

Speisen

Ouvertüre

Süßkartoffel-Cremesuppe mit Kürbiskernöl (vegan) & gerösteten Vollkornbrotstreifen ^{a, g}	5,90
Carpaccio vom Rind hauchzarte Rinderfiletscheiben mit Olivenöl mariniert, Rucola Salat & Parmesan ^{a, g, l}	13,90
Geschichtetes Matjestatar mildes Matjestatar auf hausgemachtem Kartoffelsalat & Rote Bete Topping ^{a, c, d, j}	9,50
Rustikales Ofenbrot mit Ziegenkäse Tomatenwürfel, Kürbiskernen & hausgemachtem Kräuterpesto ^{a, g}	9,50
Rustikales Ofenbrot (vegan) Tomatenwürfel, Kürbiskernen & hausgemachtem Oliven-Kräuteraufstrich	7,50



Salat Bowls

Olympia Bowl

mit gebratenen Gyrosstreifen vom Ursprungsschwein (Nacken), Lattuga Salat & Ziegenkäse Topping mit Preiselbeeren ^{9, j}

16,90

Caesar Salad Bowl

mit geröstetem Speck, gebratener Maispoularde, gekochtem Ei, frisch gehobeltem Parmesan & Croutons ^{2, 3, a, c, f, g, j}

15,50

Vegane Bowl (vegan)

mit roter Bete, gebratenes Gemüse, Kichererbsen, Wildkräutersalat, crunchy Onions & Goji Beeren

15,90



Alles aus der See

Tagliarini mit mediterranen Riesengarnelen mit Hummersauce, Cherrytomaten & Frühlingslauch ^{8, a, b, c, f, g, i}	23,90
Gebratenes Zanderfilet an Trüffelsauce auf saisonalem Rahmgemüse & zweierlei Risoleekartoffeln ^{8, a, d, g, i}	27,90
Frische Pasta Tagliarini mit Lachsfilet pikanter Sahne-Meerrettich-Sauce & frischem Dill ^{a, c, g, d, i}	18,90



Unsere Klassiker

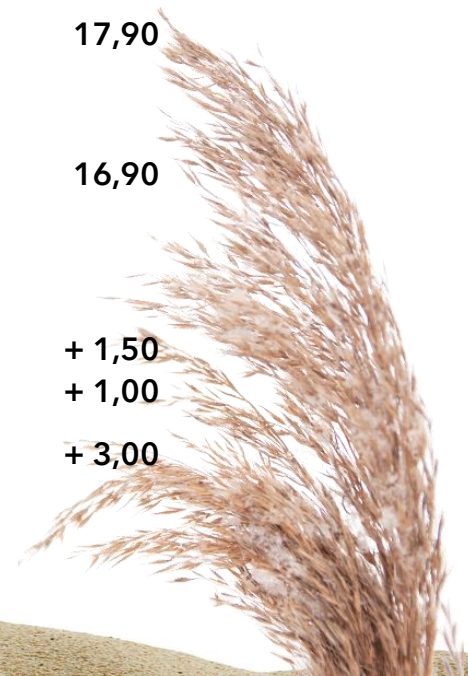
Seehaus „Ursprung“ Currywurst Currywurst aus nachhaltiger Haltung, mit fruchtiger Currysauce, dazu knusprige Pommes frites ^{2, 3, 5, 9, 11, a, g, i, j}	10,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit frischer Zitrone & einem kleinen Salat ^{a, c, g} , dazu Ihre Lieblingsbeilage*	22,90
Kalbsschnitzel Förster Art mit Champignon-Rahmsauce & einem kleinen Salat ^{1, a, c, g} , dazu Ihre Lieblingsbeilage*	24,90
Seehaus Grill-Pfännchen zwei „Tierwohl“-Schweine-Medaillons, ein kleines Rumpsteak, geschmorte Champignons, Zwiebeln & Pfeffersauce ^{2, 3, c, g, h, i, j, n} , dazu Ihre Lieblingsbeilage* mit Beilagensalat	25,90 + 3,50
Wald & Wiese (vegan) gebratene Pilze der Saison auf Wildkräutersalat, knusprige Brotchips & leichter Schaum vom Joghurt ^a	13,90
Herzhafter Pfannkuchen (vegetarisch) mit Zucchini-Gorgonzola Füllung & Kräuterschmand, dazu Wildkräutersalat ^{3, 5, a, c, g, n}	11,50

*Als Lieblingsbeilage können Sie zwischen hausgemachten Bratkartoffeln ^{2, 3, j},
Risoleekartoffeln ^{c, g} oder Pommes frites wählen. Alternativ Süßkartoffel-Pommes (+3,00 €)



Burger

Roastbeef Burger* mit gebratenen Roastbeef Scheiben, Rucola, Tomaten, Seehaus-Dipp, Schalotten-Relish & Pommes frites ^{a, g, j}	18,90
Burger vom Ursprungs Rind* Fleisch von der Ursprungsfärs, Rucola, Tomaten & Schalotten Relish ^{a, c, g, j, k} mit Preiselbeeren Topping	16,50 + 1,50
Ziegenkäse Burger mit gratiniertem Ziegenkäse mit Rucola, Tomaten, Seehaus-Dipp, Schalotten-Relish & Pommes frites ^{a, g}	15,90
Gebratener Lachsfilet Burger mit Rucola, Schalotten-Relish, unserem besonderen Seehaus-Dipp & Pommes frites ^{a, g}	17,90
No RAW Beef Burger* veganer Burger mit Rucola, Tomaten, rote Zwiebelrelish & Pommes frites ^{1, 3, a, f}	16,90
*Optional:	
○ Cheddar oder Gouda	+ 1,50
○ Feurige Sauce mit Jalapeños	+ 1,00
Anstatt Pommes frites servieren wir Ihnen auch gerne Süßkartoffel-Pommes	+ 3,00



Süßigkeiten

Crème fragile geschichtete Mascarponecreme im Blätterteig & frische Waldbeeren	8,90
Schmelzendes Herz schokoladige Leckerei aus dem Backofen mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis ^{a, g, f}	8,90
Spaghetti-Eis mit Vanilleeis, Sahne, Erdbeersauce & weißen Schokoraspeln	8,90
Eisbecher mit 3 Kugeln Auswahlorten: Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Stracciatella & Mango-Sorbet mit saisonalen Früchten mit Sahne	8,90 + 1,70 + 0,80
Cold Brew Eiskaffee oder Eisschokolade Bourbon-Vanilleeis, Kaffee oder Kakao, mit Sahne & Schokosplitter	4,90

Kuchen

Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter nach unserem aktuellen Kuchenangebot!



Kinderkarte

Chicken Nuggets mit Pommes frites
& einem kleinen Salat ^{a, i, g}

6,90

Fischstäbchen mit Pommes frites
& einem kleinen Salat ^{a, d, g}

5,90

Pasta mit Tomatensauce ^{a, c, f}

6,90

Alle Preisangaben sind in Euro €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohne, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupinen, r Weichtiere



Getränke

Softdrinks

	0,3 l	0,4 l
Sinalco Cola ^{1,9}	3,30	4,00
Sinalco Cola Zero ^{1,3,9,11}	3,30	4,00
Sinalco Cola Mix ^{1,2,3,9}	3,30	4,00
Sinalco Orange ^{2,3}	3,30	4,00
Sinalco Zitrone	3,30	4,00

Säfte & Schorlen

	0,3 l	0,4 l
Apfelschorle naturtrüb	3,50	4,20
Rhababerschorle	3,50	4,20
Kirschschorle	3,50	4,20
Maracujaschorle	3,50	4,20
		0,2 l
Bitter Lemon ^{1,6,11}		3,20
Tonic Water ⁶		3,20
Ginger Ale ¹		3,20

Wasser

	0,25 l	0,75 l
Mineralwasser feinperlig	2,90	5,80
Mineralwasser still	2,90	5,80
	0,3 l	0,4 l
Tafelwasser	2,50	3,00
		1,0 l
		5,00



Kaffee & Tee am See

Kaffee Crema	3,20
Filterkaffee	2,60
Milchkaffee	3,50
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,50
Espresso Macchiato	2,70
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,20
Aromen nach Wahl +0,50 Karamell, Vanille, Haselnuss	
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 3,60
Schwarzer Tee Assam, Darjeeling, Earl Grey	3,00
Pfefferminztee	3,00
Grüner Tee	3,00
Rooibostee	3,00
Kamillentee	3,00
Alpenkräuter Tee	3,00
Früchtetee	3,00
Mango Tee	3,00



Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Gilde Ratskeller Premium Pils	3,50	5,00
Gilde Radler naturtrüb	3,50	5,00
		0,4 l
Hanöversch Pilsener naturtrüb		4,70
Hanöversch Bowle (nur in den Sommermonaten!)		5,20
	0,3 l	0,5 l
Weihenstephan Hefeweizen hell	3,80	4,90
Weihenstephan Hefeweizen alkoholfrei	3,80	4,90
Weihenstephan Bananenweizen hell		5,50
Weihenstephan Bananenweizen alkoholfrei		5,50

Flaschenbiere

	0,33 l
Berliner Weiße	4,60
mit Waldmeister oder Himbeere	
Gilde free - alkoholfrei	3,60
Vitamalz	3,20
	0,5 l
Weihenstephan Kristall-Weizenbier	4,90
Weihenstephan Hefeweizen dunkel	4,90



Prosecco & Aperitifs

Prosecco Frizzante, Scavi & Ray

0,1 l
3,90

Aperol Spritz
Hugo

0,2 l
6,90
6,90

Offene Weißweine

Grauburgunder QbA trocken
Weingut F.E. Schott aus Nahe, Deutschland

0,2 l
5,90

Riesling QbA halbtrocken
Weingut Thorsten Krieger aus der Pfalz, Deutschland

5,90

Chardonnay IGP trocken
Weingut Marcel Martin aus Languedoc-Roussillon, Frankreich

5,50

Weißweinschorle

4,50



Offene Rotweine

Merlot trocken Marcel Martin aus den Weinbergen des Pays d'Oc, Frankreich	0,2 l 5,90
Spätburgunder QbA trocken Weingut F.E. Schott aus Nahe, Deutschland	6,50
Portugieser & Dornfelder QbA halbtrocken Weinhaus Flick aus Rheinhessen, Deutschland	5,50
Rotweinschorle	4,50

Offene Roséweine

Schwarzriesling QbA feinherb Weinkonvent Dürrenzimmern aus Württemberg, Deutschland	0,2 l 5,90
Spätburgunder Rosé QbA trocken Weingut Thorsten Krieger aus der Pfalz, Deutschland	5,50



Weißweine

Weißburgunder Kabinett trocken
Weingut Renner aus Baden, Deutschland

0,75 l
27,00

Riesling Kabinett trocken
Weingut Heinz Nikolai aus Rheingau, Deutschland

27,00

Grüner Veltiner Wildwux trocken
aus biologischem Anbau vom Weingut Geyerhof aus Oberfucha, Österreich

29,00

Lugana DOC trocken
aus der Lombardei, Italien

29,00

Chardonnay trocken
vom Weingut Canyon Road aus Kalifornien, USA

29,00

Rotweine

Bechtheimer Merlot „S“ trocken
Weingut Spiess aus Rheinhessen, Deutschland

0,75 l
29,00

Spätburgunder QbA trocken
Weingut F.E. Schott aus Nahe, Deutschland

27,00

Rotweincuvée Wildwux trocken
aus biologischem Anbau vom Weingut Birgit Braunstein aus Burgenland, Österreich

29,00

Cabernet Sauvignon trocken
vom Weingut Canyon Road aus Kalifornien, USA

29,00

Rioja Crianza DOCa
vom Weingut Viña Berceo aus Rioja, Spanien

27,00



Longdrinks

Mit Sinalco Cola^{1,9}
 Bitter Lemon^{1,6,11}
 Tonic Water¹

Gordon's Dry Gin	38%	7,50
Havana Club Anejo	40%	7,50
Osborne Veterano	38%	7,50
Jack Daniels	40%	8,50
9 Mile Vodka	37,5%	7,50

Spirituosen

		2 cl
Jack Daniels	40%	4,50
Jubiläums Aquavit	40%	3,50
Scavi & Ray Grappa	40%	3,50
Div. Hausbrände	38%	3,00
Baileys Irish Cream	17%	3,50
9 Mile Vodka	37,5%	3,50
Osborne Veterano	38%	3,50
Ramazotti	30%	3,50
Averna	29%	3,50

Alle Preisangaben sind in Euro €

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohne, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupinen, r Weichtiere

