

Hotel Seemöwe

Warme Vorspeisen

- Gebackener Camembert** *a/1,c,g 6* €9,80
mit Pfirsich, Preiselbeeren, Toast und Butter
- Königin Pastetchen** *a/1,c,g,k,m 16* €9,80
Gefüllt mit feinem Ragout fin

Kalte Vorspeisen

- Geräucherte Forellenfilets** *c,d,g 6* €10,80
Preiselbeersahne, Toast und Butter.
- Geräucherter Wildlachs** *c,d,g 6,16* €10,90
mit Dillsauce, mariniertes Salat, Toast und Butter
- Cocktail von Geflügel** *c,g 6, 16* €9,80
mit Toast und Butter.

Suppen

- Italienische Tomatensuppe** *g 6, 16* €4,80
mit Basilikum und Sahnehäubchen
- Hühnerbrühe** *a/5,i* €4,80
mit Einlage
- Steinpilzcremesuppe** *c,i,j* €5,30
mit Lachsstreifen
- Zwiebelsuppe** *a/1/5,f,i,j 1,2* €4,80
mit Croutons und Käse überbacken.

Hotel Seemöwe

Toaste

- Toast "Florida"** *a/1/5,f,g 1, 2,3,6,14,15,16* €9,60
mit gekochtem Schinken, Pfirsichen, Paprikastreifen und Käse überbacken
- Toast "Hawaii"** *a/1/5,f,g 1,2,6, 14,15,16* €9,60
mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken
- Toast "Astoria"** *a/1/5,c,f,g,i,j 6, 16* €14,50
Rumpsteak auf Toast mit Champignons und Sauce Béarnaise überbacken

Fischspeisen

- Gebackenes Schollenfilet in zerlassener Butter** *d,g 6* €13,70
Salzkartoffeln, gemischter Salat
- Rurseeforelle "Müllerin" oder "Blau"** *d,g 6* €14,60
Butterkartoffeln, gemischter Salat
- Geschmorter Kabeljau auf Kräuterrahmsauce** *a/1/5,d,g 6, 16* €14,60
grüne Nudeln, gemischter Salat
- Gedünstete Lachsschnitte in Rieslingsauce** *a/1,b,d,g,j 1,6,16* €18,20
mit Spargel und Shrimps, Salzkartoffeln und gemischter Salat
- Riesengarnelen auf Fischveloute** *b,d,g 6* €19,90
Butterreis, gemischter Salat

Geflügel

- Putensteak "Hawaii"** *a/1/5 ,g 6,16* €15,20
mit Kroketten und gemischter Salat

Hotel Seemöwe

Vom Kalb

Wiener Schnitzel <i>a/1,5,c,g 6,16</i>	€15,20
<i>mit Pommes frites, gemischter Salat</i>	
Kalbsteak „Hawai“ <i>a/1,5,g,j 6,16</i>	€17,10
<i>mit gedünsteten Früchten, gebackener Banane, Pommes frites, gemischter Salat</i>	
Cordon bleu <i>a/1,g,j 1,2,3,6,14,15,16</i>	€17,20
<i>doppeltes Kalbssteak, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, Pommes frites, gemischter Salat</i>	
Pilzsteak „Carlton“ <i>a/1,5,c,g,i,j 1,6,16</i>	€17,60
<i>zwei Medaillons mit Champignons und Sauce Bearnaise überbacken, Pommes frites und gemischter Salat</i>	

Vom Rind

Rumpsteak „Kräuterbutter“ <i>a/1,g,j 6, 16</i>	€17,60
<i>mit Pommes frites und gemischter Salat</i>	
Pfeffersteak „Gourmet“ <i>a/1,5,g,j 6,16</i>	€17,60
<i>in pikanter Pfefferrahmsauce, Pommes frites, gemischter Salat</i>	
Filetsteak „Champignons“ <i>g 6, 16</i>	€19,60
<i>mit Pommes frites und gemischter Salat</i>	
Filetspitzen „Stroganoff“ <i>a/1,g,i,j 6,16</i>	€18,20
<i>mit Kroketten, gemischter Salat</i>	
Tournedos „Madam Butterfly“ <i>a/1,5,c,g,i,j 6,16</i>	€19,80
<i>zwei Filetsteaks mit Ananas, Pfirsich, Sauce Choron und Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites und gemischter Salat</i>	

Vom Schwein

Zigeunerschnitzel <i>a/1/5,g 6,16</i>	€14,70
<i>mit Pommes frites und gemischter Salat</i>	
Champignonrahmschnitzel <i>a/1/5,g 6,16</i>	€14,70
<i>mit Pommes frites und gemischter Salat</i>	
Schweinesteak "Jenny Lind" <i>a/1/5,g,j 1, 2,3,6,14,15,16</i>	€16,70
<i>mit Pommes frites, gemischter Salat, gekochtem Schinken, Stangenspargel und Käse überbacken</i>	
Mailänder Schnitzel <i>g 1, 2,3,6,14,15,16</i>	€16,70
<i>mit Pommes frites, gemischter Salat, rohem Schinken, Tomatenscheiben und Käse überbacken</i>	
Filetspieß "Budapest" <i>a/1/5,g 6,13,16</i>	€17,20
<i>Schweinefilet mit Zwiebeln, Speck und Paprika am Spieß, auf Zigeunersauce, Butterreis und gemischter Salat</i>	
Schweinefilet in Cognacsauce <i>a/1/5,g 6,16</i>	€17,60
<i>mit Champignons, Kroketten und gemischter Salat</i>	
Filettopf "Seemöwe" <i>a/1,g,j 6,16</i>	€19,00
<i>mit Kräutersteinpilzen in Portweinsauce, Kroketten und gemischter Salat</i>	

Wildspezialitäten

Hirschragout <i>a/1,g,i,j 6,16</i>	€15,20
<i>mit Kroketten und Preiselbeeren</i>	
Hasenrückenfilet auf Wachholderrahmsauce <i>a/1/5,c,g,j 6,13,16</i>	€19,60
<i>Pastetchen mit Schattenmorellen und Brandteigkartoffeln</i>	
Hirschfilet auf Waldpilze <i>a/1,g 13,16</i>	€19,60
<i>mit Brokkoli und Rösti</i>	

Hotel Seemöwe

Vom Grill

Schweinesteak "Kräuterbutter" *a/1,9,j 6,13,16* €16,70
mit grünen Bohnen im Speckmantel und Pommes frites

Grillplatte "London Style" *a/1/5,9,j 6,13,16* €19,80
Rinderfilet, Schweinefilet, Lammkotelett, Grillspeck, Sauce Mosquetaire,
Grilltomate, grüne Bohnen und Pommes frites

Speisen für 2 Personen

Chateau briand *a/1,9 6,16* €45,90
doppeltes Filetsteak, garniert mit feinen Gemüsen, Cognacsauce und
Kartoffelfroketten

Entrecôte double *a/1,9 6,16* €41,90
doppeltes Rumpsteak, garniert mit feinen Gemüsen, Cognacsauce und
Kartoffelfroketten

Fischplatte "Hotel Seemöwe" *a/1,b,d,g,j 6,16* €43,90
mit Lachs, geräucherte Forelle, Seezunge, Garnelen, Zander, Gemüse der Saison mit
Curry- und Tomatensauce dazu Butterkartoffeln

Salate

Salat "Spezial" *b,c,g 1,2, 6,16* €9,40
verschiedene Salate mit Kräutersauce, Garnelen, Schinken, Käse,
Zwiebeln, Ei und Oliven

Salat "Contadina" *a/1/5,c,d,g 6,16* €9,90
mit frischem Paprika, Tomaten, Ei, Oliven, Zwiebeln, Thunfisch,
Artischockenherzen, Toast und Butter

Eierspeisen

Rühreier mit Schinken *c,g 6* €13,60
dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat

Omelette "Rahmpilz" *c,g 6* €13,90
dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat

Hotel Seemöwe

Kalte Speisen

Roastbeefplatte <i>a/1/5,c,9,j 6</i>	€12,60
<i>mit Kartoffelsalat, Brot und Butter</i>	
Hausplatte <i>a/1/5,9,j 6,13</i>	€9,90
<i>4 Scheiben Brot mit Lachs, Käse und zweierlei Schinken, dazu Kartoffelsalat</i>	
Gemischte Aufschnittplatte <i>a/1/5,9 6,13</i>	€9,90
<i>dazu Brot und Butter</i>	

Belegte Brote

Belegtes Brot mit Käse <i>a/1/5,9 1,2,6</i>	€8,90
<i>Schweizer- oder Holländer Käse</i>	
Belegtes Brot mit Schinken <i>a/1/5,9 2,3,13,14,15,16</i>	€9,20
<i>roher- oder gekochter Schinken</i>	

Finale

Diverse Käse <i>a/1/5,9 6</i>	€7,60
<i>mit Toast und Butter</i>	
Crepes mit Waldbeeren <i>a/1/5,9 6,9,16</i>	€7,50
<i>dazu Vanilleeis und Sahne</i>	
Dessertteller "Hotel Seemöwe" <i>a/1,9 6,9,11,16</i>	€8,80
<i>Eis, Gebäck und Obst der Saison</i>	

Eisbecher

Gemischtes Eis <i>c,g 1,6,9,16</i> ohne Sahne	€4,30
Gemischtes Eis <i>c,g 1,6,9,16</i> mit Sahne	€5,10
Früchtebecher <i>c,g 1,6,9,16</i> ohne Sahne	€4,60
Früchtebecher <i>c,g 1,6,9,16</i> mit Sahne	€5,40
Eiscafé <i>c,g,m 1,6,9,16</i> mit Vanilleeis	€4,80
Eisschokolade <i>c,g 1,6,9,16</i> mit Vanilleeis	€4,80
Vanilleeis in Weinschaumsauce <i>c,g,m 1,6,9,16</i> mit Sahne	€5,20
“Dame Blanche” <i>c,g,m 1,6,9,16</i> Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce und Sahne	€5,20
“Bananensplit” <i>c,g 1,6,9,16</i> Gemischtes Eis, Banane, Himbeersauce und Sahne	€5,50
“Birne Helene” <i>c,g 1,6,9,11,16</i> Gemischtes Eis, Birne, Schokoladensauce und Sahne	€5,50
“Nußbecher” <i>c,g,h/1/2 1,6,9,16</i> Gemischtes Eis, Haselnüsse, geriebene Mandeln, Krokant, Blue Curacao und Sahne	€5,50
“Mandarinenbecher” <i>c,g 1,6,9,16</i> Gemischtes Eis, Mandarinen, Maraschino und Sahne	€5,50
“Pfirsichbecher” <i>c,g 1,6,9,16</i> Gemischtes Eis, Pfirsiche, Himbeersauce und Sahne	€5,50
“Pflaumenbecher” <i>c,g 1,6,9,16</i> beschwipste Trockenpflaumen in gemischtem Eis mit Pflaumenlikör und Sahne	€5,50

Eisbecher

“Ananasbecher” c,g 1,6,9,16 gemischtes Eis, Ananas, Amaretto und Sahne	€5,50
“Stachelbeer – Krokos – Becher” c,g 1,6,9,16 gemischtes Eis, Stachelbeeren, Kokosflocken und Sahne	€5,50
“Aprikosenbecher” c,g 1,6,9,16 gemischtes Eis, Aprikosen, Maracujalikör und Sahne	€5,50
“Preiselbeerbecher” c,e,g,h/1/2,j 1,6,9,16 gemischtes Eis, Preiselbeeren, Joghurt, Müsli und Sahne	€5,80
“Orangenbecher” c,g 1,6,9,16 gemischtes Eis, Orangenstücke, Rosinen, Rum und Sahne	€5,80
“Pistazienbecher” c,g,h/7 1,6,9,16 Pistazieneis, Schattenmorellen, Eierlikör und Sahne.	€5,80
“Waldbeerbecher” c,g 1,6,9,16 gemischtes Eis, Waldbeeren, Eierlikör und Sahne	€5,80
“Erdbeerbecher” c,g 1,6,9,16 gemischtes Eis, frische Erdbeeren, Eierlikör und Sahne	€5,80
“Amarenabecher” c,g,m 1,6,9,16 Vanilleeis mit Amarenakirchen und Sahne	€5,80
“Feigenbecher” c,g,m Vanilleeis, Feigen, Wodka und Sahne	€5,80
Rieseneisbecher “Hotel Seemöwe” c,g 1,6,9,16 gemischtes Eis mit Banane, Pfirsische, Erdbeeren, Kirschen, Weinschaumsauce, Schokoladensauce, Himbeersauce und Sahne	€9,00
Kindereis c,g mit Sahne	€4,10
Kindereis c,g ohne Sahne	€3,30

Hotel Seemöwe

Aus unserer Bäckerei

Sahne Torte <i>a/1/5,c,g,h/1/2 1,6,9,16</i>	€3,60
<i>täglich verschiedene Sorten im Angebot</i>	
Obstkuchen <i>a/1/5,c,g 1,6,9,16</i>	€3,60
<i>täglich verschiedene Sorten im Angebot</i>	
Extra Sahne	€0,80

Warme Getränke

Kännchen Kaffee	€4,80
Tasse Kaffee	€2,40
Glas Kakao	€4,80
Kännchen Kaffee Hag	€4,80
Tasse Cappuccino <i>g 6,7</i>	€3,90
Tasse Milchkaffee <i>g 6,7</i>	€3,90
Glas Latte Macchiato <i>g 6,7</i>	€3,90
Kännchen schwarzer Tee <i>g 7</i>	€4,80
<i>mit Milch oder Zitrone</i>	
Kännchen Tee verschiedene Sorten	€4,80
<i>Kamillentee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Früchtetee</i>	
Irish Coffee <i>g 7</i>	€6,80
Russische Schokolade <i>g 6,7</i>	€6,80

Hotel Seemöwe

Kalte Getränke

Seven Up - 0.30l¹⁹	€3,50
Pepsi-Cola – 0.30l^{1,19}	€3,50
Pepsi Light – 0.30l^{1,9,19}	€3,50
Mirinda – 0.30l^{1,3,19}	€3,50
Rhodium (Tafelwasser) – 0.30l	€3,50
Staatlich Fachinger – 0.25l	€2,50
Eistee– 0.20l	€2,50
Saftschorle – 0.30l <small>Apfel, Orange, Johannisbeere, Kirsch, Traube</small>	€3,80
Apfelsaft – 0.20l	€3,50
Orangensaft – 0.20l	€3,50
Traubensaft – 0.20l	€3,50
Johannisbeersaft – 0.20l	€3,50
Kirschsafft – 0.20l	€3,50
Tomatensaft – 0.20l	€3,50
Tonic Water (Schweppes) – 0.20l⁸	€3,60
Bitter Lemon (Schweppes) – 0.20l^{1,3,8,}	€3,60
Ginger Ale (Schweppes) – 0.20l¹	€3,60
Weinschorle – 0.20l¹	€4,00
Frisch gepresster Orangensaft – 0.20l	€4,50
Ginger-Kirsch – 0.30l	€4,50

Hotel Seemöwe

Aperitif

Vermouth Martini weiß	14% - 4cl	€3,60
Vermouth Martini rot	14% - 4cl	€3,60
Vermouth Martini rose	14% - 4cl	€3,60
Sherry dry	13% - 5cl	€3,60
Sherry medium	17% - 5cl	€3,60
Portwein rot	19% - 5cl	€3,60
Portwein weiß	19% - 5cl	€3,60
Cynar	16% - 4cl	€3,60
Cynar Soda	16% - 4cl	€3,60
Kir	16% - 4cl	€3,60
Kir Royale	16% - 4cl	€4,00
Campari Soda	25% - 7cl	€4,80
Campari Orange	25% - 7cl	€4,80
Aperol Spritz	15% - 2cl	€4,60
Passion de orange	17% - 2cl	€4,60
Sweet Kiwi <i>Seven-Up mit Kiwilikör</i>	20% - 2cl	€4,60
Strawberry blood <i>Sekt mit Erdbeerlikör</i>	15% - 2cl	€4,60
Hugo	7% - 2cl	€4,50
Grüne Wiese <i>Blue Curaçao mit O-Saft</i>	21% - 7cl	€4,50
Ginger Sage <i>Schweppes Ginger Ale mit Rum</i>	37% - 2cl	€4,50

Hotel Seemöwe

Spirituosen

Calvados	40% - 2cl	€3,80
Cognac Martell	40% - 2cl	€4,80
Remy Martin	40% - 2cl	€4,80
Whisky Cola	43% - 4cl	€4,50
Whisky Orange	43% - 4cl	€4,80
Whisky on the rocks	43% - 4cl	€4,20
Wodka on the rocks	40% - 4cl	€4,20
Wodka Cola	40% - 4cl	€4,50
Gin Cola	38% - 4cl	€4,50
Gin Tonic o. Orange	38% - 4cl	€4,80
Pernod Soda o. Cola	43% - 4cl	€4,50
Campari „on the rocks“	25% - 4cl	€4,20
Campari Soda	25% - 4cl	€4,50
Campari Orange	25% - 4cl	€4,80
Bacardi Cola	38% - 4cl	€4,50
Bacardi Orange	38% - 4cl	€4,80
Bacardi Tonic	38% - 4cl	€4,80
Mariawalder Klosterlikör	35% - 2cl	€3,50
Edelkirsch	20% - 2cl	€3,50
Grappa, Superiore	38% - 2cl	€3,80
Jubiläums Aquavit	42% - 2cl	€3,80
Ramazotti	30% - 4cl	€4,20
Schwarzwälder Himbeer	40% - 2cl	€3,80
Ouzo	38% - 2cl	€3,20

Hotel Seemöwe

Spirituosen

Els	32% - 2cl	€2,80
Korn	32% - 2cl	€2,80
Wachholder	32% - 2cl	€2,80
Piccolo	32% - 2cl	€2,80
Rum	40% - 2cl	€3,20
Frischer Genever	38% - 2cl	€3,20
Steinhäger	38% - 2cl	€3,20
Doornkaat	38% - 2cl	€3,20
Malteserkreuz Aquavit	42% - 2cl	€3,90
Bommerlunder	38% - 2cl	€3,90
Boonekamp	49% - 2cl	€3,90
Jägermeister	35% - 2cl	€3,90
Underberg	44% - 2cl	€3,20
Fernet Branca	42% - 2cl	€3,20
Bacardi Rum	38% - 2cl	€3,40
Eifelgeist	47% - 2cl	€3,40
Mariacron	38% - 2cl	€3,40
Asbach Uralt	38% - 2cl	€3,40
Tequila	38% - 2cl	€3,50
Schwarzwälder Kirsch	40% - 2cl	€3,80
Amaretto	28% - 4cl	€4,80
Grand Marnier	40% - 2cl	€3,80
Sherry Cream	19% - 5cl	€4,80
Baileys	17% - 4cl	€4,80

Hotel Seemöwe

Klare Brände aus dem Elsass

Dopff et Irion, August Rouyer

Quetsch Reserve	43% - 2cl	€4,20
Mirabelle Reserve	43% - 2cl	€4,20
Poire Williams Reserve	43% - 2cl	€4,20
Kirsch Reserve	43% - 2cl	€4,20
Framboise Reserve	43% - 2cl	€4,20
Fraise Reserve	43% - 2cl	€4,20

Biere

Bitburger Pilsener vom Fass - 0.30l^{a/1}	€3,00
Bitburger Pilsener vom Fass - 0.50l^{a/1}	€5,00
Diebels Alt vom Fass – 0.30l^{a/1}	€3,00
Diebels Alt vom Fass – 0.50l^{a/1}	€5,00
Gaffel Kölsch vom Fass – 0.30l^{a/1}	€3,00
Gaffel Kölsch vom Fass – 0.50l^{a/1}	€5,00
Paulaner Weißbier vom Fass – 0.50l^{a/1}	€5,00

Alkoholfreie Biere

Malzbier – 0.50l¹	€5,00
Bitburger, alkoholfrei – 0.33l^{a/1}	€3,40
Erdinger, alkoholfrei – 0.50l^{a/1}	€5,00
Clausthaler, alkoholfrei – 0.33l^{a/1}	€3,40

Hotel Seemöwe

Zeichenerklärung Allergene:

- a. Glutenhaltiges Getreide: Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Hefe⁵, Dinkel⁶, Kamut⁷ oder Hybridstämme⁸ davon)
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte: Mandeln¹, Haselnüsse², Walnüsse³, Kaschunüsse⁴, Pecannüsse⁵, Paranüsse⁶, Pistazien⁷, Macadamia⁸- oder Queenslandnüsse⁹
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

- 1. mit Farbstoff(en)
- 2. mit Konservierungsstoff(en)
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Schwefeldioxid
- 5. geschwärzt
- 6. mit Milcheiweiß
- 7. enthält Koffein
- 8. Chinin haltig
- 9. mit Süßungsmittel(n)
- 10. erhält eine Phenylalaninquelle
- 11. gewachst
- 12. mit Taurin
- 13. mit Nitrit Pökelsalz
- 14. Stabilisatoren
- 15. Hinterschinken
- 16. Geschmacksverstärker
- 17. Phosphat
- 18. Glucose Sirup
- 19. mit Säuerungsmittel