



## Herzlich Willkommen am Strand von Isernhagen!

Bei der Auswahl unserer Speisen setzen wir sowohl auf traditionelle, als auch modernere Speisenkompositionen.

Es ist uns ein Anliegen, regionale Rohprodukte zu verwenden. Gemeinsam mit unseren Lieferanten wollen wir Ihnen so die bestmögliche Qualität servieren.

Nachhaltigkeit ist für uns ein besonderes Anliegen. Daher ist beispielsweise unser Fleisch für unsere Currywurst aus nachhaltiger Schweinezucht.

Das Seehaus Isernhagen, verwurzelt in der Region Hannover!

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

Herzlichst Ihr  
Seehaus-Team



## Speisen

### Ouvertüre

<b>Süßkartoffel-Cremesuppe mit Kürbiskernöl (vegan)</b> & gerösteten Vollkornbrotstreifen <sup>a1, g</sup>	5,90
<b>Schaumsüppchen von der roten Spitzpaprika (vegan)</b> dazu marinierte Würfel vom Seidentofu <sup>f, i, k</sup>	5,90
<b>Geschichtetes Matjestatar</b> mildes Matjestatar auf hausgemachtem Kartoffelsalat & Rote Bete Topping <sup>a1, c, d, j</sup>	9,90
<b>Rustikales Ofenbrot mit Ziegenkäse</b> Tomatenwürfel, Kürbiskernen & hausgemachtem Kräuterpesto <sup>a1, g</sup>	9,90
<b>Rustikales Ofenbrot (vegan)</b> Tomatenwürfel, Kürbiskernen & hausgemachtem Oliven-Kräuteraufstrich <sup>a1, a4</sup>	7,90



## Salat Bowls

<b>Olympia Bowl</b> mit gebratenen Gyrosstreifen vom Ursprungsschwein (Nacken), Lattuga Salat & Ziegenkäse Topping mit Preiselbeeren <sup>9, j</sup>	16,90
<b>Caesar Salad Bowl</b> mit geröstetem Speck, gebratener Maispoularde, gekochtem Ei, frisch gehobeltem Parmesan & Croutons <sup>2, 3, a1, c, f, g, j</sup>	15,90
<b>Falafel Bowl (vegetarisch)</b> mit Romana Salatherzen, fruchtigem Couscous, Tomaten-Gurken Salat, Rotkohl & ein frisches Joghurt-Minz-Dressing <sup>i, j, k, m</sup>	18,90
<b>Vegane Bowl (vegan)</b> mit roter Bete, gebratenes Gemüse, Kichererbsen, Wildkräutersalat, crunchy Onions & Goji Beere	15,90

## Alles aus der See

<b>Tagliarini mit mediterranen Riesengarnelen</b> mit Hummersauce, Cherrytomaten & Frühlingslauch <sup>8, a1, b, c, f, g, i</sup>	24,90
<b>Frische Pasta Tagliarini mit Lachsfilet</b> pikanter Sahne-Meerrettich-Sauce & frischem Dill <sup>a1, c, g, d, i</sup>	19,90





## Unsere Klassiker

<b>Seehaus „Ursprung“ Currywurst</b> Currywurst aus nachhaltiger Haltung, mit fruchtiger Currysauce, dazu knusprige Pommes frites <sup>2, 3, 5, 9, 11, a1, g, i, j</sup>	10,90
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb*</b> mit frischer Zitrone & einem kleinen Salat <sup>a1, c, g</sup> , dazu Ihre Lieblingsbeilage	23,90
<b>Kalbsschnitzel Förster Art*</b> mit Champignon-Rahmsauce & einem kleinen Salat <sup>a1, c, g</sup> , dazu Ihre Lieblingsbeilage	25,90
<b>Seehaus Grill-Pfännchen*</b> zwei „Tierwohl“-Schweine-Medaillons, ein kleines Rumpsteak, geschmorte Champignons, Zwiebeln & Pfeffersauce <sup>2, 3, c, g, h, i, j, n</sup> , dazu Ihre Lieblingsbeilage mit Beilagensalat	25,90 + 3,50
<b>Wald &amp; Wiese (vegan)</b> gebratene Pilze der Saison auf Wildkräutersalat, knusprige Brotchips & leichter Schaum vom Joghurt <sup>a1</sup>	13,90
<b>Herzhafter Pfannkuchen (vegetarisch)</b> mit Zucchini-Gorgonzola Füllung & Kräuterschmand, dazu Wildkräutersalat <sup>3, 5, a1, c, g, n</sup>	11,50

\*Als Lieblingsbeilage können Sie zwischen hausgemachten Bratkartoffeln <sup>2, 3, j</sup>  
Risoleekartoffeln <sup>c, g</sup> oder Pommes frites wählen. Alternativ Süßkartoffel-Pommes (+3,00 €)



## Burger

<b>Roastbeef Burger*</b> mit gebratenen Roastbeef Scheiben, Rucola, Tomaten, Seehaus-Dipp, Schalotten-Relish & Pommes frites <sup>a1, g, j</sup>	18,90
<b>Burger vom Ursprungs Rind*</b> Fleisch von der Ursprungsfärsche, Rucola, Tomaten & Schalotten Relish <sup>a1, c, g, j, k</sup> mit Preiselbeeren Topping	17,90 + 1,50
<b>Ziegenkäse Burger</b> mit gratiniertem Ziegenkäse mit Rucola, Tomaten, Seehaus-Dipp, Schalotten-Relish & Pommes frites <sup>a1, g</sup>	16,90
<b>Gebratener Lachsfilet Burger</b> mit Rucola, Schalotten-Relish, unserem besonderen Seehaus-Dipp & Pommes frites <sup>a1, g</sup>	18,90
<b>No RAW Beef Burger*</b> veganer Burger mit Rucola, Tomaten, rote Zwiebelrelish & Pommes frites <sup>1, 3, a1, f</sup>	17,90

**\*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

<b>Crème fragile</b> geschichtete Mascarponecreme im Blätterteig & frische Waldbeeren <sup>a1, g</sup>	8,90
<b>Schmelzendes Herz</b> schokoladige Leckerei aus dem Backofen mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis <sup>a1, g, f</sup>	8,90
<b>Frische Erdbeeren mit Zitronenmelisse &amp; Bourbon-Vanilleeis <sup>g</sup></b>	8,90
<b>Eisbecher mit 3 Kugeln <sup>g</sup></b> Auswahlsorten: Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Stracciatella & Mango-Sorbet mit saisonalen Früchten mit Sahne	8,90 + 1,70 + 0,80
<b>Cold Brew Eiskaffee oder Eisschokolade</b> Bourbon-Vanilleeis, Kaffee oder Kakao, mit Sahne & Schokosplitter <sup>g</sup>	4,90

## Kuchen

Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter nach unserem aktuellen Kuchenangebot!





## Kinderkarte

**Chicken Nuggets mit Pommes frites  
& einem kleinen Salat** <sup>a1, i, g</sup>

6,90

**Fischstäbchen mit Pommes frites  
& einem kleinen Salat** <sup>a1, d, g</sup>

5,90

**Pasta mit Tomatensauce** <sup>a1, c, f</sup>

6,90

## Alle Preisangaben sind in Euro €

Allergene: a1 Glutenhaltiges Getreideweizen, a2 Dinkel, a3 Khorasan-Weizen, a4 Roggen, a5 Gerste, a6 Hafer, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Sojabohne, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekannuss, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse, h9 Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupinen, n Weichtiere, O kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, P erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml) für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet, Q kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 mit Nitritpökelsalz, 13 mit Nitrat, 14 mit Süßungsmittel(n), 15 enthält eine Phenylalaninquelle, 16 genetisch verändert



## Getränke

### Softdrinks

	0,3 l	0,4 l
Sinalco Cola <sup>1,9</sup>	3,30	4,00
Sinalco Cola Zero <sup>1,3,9,11</sup>	3,30	4,00
Sinalco Cola Mix <sup>1,2,3,9</sup>	3,30	4,00
Sinalco Orange <sup>2,3</sup>	3,30	4,00
Sinalco Zitrone	3,30	4,00

### Säfte & Schorlen

	0,3 l	0,4 l
Apfelsaftschorle 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 <sup>1,6,11</sup>		3,90
Tonic Water <sup>6</sup>		3,90
Ginger Ale <sup>1</sup>		3,90

\* basieren auf Nektar

### 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 <sup>9</sup>	3,50
Filterkaffee <sup>9</sup>	2,90
Milchkaffee <sup>9,9</sup>	3,90
Cappuccino <sup>9,9</sup>	3,60
Latte Macchiato <sup>9,9</sup>	3,90
Espresso Macchiato <sup>9,9</sup>	3,20
Espresso <sup>9</sup>	2,70
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	3,90
Aromen nach Wahl +0,50 Karamell, Vanille, Haselnuss	
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>9</sup>	3,60 4,00
Schwarzer Tee Assam, Darjeeling, Earl Grey	3,60
Pfefferminztee	3,60
Grüner Tee	3,60
Rooibostee	3,60
Kamillentee	3,60
Alpenkräuter Tee	3,60
Früchtetee	3,60
Mango Tee	3,60



## 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		4,90
Hanöversch Bowle (nur in den Sommermonaten!)		5,50
	0,3 l	0,5 l
Weihenstephan Hefeweizen hell	3,90	5,00
Weihenstephan Hefeweizen alkoholfrei	3,90	5,00
Weihenstephan Bananenweizen hell		5,50
Weihenstephan Bananenweizen alkoholfrei		5,50

## Flaschenbiere

	0,33 l
Berliner Weiße	4,80
mit Waldmeister <sup>1</sup> oder Himbeere <sup>1</sup>	
Gilde free - alkoholfrei	3,60
Vitamalz	3,50
	0,5 l
Weihenstephan Kristall-Weizenbier	5,00
Weihenstephan Hefeweizen dunkel	5,00



## Prosecco & Aperitifs

Prosecco Spumante, Marc del Largo

0,1 l  
4,50

Aperol Spritz <sup>1</sup>

0,2 l  
7,90

Hugo <sup>1</sup>

7,90

Lillet Wild Berry <sup>5,1</sup>

7,90

## Offene Weißweine

Grauburgunder QbA trocken

0,2 l  
6,50

Weingut F.E. Schott aus Nahe, Deutschland

Riesling QbA halbtrocken

6,50

Weingut Thorsten Krieger aus der Pfalz, Deutschland

Chardonnay IGP trocken

5,90

Weingut Marcel Martin aus Languedoc-Roussillon, Frankreich

Weißweinschorle

5,50





## Offene Rotweine

<b>Merlot trocken</b> Marcel Martin aus den Weinbergen des Pays d'Oc, Frankreich	0,2 l 6,50
<b>Spätburgunder QbA trocken</b> Weingut F.E. Schott aus Nahe, Deutschland	7,50
<b>Portugieser &amp; Dornfelder QbA halbtrocken</b> Weinhaus Flick aus Rheinhessen, Deutschland	6,50
<b>Rotweinschorle</b>	5,50

## Offene Roséweine

<b>Schwarzriesling QbA feinherb</b> Weinkonvent Dürrenzimmern aus Württemberg, Deutschland	0,2 l 6,50
<b>Spätburgunder Rosé QbA trocken</b> Weingut Thorsten Krieger aus der Pfalz, Deutschland	6,50



## Weißweine

**Weißburgunder Kabinett trocken**  
Weingut Renner aus Baden, Deutschland

0,75 l  
29,00

**Riesling Kabinett trocken**  
Weingut Heinz Nikolai aus Rheingau, Deutschland

29,00

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

32,00

**Chardonnay trocken**  
vom Weingut Canyon Road aus Kalifornien, USA

32,00

## Rotweine

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

0,75 l  
32,00

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

29,00

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

32,00

**Cabernet Sauvignon trocken**  
vom Weingut Canyon Road aus Kalifornien, USA

32,00

**Rioja Crianza DOCa**  
vom Weingut Viña Berceo aus Rioja, Spanien

32,00



## Longdrinks

Mit Sinalco Cola <sup>1,9</sup>  
 Bitter Lemon <sup>1,6,11</sup>  
 Tonic Water <sup>1</sup>

Gordon's Dry Gin	38%	7,90
Havana Club Anejo	40%	7,90
Osborne Veterano <sup>1</sup>	38%	7,90
Jack Daniels <sup>1</sup>	40%	8,90
9 Mile Vodka	37,5%	7,90

## Spirituosen

		2 cl
Jack Daniels <sup>1</sup>	40%	4,50
Jubiläums Aquavit	40%	3,50
Scavi & Ray Grappa	40%	3,50
Baileys Irish Cream	17%	4,00
9 Mile Vodka	37,5%	3,50
Osborne Veterano <sup>1</sup>	38%	3,50
Ramazotti <sup>1</sup>	30%	4,00
Averna <sup>1</sup>	29%	4,00
Div. Hausbrände	38%	3,50

Alle Preisangaben sind in Euro €

Allergene: a1 Glutenhaltiges Getreideweizen, a2 Dinkel, a3 Khorasan-Weizen, a4 Roggen, a5 Gerste, a6 Hafer, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Sojabohne, g Milch, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekannuss, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse, h9 Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupinen, n Weichtiere, O kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, P erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml) für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet, Q kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 mit Nitritpökelsalz, 13 mit Nitrat, 14 mit Süßungsmittel(n), 15 enthält eine Phenylalaninquelle, 16 genetisch verändert

