

SEEHOTEL
DIEKSEEPARK



BAD MALENTE-GREMSMÜHLEN

„Herzlich Willkommen“.

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Unsere Karte bietet Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Speisen und Getränken.

Da alle Speisen frisch zubereitet werden, möchten wir Ihnen die kleine Wartezeit vorab mit einem

„Gruß aus der Küche“
verkürzen.

Wir wünschen Ihnen

„Guten Appetit“

Speisekarte

Suppen

Rinderkraftbrühe (A,D,I) „Celestine“ mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen (A,D,I)	€ 5,50
Tomatensuppe „Milano“ mit Sahnehaube (D)	€ 5,90
Tagessuppe	€ 5,50

Vegetarisch & Salat

Salatteller „Seehotel“ Salate der Saison mit Thunfisch (B), gekochtem Ei (A) und Käsestreifen (D), dazu reichen wir Hausdressing (I,A,D,L,M,G), Baguette (I) und Butter (D)	€ 17,50
Salatteller „du Chef“ Salate der Saison mit Streifen vom Kochschinken(2,12) und Käse(D), Oliven(5), Kräutervinaigrette (B), Baguette (I) und Butter (D)	€ 17,50
Salatteller „Natur“ Salate der Saison dazu reichen wir Hausdressing (I,A,D,L,M,G), Baguette (I) und Butter (D)	€ 10,50
Bandnudeln (I) mit Blattspinat, Gorgonzolasauce (D), gerösteten Sonnenblumenkernen und Tomatenconcassé	€ 16,90

Geht immer

Currywurst (2,12) in der Pfanne gebraten mit pikanter Currysauce (B), dazu reichen wir Pommes Frites mit Ketchup (B) oder Mayonnaise (A,D) und ein Salatbouquet (I,A,D,L,M,G)	€ 13,50
---	---------

Fleischgerichte

Geschnetzeltes von der Pute „Züricher Art“ (D,I) mit Champignons, dazu reichen wir Bauernrösti (A,D) und einen gemischten Salatteller (I,A,D,L,M,G)	€ 21,50
„Cordon bleu“ (A,D,I) vom Schwein gefüllt mit Käse (D) und Kochschinken (2,I2), dazu Pommes Frites, Kräuterbutter (D) und Salatteller (I,A,D,L,M,G)	-200g- € 23,90
„Schlemmerteller“ 2 Schweinemedallions mit Champignons in Rahm (D,I) und Käse (D) überbacken, an einem Salatbouquet (I,A,D,L,M,G) mit 2 Scheiben Toast (I)	€ 23,50
oder mit herzhaften Bratkartoffeln (2,7,I2)	€ 26,50

Hausmannskost

„Hawaii Toast“ 2 Scheiben Toast (I,D) belegt mit Kochschinken (2,I2) und Ananas, mit Käse (D) überbacken an einem Salatbouquet (I,A,D,L,M,G)	€ 13,90
Herzhafte Bratkartoffeln mit Speck (2,7,I2) und Zwiebeln, dazu 3 Spiegeleier (A,D) an einem Salatbouquet (I,A,D,L,M,G)	€ 14,90
Seniorenportion	€ 11,90

Aus der Pfanne

Rund um das Schnitzel

Schnitzel ^(A,I) vom Schwein - 200g - € 22,90

Variationen:

- „Wiener Art“ mit Kräuterbutter ^(D,E,L)
- „Holsteiner Art“ mit 2 Spiegeleiern ^(A)
- „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce ^(D,I)

Rund um das Steak

Saftiges Rumpsteak - 200g - Rohgewicht € 28,50

Variationen:

- Champignon-Zwiebelgemüse ^(D)
- Kräuterbutter ^(D,E,L)

Zu allen Variationen reichen wir Ihnen einen gemischten Salat. ^(I,A,D,L,M,G)

Die Beilagen können Sie ganz nach Ihrem Geschmack selbst wählen.

Sie haben die Möglichkeit, zwischen
Pommes Frites, Kroketten ^(I), Salzkartoffeln ^(D)
oder Bratkartoffeln ^(2,7,12) zu wählen.

Fischgerichte

„Diekseeschmaus“ mit Dip (I,A,D,L,M,G) Geräucherter Lachs (B,2,7,12), und Matjesfilet „Nordische Art“ (12, B) an einer Salatbeilage (I,A,D,L,M,G) mit Vollkornbrot	€ 21,50
oder mit herzhaften Bratkartoffeln (2,7,12)	€ 24,50
Gebackene Reibekuchen (A,D) mit Tranchen vom geräucherten Lachs (B,2,7,12) und Honig-Senf-Dillsauce (A,D,L) an einem Salatbouquet (I,A,D,L,M,G)	€ 22,50
Matjesfilet (12, B) „Nordische Art“ 3 zarte Matjesfilets in einer Marinade aus Apfel, Zwiebel und Gurke (A,D,L) mit herzhaften Bratkartoffeln (2,7,12) und einem Salatbouquet (I,A,D,L,M,G)	€ 21,90
Ostseeschollenfilets (B,I) mit Champignons, Shrimps (1,7,C,D) und Speck (2,7,12) in Butter gebraten (D) dazu Petersilienkartoffeln (D) und Salatteller (I,A,D,L,M,G)	€ 23,50
Pannfisch „Seehotel“ Rotbarschfilet (B) -gebraten- an einer Dijonsensauce (A,L,D) mit herzhaften Bratkartoffeln (2,7,12) und Rote Bete (12)	€ 23,50

Süßes zum Schluss

Gemischtes Eis (A,D,H,I,M) mit Sahne (D) 3 Kugeln Eis (D) mit Sahne (D)	€ 5,90
Holsteiner Rote Grütze mit 1 Kugel Vanilleeis (D)	€ 6,50
Tagesdessert	€ 5,50

Legende

Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoffen
- (2) mit Antioxidationsmitteln
- (3) mit Geschmacksverstärkern
- (4) gewachst
- (5) geschwärzt
- (6) geschwefelt
- (7) mit Phosphaten
- (8) mit Süßungsmitteln
- (9) enthält Phenylalaninquelle
- (10) chininhaltig
- (11) koffeinhaltig
- (12) mit Konservierungsstoffen

Allergene

- (A) mit Eiern
- (B) mit Fischen
- (C) mit Krebstieren
- (D) mit Laktose/Milch
- (E) mit Sellerie
- (F) mit Sesamsamen
- (G) Schwefeldioxid und Sulphite
- (H) mit Erdnüssen
- (I) mit Weizen
- (J) mit Lupinen
- (K) mit Schalenfrüchten
- (L) mit Senf
- (M) mit Sojabohnen
- (N) mit Weichtieren
- (O) mit Roggen
- (P) mit Gerste
- (Q) mit Hafer

Liebe Gäste,
trotz großer Sorgfalt unserer Köche sind Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen.
Alle Suppen, Soßen und das Hausdressing können Spuren von Gluten, Laktose, Senf,
Ei, Soja und Sellerie enthalten.

August 2023