



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

Fruchtig-pikante Kokos-Currycremesuppe wahlweise mit geröstetem Räucher-Tofu (vegan) oder sautierten Shrimps ^b	6,90
Fruchtig-würziges Tomatenragout auf Röstbrot mit Ölräuke & Grana Padano ^{a1, g}	8,90
Salat „Caprese“ Cherrytomaten mit Mozzarella-perlen, Pesto Genovese & gebackener Rucola ^{a1, c, g, h4}	9,90



Salat-Bowls

Seehaus Shrimp-Bowl

Shrimps auf knackigen Blattsalaten & frische Rohkost mit Edamame-Bohnen, gerösteten Kernen, Nüssen, Sprossen & Croutons, dazu Seehaus-Dressing & warmes Röstbaguette ^{a1, b, g, h3, i, j, 8}

16,90

Chicken-Bowl „Saté-Feuer“

Hähnchen-Spieße auf knackigem Blattsalat & frische Rohkost mit Edamame-Bohnen, gerösteten Kernen, Nüssen, Sprossen, dazu Croutons auf Seehaus-Dressing & warmes Röstbaguette ^{a1, g, h3, i, j, 8}

17,90

Caprese-Bowl „Deluxe“

Marinierte Mozzarellaperlen auf knackigem Blattsalat & frische Rohkost mit Edamame-Bohnen, gerösteten Kernen, Nüssen, Sprossen, dazu Croutons auf Seehaus-Dressing & warmes Röstbaguette ^{a1, g, h3, h4, i, j, 8}

15,90



Unsere Klassiker

Seehaus „Ursprung“ Currywurst

Currywurst aus nachhaltiger Haltung, mit fruchtiger Currysauce,
dazu knusprige Pommes frites ^{a1, i, j, 2, 3, 7}

13,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb*

mit frischer Zitrone & einem kleinen Salat ^{a1, c, g}, dazu Ihre Lieblingsbeilage

26,90

Kalbsschnitzel Förster Art*

mit Champignon-Rahmsauce & einem kleinen Salat ^{a1, c, g}, dazu Ihre Lieblingsbeilage

27,90

*Als Lieblingsbeilage können Sie zwischen Gemüse & Rosmarinkartoffeln oder
hausgemachten Bratkartoffeln ^{2, 3, j} oder Pommes frites wählen.



Sinnliche Hauptakte

Steinpilz-Ravioli

Ravioli mit feiner Steinpilzfüllung, in fruchtigem Cherrytomaten-Sugo,
garniert mit Parmesanhobel & pikanter Ölräuke ^{a1, c, g, n}

19,90

Langsam geschmortes Ochsenbäckchen*

in Burgundersauce ^{a1, l, 5}, dazu Ihre Lieblingsbeilage

28,90

Schweinefilet im Serrano-Schinken-Mantel*

Schweinefilet umhüllt von Serrano-Schinken mit Pommery-Senf-Rahmsauce ^{g, j, 2, 3}
dazu Ihre Lieblingsbeilage

27,90

Fjordlachs-Kotelett*

auf Garnelen-Dillsauce ^{b, d, g, l, 5}, dazu Ihre Lieblingsbeilage

28,90

*Als Lieblingsbeilage können Sie zwischen Gemüse & Rosmarinkartoffeln oder
einem Beilagensalat mit Seehaus-Dressing & Röstbrot ^{a1, g, h3, i, j, 8} wählen.





Burger

Seehaus BBQ Burger*

Fleisch von der Ursprungsfärsche, Blattsalate, Tomaten & Gurken-Relish & Pommes frites ^{a1, c, j, k}
mit Preiselbeeren Topping

18,90

+ 1,50

No RAW Beef Burger*

veganer Burger mit, Blattsalate, Tomaten & Gurken-Relish & Pommes frites ^{a1, f, k, 1, 3}

18,90

*Optional:

- ☐ Cheddar oder Gouda
- ☐ Feurige Sauce mit Jalapeños

+ 1,50

+ 1,00





Süßigkeiten

Schmelzendes Herz schokoladige Leckerei aus dem Backofen mit 1 Kugel Kaffee-Eis ^{a1, g, f}	8,90
Hausgemachtes Seehaus-Tiramisu mit Beeren ^{a1, c, g, 1, 8}	8,90
Eisbecher mit 3 Kugeln ^g Auswahlsorten: Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Stracciatella & Mango-Sorbet mit saisonalen Früchten mit Sahne	8,90 + 1,90 + 0,90

Kuchen

Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter nach unserem aktuellen Kuchenangebot!



Kinderkarte



Chicken Nuggets mit Pommes frites
& einem kleinen Salat ^{a1, i, g}

6,90

Fischstäbchen auf Spinat mit Pommes frites
& einem kleinen Salat ^{a1, d, g}

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 ^{1, 9}	4,20	4,80
Sinalco Cola Zero ^{1, 3, 9, 11}	4,20	4,80
Sinalco Cola Mix ^{1, 2, 3, 9}	4,20	4,80
Sinalco Orange ^{2, 3}	4,20	4,80
Sinalco Zitrone	4,20	4,80

Säfte & Schorlen

	0,3 l	0,4 l
Apfelsaftschorle naturtrüb	4,40	5,00
Rhababerschorle*	4,40	5,00
Kirschschorle*	4,40	5,00
Maracujaschorle*	4,40	5,00
		0,2 l
Bitter Lemon ^{1, 6, 11}		4,20
Tonic Water ⁶		4,20
Ginger Ale ¹		4,20

* basieren auf Nektar

Wasser

		0,25 l	0,75 l
Mineralwasser feinperlig		3,50	7,00
Mineralwasser still		3,50	7,00
	0,3 l	0,4 l	1,0 l
Tafelwasser	3,00	3,60	6,00



Kaffee & Tee am See

Kaffee Crema ⁹	3,50
Milchkaffee ^{9, 9}	4,00
Cappuccino ^{9, 9}	4,00
Latte Macchiato ^{9, 9}	4,00
Espresso Macchiato ^{9, 9}	3,30
Espresso ⁹	3,00
Doppelter Espresso ⁹	4,00

Aromen nach Wahl +0,50
Karamell, Vanille, Haselnuss

Heiße Schokolade	3,90
mit Sahne ⁹	4,50
Schwarzer Tee	3,90
Assam, Darjeeling, Earl Grey	
Pfefferminztee	3,90
Grüner Tee	3,90
Rooibostee	3,90
Kamillentee	3,90
Alpenkräuter Tee	3,90
Früchtetee	3,90
Mango Tee	3,90

Biere vom Fass



	0,3 l	0,5 l
Gilde Ratskeller Premium Pils	4,90	5,90
Gilde Radler naturtrüb	4,90	5,90

		0,4 l
Hanöversch Pilsener naturtrüb		5,50
Hanöversch Bowle (nur in den Sommermonaten!)		6,00

	0,3 l	0,5 l
Weihenstephan Hefeweizen hell	4,90	5,90
Weihenstephan Hefeweizen alkoholfrei	4,90	5,90
Weihenstephan Bananenweizen hell		6,40
Weihenstephan Bananenweizen alkoholfrei		6,40

Flaschenbiere

	0,33 l
Berliner Weiße	5,50
mit Waldmeister ¹ oder Himbeere ¹	
Gilde free - alkoholfrei	4,50
Vitamalz	3,50
	0,5 l
Weihenstephan Kristall-Weizenbier	5,90
Weihenstephan Hefeweizen dunkel	5,90





Prosecco & Aperitifs

Prosecco Spumante, Marc del Largo

0,1 l
5,50

Aperol Spritz ¹

0,2 l
8,90

Hugo ¹

8,90

Lillet Wild Berry ^{5,1}

8,90

Mango Aperol Spritz ¹

8,90

Offene Weißweine

Grauburgunder QbA trocken

0,2 l
7,50

Weingut F.E. Schott aus Nahe, Deutschland

Riesling QbA halbtrocken

7,50

Weingut Thorsten Krieger aus der Pfalz, Deutschland

Chardonnay IGP trocken

7,00

Weingut Marcel Martin aus Languedoc-Roussillon, Frankreich

Weißweinschorle

6,50





Offene Rotweine

Merlot trocken

Marcel Martin aus den Weinbergen des Pays d'Oc, Frankreich

0,2 l

7,50

Spätburgunder QbA trocken

Weingut F.E. Schott aus Nahe, Deutschland

8,50

Portugieser & Dornfelder QbA halbtrocken

Weinhaus Flick aus Rheinhessen, Deutschland

7,50

Rotweinschorle

6,50

Offene Roséweine

Schwarzriesling QbA feinherb

Weinkonvent Dürrenzimmern aus Württemberg, Deutschland

0,2 l

7,50

Spätburgunder Rosé QbA trocken

Weingut Thorsten Krieger aus der Pfalz, Deutschland

7,50



Weißweine

Weißburgunder Kabinett trocken
Weingut Renner aus Baden, Deutschland

0,75 l
32,00

Riesling Kabinett trocken
Weingut Heinz Nikolai aus Rheingau, Deutschland

32,00

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

35,00

Dahlsheimer Chardonnay trocken
vom Weingut Feth-Wehrhof aus Reinhausen, Deutschland

35,00

Rotweine

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

0,75 l
35,00

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

32,00

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

35,00

Dahlsheimer Cuvée „Mineralstaub“ QbA, trocken
vom Weingut Feth-Wehrhof aus Reinhausen, Deutschland

35,00

Crianza Rioja DOC
vom Weingut Ramon Bilbao aus Rioja, Spanien

35,00





Seehaus Longdrinks

Gordon's Dry Gin Tonic
Havana Cuba Libre
Osborne Cola ¹
Jack Daniels Cola ¹
Vodka Red Bull

0,3 l
7,90
7,90
7,90
8,90
7,90

Spirituosen

Jack Daniels ¹ 40%
Jubiläums Aquavit 40%
Scavi & Ray Grappa 40%
Baileys Irish Cream 17%
9 Mile Vodka 37,5%
Osborne Veterano ¹ 38%
Ramazotti ¹ 30%
Averna ¹ 29%
Div. Hausbrände 38%

2 cl
5,00
3,50
4,00
4,00
3,50
4,00
4,00
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