täglich zum à la carte
von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr
geöffnet

Hotelbar „Caveau“

Unsere Hotelbar ist täglich für Sie da
20:00 Uhr – 1:00 Uhr

Sonntags- und Feiertags-Lunchbuffet

Jeden Sonn- und Feiertag

bieten wir unseren Gästen ein Lunchbuffet.

Sie schlemmen von unserem reichhaltigen Buffet

von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr zum Preis von 22,00 €.

Kinder bis 10 Jahre zahlen die Hälfte vom Buffetpreis.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter der

Telefon-Nr.: 0 23 64 - 928 0.

Gerne stellen wir Ihnen auch Lunchbuffet-Gutscheine aus.

Vorspeisen / Starters

Carpaccio vom Rind mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan ⁽³⁾ 10,50 €
Beef Carpaccio with Rucola and shaved Parmesan

Lachstatar mit Reibeplätzchen und einer Honig-Senfsoße: C,L,J ^(2,3) 9,90 €
Salmon tartar with potato fritters and honey-mustard sauce

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Eierstich ⁽⁸⁾ 5,50 €
Beef bouillon with root vegetables and stocked egg

Kokos-Tomatencreme mit Croûtons (vegan) ⁽⁸⁾ 5,90 €
Coconut-Tomato cream with croutons (vegan)

Fleisch / Meat

Westfälischer Sauerbraten mit Pumpernickelsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln ^(14,3,2,8) <i>Marinated beef with pumpernickel sauce, red cabbage with apple and potato dumplings</i>	14,00 €
Filetpfanne „Seehof“ Filetspitzen von Rind, Schwein und Pute mit frischen Champignons in Rahm, Bandnudeln und Gemüsestreifen ^{A,F,I,G} <i>Filet of pan „Seehof“ fried fillets of beef, pork and turkey with cream of mushrooms, noodles and fresh seasonal vegetables</i>	17,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, grünem Salat und Preiselbeeren ^(5,8,3) <i>Wiener Schnitzel (Escalope) with fried potatoes, green salad and Cranberry</i>	18,50 €
Jungschweinfilet im Pfeffermantel auf Cognacsauce mit Marktgemüse und Herzoginkartoffeln ⁽⁸⁾ <i>Fillet of young Pork in pepper crust on Cognac sauce with fresh market vegetables and duchess potatoes</i>	18,00 €

Fleisch & Fisch / Meat & Fish

Perlhuhnbrust mit Cassis–Jus, Karotten, Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen ^{A,F,L,C} <i>Breast of guinea fowl with cassis–jus, carrots, sugar snaps and small potato cakes</i>	18,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit einer Zwiebel–Senfkruste, Sauce–Béarnaise, Bratkartoffeln und einem gemischtem Salat ^(8,5,3) <i>Argentine rumpsteak with onion–mustard crust, sauce béarnaise, fried potatoes and mixed salad</i>	22,00 €
Argentinisches Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Kräuterseitlingen, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Argentine fillet steak with sauce béarnaise, king oyster mushrooms, fresh market vegetable and rosemary potatoes</i>	29,00 €
Pochiertes Lachsfilet auf Sesam–Spinat mit Riesling–Kräutersauce und Tagliatelle ^{A,D,I,G (8)} <i>Poached salmon filet on sesame – spinach with Riesling – herbs sauce and tagliatelle</i>	18,00 €
Kross gebratenes Zanderfilet mit Schnittlauchsauce und Spitzkohl–Kartoffelstampf ^(G,D,I) <i>Crispy roasted pike- perch filet with chive sauce and pointed cabbage–mashed potatoes</i>	18,50 €

Salate / Salads

Bunte Blattsalate

9,50 €

mit Gurke, Tomate und Paprika

Green salad with Cucumber, tomato and pepper

dazu wählbar:

mit frischen Früchten, geröstetem Sesam und gebratener Hähnchenbrust

12,50 €

with fresh fruits, roast sesame and breast of chicken

mit Champignons, Croûtons und Filetspitzen vom Schwein

13,90 €

with mushrooms, croutons and tenderloin tip

mit gebratenem Rinderfiletspitzen, Champignons und gerösteten Croûtons

14,90 €

with fillet of beef, mushrooms and croutons

mit gebratenen Scampis

14,20 €

with roasted scampi

Bitte wählen Sie zwischen unseren verschiedenen Dressing aus:

Please choose between our different dressing:

Orangen-Joghurt Dressing oder Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette

Orange-yoghurt-dressing or Olive oil-balsamic vinaigrette dressing

Vegetarisch & Vegan / Vegetarian & Vegan

Waldpilzragout

13,50 €

mit Tagliatelle und Räucher-Tofu (Vegan) ^{F,1}

Mushroom ragout with tagliatelle and smoked tofu

Gemüserösti

9,80 €

mit frisch gebratenen Pilzen, Gartensalaten und Sauerrahm ^(2,3)

Vegetables swiss with fried mushrooms, garden salads and sour cream

Kartoffel-Linsencurry

12,50 €

mit gerösteten Cashewkernen, Gemüse und Kokosmilch (Vegan) ⁽⁸⁾

Potatoes-lentil curry with roasted cashew, vegetables and coconut milk (Vegan)

Für unsere kleinen Gäste / For our little guest

Pippi Langstrumpf Bandnudeln mit Tomatensauce <i>"Pippi Langstrumpf" tagliatelle with tomato sauce</i>	4,90 €
Asterix und Obelix Paniertes Hähnchenschnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites ⁽⁸⁾ <i>"Asterix und Obelix" breaded escalope with vegetables and french fried potatoes</i>	6,50 €
Arielle Gebackenes Fischfilet mit Buttergemüse, Kartoffelkroketten und Remouladensauce ^(8,1,4) <i>"Arielle" baked fish with vegetables, potato croquettes and remoulade</i>	6,50 €

Dessert / Dessert

Tiramisu mit Bailey´s-Espuma ^(1,8,9) <i>Tiramisu with Bailey´s-espuma</i>	6,00 €
Geeiste Crème brûlée mit Amaretto-Schokosauce ^{A,C,F,G,H} <i>Iced crème brûlée with amaretto-chocolate cream</i>	6,50 €
Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanille-Eierlikörschaum ^{A,C,F,G,H} <i>Lukewarm chocolate cake with vanilla-eggnog foam</i>	6,50 €
Schwarzwaldbecher 2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis und marinierte Kirschen mit Sahne ^(1,6,8) <i>2 balls of chocolate ice, 1ball of vanilla ice and marinated cherries with cream</i>	5,50 €
Nußknacker 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokoladeneis, Nüsse, geröstete Mandeln, Schokoladensauce und Sahne ^(6,8) <i>2 balls of walnut ice, 1 ball of chocolate ice, nuts, roasted almonds, chocolate sauce and cream</i>	5,50 €
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne ^(1,8) <i>3 balls of vanilla ice with chocolate sauce and cream</i>	4,20 €
Eisbecher „Seehof“ Vanille-und Fruchteis mit frischem Obst, Fruchtmark und Sahne ^(1,2,6,8) <i>Vanilla and fruit ice with fresh fruits, fruit sauce and cream</i>	6,00 €

Kuchen

Schwarzwälder-Kirsch-Torte ⁽⁸⁾ <i>Black forest cherry cake</i>	2,90 €
Käse-Sahne-Torten ⁽⁸⁾ <i>Cream cheese tart</i>	2,90 €
Himbeer-Sahne-Torte ⁽⁸⁾ <i>Cream raspberry tart</i>	2,90 €
Apfelkuchen ⁽⁸⁾ <i>Apple pie</i>	2,90 €
Käsekuchen ⁽⁸⁾ <i>Cheesecake</i>	2,90 €
Mandarinen-Sahne-Torte ⁽⁸⁾ <i>Cream mandarin tart</i>	2,90 €
Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne ⁽⁸⁾ <i>Waffle with hot cherries and cream</i>	3,70 €
Kuchen der Saison ⁽⁸⁾ <i>Cakes of the season</i>	2,90 €

Offene Weine

2014 Blanc de Blanc	0,15 L	4,00 €
Baron Luis	0,25 L	7,50 €
Languedoc		
Trocken		
2015 Müller-Thurgau	0,15 L	4,00 €
Nollen Erben	0,25 L	7,50 €
Pfalz		
halbtrocken		
2016 Portugieser Weißherbst	0,15 L	4,00 €
Rheinhessen	0,25 L	7,50 €
halbtrocken		
2010 Bordeaux	0,15 L	4,00 €
Château Drouet	0,25 L	7,50 €
trocken		
2014 Dornfelder	0,15 L	4,00 €
Josef Drathen	0,25 L	7,50 €
Rheinhessen		
halbtrocken		

Kaffee & Co

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	1,90 €	Kännchen Schokolade ^G	3,60 €
Tasse Kaffee Haag	1,90 €	Milchkaffee ^{(9) G}	3,60 €
Kännchen Kaffee ⁽⁹⁾	3,60 €	Cappuccino ^{(9) G}	2,70 €
Kännchen Kaffee Haag	3,60 €	Latte Macchiato ^{(9) G}	3,20 €
Kännchen Tee	3,60 €	Eiskaffee ⁽⁹⁾	3,90 €
Tasse Espresso ⁽⁹⁾	2,50 €	Eisschokolade ^G	3,90 €
Tasse Schokolade ^G	2,30 €	Sanfter Engel ^G	3,90 €

Aperitifs

Sherry Medium, dry, cream	3,40 €
Portwein 5cl	3,40 €
Martini Bianco, rosso 5 cl	3,40 €
Campari Soda 4cl	5,00 €
Campari Orangensaft 4cl	5,30 €
Pernod 2cl	3,30 €
VW Williamsbirne mit Martini 5 cl	4,90 €
Sekt Hausmarke 0,1 l Lutter & Wegner	4,50 €
Champagner Forget Brut 0,1 l	17,00 €
Aperol „Spritz“ 0,2 l	5,50 €
Hugo 0,2 l	5,00 €

Bitter

Fernet Branca 2cl	2,90 €
Fernet Menta 2cl	2,90 €
Jägermeister 2cl	2,90 €
Underberg 2cl	3,20 €
Ramazzotti Amaro 4cl	4,20 €
Kümmerling 2cl	2,90 €

Softdrinks

Grapos Quell 0,3 l	2,00 €
Stiftsquell medium 0,25 l	2,40 €
Stiftsquell medium 0,75 l	5,90 €
Stiftsquell naturelle 0,75 l	5,90 €
Grapos Cola 0,3 l <small>(1,2,7,9,13,14)</small>	2,40 €
Grapos Cola light 0,3 l <small>(1,2,7,9,13,14)</small>	2,40 €
Grapos Orange 0,3 l <small>(1,2,3,13,14)</small>	2,40 €
Grapos Zitrone 0,3 l <small>(2,13,14)</small>	2,40 €
Bitter Lemon 0,2 l <small>(10)</small>	2,40 €
Tonic Water 0,2 l <small>(10)</small>	2,40 €

Soft

Grapi Apfel 0,2 l <small>(1,2,13,14)</small>	2,40 €
Grapi Apfelsaftschorle 0,3 l <small>(1,2,13,14)</small>	2,40 €
Grapi Orange 0,2 l <small>(1,2,3,13,14)</small>	2,40 €
Tomatensaft 0,2 l	2,70 €
Orangensaft Natur 0,2 l	6,50 €

Bier vom Fass

Bitburger Pils 0,3 l	2,70 €
Schlösser Alt 0,3 l	2,70 €
Hövels 0,3 l	2,80 €
Alster/Radler 0,3 l	2,70 €
Krefelder 0,3 l	2,70 €
Franziskaner Weizenbier 0,5 l	4,60 €
König Ludwig Weizen alkoholfrei 0,5 l	4,60 €

Bier aus der Flasche

Jever, alkoholfrei 0,33 l	2,80 €
Bitburger Radler alkoholfrei 0,33 l	2,40 €
Malzbier 0,3 l ⁽¹⁾	2,70 €

Spirituosen 2cl

Korn	2,30 €
Malteser Kreuz Aquavit	2,70 €
Jubiläums Aquavit	2,90 €
Linie Aquavit	2,90 €
Genever	2,50 €
Bombay Gin	3,20 €
Wodka	3,20 €
Sambuca	2,80 €
Bacardi	3,20 €
Grappa Julia	3,20 €
Grappa Barolo	7,50 €

Weinbrände 2 cl

Asbach Uralt	3,20 €
Mariacron	3,20 €
Remy Martin V.S.O.P.	5,20 €
Hennessy V.S.O.P.	5,20 €
Veterano Osborne	5,20 €
Calvados	5,00 €

Obstbrände 2 cl

Williams Birne	3,40 €
Kirschwasser	3,40 €
Zwetschgenwasser	3,40 €
Himbeergeist	3,40 €

Whiskey 4 cl

Liköre 2cl

Ballantine´s	7,00 €
Johnnie Walker	7,00 €
Jim Beam	7,00 €
Tullamore Dew	7,00 €

Cointreau	4,00 €
Bailye´s Cream	4,00 €
Grand Marnier	4,30 €
Amaretto	2,90 €

Aus unserer Schatzkiste

2016er Silvaner Jacob Einig Rheinhessen 0,75 l *	22,50 €	2016er Portugieser Weißherbst halbtrocken Weingut Adamshof Rheinhessen 0,75 l *	22,00 €
2014er Grauburgunder Mosaik Qualitätswein Weingut Dr. Koehler Rheinhessen 0,75 l *	26,00 €	2016er Merlot Rose feinherb Johannes 0,75 l *	26,50 €
2015er Grauer Riesling (Frühling) Qualitätswein Weingut Allendorf Rheingau 0,75 l *	26,50 €	2014er Dornfelder halbtrocken Josef Drahten Rheinhessen 0,75 l *	22,00 €
2015er Brolo del Sasi Bianco del Veneto Italien 0,75 l *	24,50 €	2014er Sangiovese Terre di Chieti IGT Italien 0,75 l *	26,50 €
2011er Maby Grenache Clairette et Picpout Frankreich 0,75 l *	24,50 €	2011er Capellana Crianza Utiel-Requede Spanien 0,75 l *	26,50 €
2010er Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon-Syra) Concha Toro Chile 0,75 l *	28,00 €		

* enthält Sulfit

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

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