



Lieber Gast,

*Wir heißen Sie in unserem Hause herzlich willkommen und freuen uns,*

*Sie für die Dauer Ihres Besuches verwöhnen zu dürfen.*

*Das Seehotel besteht seit über 40 Jahren. Inzwischen sind 3 Generationen der Familie Schinagl-Wipperfeld für Sie da.*

*Zusätzlich zu unserer Speisekarte haben wir für Sie ein Tagesmenu, dies können Sie gerne bei unserem Servicepersonal erfragen.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

*Das Seehotel - Team*

Zum Aperitif

<i>Hausaperitif (Campari, Wodka, Orangensaft, Pfirsichlikör)</i>	<i>4,50</i>
<i>Martini bianco oder rosso</i>	<i>2,60</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4,00</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4,40</i>
<i>Sherry fino</i>	<i>2,60</i>
<i>Portwein rot</i>	<i>2,80</i>
<i>Mumm Piccolo</i>	<i>6,50</i>



## *V*orspeisen

<i>Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchtomaten und Toast</i>	8,50
<i>Tomaten Mozzarella mit hausgemachten Kräuterpesto</i>	6,00
<i>Geräucherter Lachs mit Dill – Senf – Soße und knusprigem Knoblauchbrot</i>	7,00
<i>6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast</i>	7,00



# Suppen

<i>Suppe des Tages</i>	3,20
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	3,50
<i>Meerrettichsuppe mit Tafelspitzwürfeln und Kartoffelstrob</i>	4,00
<i>Zwiebelsuppe mit Käsetoast überbacken</i>	4,20



## *Hauptgericht Vegetarisch*

*Käsespätzle*

9,10

*mit Röstzwiebeln und Salat*

## *Hauptgerichte Fisch*

*Gebratene Forelle aus der Eifel*

15,00

*mit Petersilienkartoffeln*

*und einem bunten Salatteller*

*Filets von der Rotbarbe*

16,00

*auf Balsamicolinsen*

*dazu reichen wir Bandnudeln*



## *Hauptgerichte Fleisch*

<i>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit knusprigem Rösti und Salat</i>	<i>16,50</i>
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites und Salat</i>	<i>14,50</i>
<i>Gebratenes Rumpsteak mit mexikanischem Gemüse und Kräuterbutter dazu Pommes frites</i>	<i>18,00</i>
<i>Rosa gebratene Lammfilets mit Olivensoße, Knoblauchtomaten und Kartoffelgratin</i>	<i>18,00</i>



## *H*auptgerichte Fleisch

<i>Medaillons vom Schweinefilet</i>	16,50
<i>mit Zwiebel – Senf – Haube</i>	
<i>dazu reichen wir hausgemachte Spätzle</i>	
<i>und einen Salatteller</i>	
<i>Schnitzel vom Schweinerücken</i>	12,00
<i>mit Bratkartoffeln und Zuckerschoten</i>	
<i>Geschmizteltes von der Hähnchenbrust</i>	13,00
<i>mit Currysoße und Bandnudeln</i>	
<i>dazu Salatteller</i>	

## *U*nsere Klassiker

<i>Schweinefilet „Großmutterart“</i>	15,50
<i>umrahmt von Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Bohnen</i>	



## *D*esserts

<i>Aprikosen – Joghurtsüppchen mit Schokoladeneis</i>	<i>5,00</i>
<i>3 Kugeln Eis mit heißen Kirschen</i>	<i>5,00</i>
<i>Warme Orangen – Crêpes dazu Vanilleeis</i>	<i>6,50</i>
<i>Mokka Parfait mit marinierten Beeren</i>	<i>6,50</i>



# Getränkemenu

## Zum Aperitif

<i>Hausaperitif ( Campari, Wodka, O-Saft, Pfirsichlikör )</i>	4,50
<i>Sherry fino</i>	2,60
<i>Martini bianco</i>	2,60
<i>Martini rosso</i>	2,60
<i>Campari soda</i>	4,00
<i>Portwein rot</i>	2,80

## Biere

<i>Fl. Bitburger Pils</i>	2,10
<i>Fl. Diebels Alt</i>	2,10
<i>Fl. Früh Kölsch</i>	2,10
<i>Fl. Kandis Dunkelbier</i>	2,10
<i>Gl. Maisels Weizenbier original</i>	3,00
<i>Fl. Clausthaler alkoholfrei</i>	2,30



## A lkoholfreie Getränke

<i>Fl. Granini Apfelsaft</i>	2,40
<i>Fl. Granini Orangensaft</i>	2,40
<i>Fl. Granini Multivitaminsaft</i>	2,40
<i>Gl. Limonade</i>	1,60
<i>Gl. Coca Cola</i>	1,60
<i>Fl. Coca Cola light</i>	1,60
<i>Fl. Gerolsteiner Apfelschorle</i>	1,90
<i>Fl. Gerolsteiner Fit</i>	1,90
<i>Fl. Gerolsteiner Sprudel</i>	1,60
<i>Fl. Gerolsteiner Naturell</i>	1,60
<i>Fl. Gerolsteiner Gourmet Stille Quelle</i>	4,10
<i>Fl. Bitter Lemon</i>	2,40

## S pirituosen

<i>Eifelfeuer</i>	1,90
<i>Eifelgeist</i>	2,40
<i>Doppelkorn</i>	1,60
<i>Jägermeister</i>	1,70
<i>Malteser Kreuz</i>	2,10
<i>Fernet Branca</i>	2,10
<i>Underberg</i>	1,70
<i>Eierlikör</i>	1,50
<i>Eckes Edelkirsch</i>	1,50
<i>Zwetschgenwasser</i>	2,40
<i>Himbeergeist</i>	2,40



## *S*pirituosen

<i>Williams Christbirne</i>	2,40
<i>Mirabellengeist</i>	2,40
<i>Kirschwasser</i>	2,40
<i>Johnnie Walker Red Label Old Scotch Whisky</i>	3,20
<i>Asbach Uralt</i>	2,10
<i>Remy Martin</i>	2,50
<i>Ramazotti</i>	2,10
<i>Baileys Irish Cream</i>	2,10

## *M*ixgetränke

<i>Asbach Cola</i>	3,20
<i>Whisky Cola</i>	4,50
<i>Whisky Soda</i>	4,50
<i>Campari Orange</i>	4,50



## *W*arme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	1,90
<i>Portion Kaffee</i>	3,80
<i>Tasse Kaffee Haag</i>	1,90
<i>Portion Kaffee Haag</i>	3,80
<i>Glas Tee</i>	1,60
<i>Portion Tee</i>	3,20
<i>Tee mit Rum</i>	3,20
<i>Glühwein</i>	2,90
<i>Doppelter Grog</i>	3,50
<i>Tasse Schokolade</i>	1,90
<i>Portion Schokolade</i>	3,80
<i>Tasse Cappuccino mit Sahne oder aufgeschäumter Milch</i>	2,20
<i>Tasse Espresso</i>	2,20



# Weinkarte

## Ausschankweine

*Unsere Ausschankweine servieren wir Ihnen in einer 0,25L Karaffe.  
Allesamt sind ausgesuchte Qualitätsweine aus Deutschland und Frankreich.*

2006er	Kröver Nacktarsch <i>Lieblicher Qualitätswein von der Mosel, Weingut Bernd Hermes</i>	4,40
2006er	Rivaner ( <i>Synonym für Müller Thurgau</i> ) <i>Halbtrockener Qualitätswein von der Mosel, Weingut Bernd Hermes</i>	4,40
2007er	Gutsriesling <i>Trockener Qualitätswein von der Mosel, Weingut Bernd Hermes</i>	4,40
	<i>Pinot Blanc ( Synonym für Weißburgunder )</i> <i>Trockener AC aus dem Elsass, Weingut Hauller</i>	4,40
2007er	Grauburgunder <i>Trockener Qualitätswein aus der Pfalz, Weingut Brogsitter</i>	4,40
2007er	Freinsheimer Rosenbühl <i>Halbtrockener Portugieser Weißherbst aus der Pfalz, Meilen Weinkellerei</i>	4,80
2006er	Ahrweiler Klosterberg <i>Halbtrockener Spätburgunder aus der Ahr, Ahrweiler Winzerverein</i>	4,80
2006er	Beaujolsais <i>Trockener AC aus dem Bordeaux, Lucien Deschaux</i>	4,80
2005er	Dornfelder <i>Trockener Qualitätswein aus der Pfalz, Abfüller Meilen Weinkellerei</i>	4,80



## Moselweine 0,75l Flasche vom Weingut Hermes

Die nachfolgenden Weine sind ausschließlich aus dem Weingut Bernd und Josef Hermes Kröv an der Mosel. Ausgesuchte Qualitätsweine überwiegen mit Prädikat und Auszeichnungen. Der Wolfer Klosterberg in den Prädikatsstufen Spätlese und Auslese tragen eine „Silberne Kammerpreismünze“ der Landwirtschaftskammer Rheinland Pfalz. Dies bedeutet nicht nur die bekannte Qualität jener Weine der Prädikatsstufe, sondern Weine die im Geruch, Geschmack und Harmonie eine besondere Qualität aufweisen.

Unser Rivaner (Synonym für Müller Thurgau) ist ein Qualitätswein mit der Zusatzbezeichnung CLASSIC. Dies bedeutet der Wein schmeckt harmonisch trocken, der Alkoholgehalt ist mindestens 12% vol. hoch, im Rivaner 12,5%, das heißt er ist vollmundig mit Länge und Substanz. Außerdem ist ein Classic Wein ein Jahrgangsw Wein. In der 0,5l Flasche des Riesling Hochgewächs finden Sie ein feiner und dennoch gebaltvoller Rieslingwein, der sich besonders als Begleiter zu feinen Speisen empfiehlt. Dieser hat ebenfalls eine Silberne Kammerpreismünze.

2007er	Gutsriesling Trockener Qualitätswein		12,50
2005er	Rivaner Trockener Qualitätswein CLASSIC		14,50
2007er	Kröver Letterlay Trockener Riesling Spätlese		15,00
2006er	Wolfer Klosterberg Optima Spätlese Silberne Kammerpreismünze		16,50
2006er	Kröver Steffensberg Riesling Auslese		20,50
2002er	Riesling Hochgewächs	0,5L	8,50



## *M*oselweine 0,75l Flasche

2004er	<i>Klüsserather St. Michael Lieblicher Riesling, Kabinett Langenbach</i>	12,00
--------	--	-------

## *S*onstige Weine 0,75l Flasche

2007er	<i>Outback Case Chardonnay, trocken South Eastern, Australia</i>	14,00
2005er	<i>Ihringer Winklerberg Grauburgunder Spätlese trocken - im Holzfass gereift - Weingut Dr. Heger, Baden</i>	22,50
2006er	<i>„No1“ Blanc de noir Spätburgunder weiß gekeltert, trocken Weingut Brogsitter</i>	15,00



## *R*otweine 0,75l Flasche

2006er	<i>Beajolais Villages Trockener AC aus dem Burgund/ Frankreich Martinsbourg</i>	15,00
2005er	<i>Dornfelder Trockener Qualitätswein aus der Pfalz Abfüller Meilen Weinkellerei (auch in der ¼ L Karaffe erhältlich 4,60 €)</i>	15,00
2006er	<i>Châteauneuf du Pape Trockener AC aus dem Burgund/ Frankreich Domaine Juliette Avril</i>	26,50

## *S*chaumweine

<i>Riesling Sekt Weingut Bernd Hermes, Kröv</i>	0,75l Fl.	24,50
<i>Die Alternative zum Prosecco: Perlwein von der Mosel, halbtrocken Weingut Bernd Hermes, Kröv</i>	0,75l Fl.	17,00
<i>Fürst von Metternich</i>	0,75l Fl.	22,50
<i>Mumm</i>	0,75l Fl.	24,50
<i>Mumm Piccolo</i>	0,25l Fl.	6,50
<i>Moët &amp; Chandon Brut Impérial Champagne</i>	0,375l Fl.	28,00