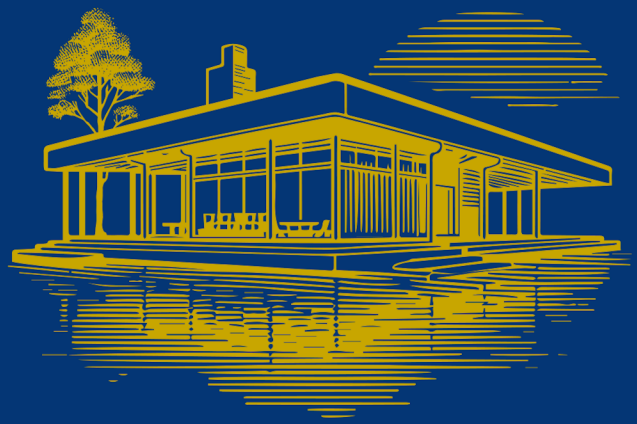
See Café



SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK

Frühstück wird pro Person berechnet. Sollte es Ihr Wunsch sein, ein Gedeck zu teilen, berechnen wir einen Gedeck-Aufpreis von € 3,50 (Getränke extra)

Seecafé-Frühstück 19,00€

Orangensaft, Kaffee, Tee oder Schokolade so viel Sie möchten, diverse Brotsorten, Brötchen, Butter, Konfitüre, Honig, Rührei mit Schinken, Käseauswahl, Aufschnitt und Butterkuchen

Sekt-Frühstück 25,00€

Das komplette Seecafé-Frühstück zusätzlich mit einem Glas Haussekt und einer Auswahl diverser Fischsorten (Räucherlachs mit Senf-Honig Sauce, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Shrimpscocktail)

Frühstück „Für den kleinen Hunger“ | 13,50€

Kännchen Kaffee, Tee oder Schokolade, diverse Brotsorten, Brötchen, Butter und Konfitüre, Honig, Rührei

Vollwert-Frühstück | 16,50€

1 Glas Multivitamin-Saft, Kaffee, Tee oder Schokolade so viel Sie möchten, Mehrkornbrötchen und Brot, Butter, Konfitüre, 1 Schale Müsli mit Milch oder Rührei mit Schinken, kleine Käseauswahl

Kinder-Frühstück | 6,50€

1 Tasse Kakao oder Saft, Kinderüberraschung, Nutella, Marmelade, Kinderwurst und Brötchen

INDIVIDUELLES

Portion Käse | 3,30€
Portion Schinken | 3,30€
Portion Aufschnitt | 3,30€
Portion Butter | 1,70€
Portion Brot oder Brötchen | 3,30€
Portion Marmelade | 2,20€

Rührei mit Schinkenwürfeln | 3,30€
1 gekochtes Ei | 1,70€
Portion Kräuterquark | 2,20€
Portion frischer Obstsalat | 4,00€
Portion Fisch | 6,80€

MITTAGS 12-14 UHR

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Bunter Salat | 9,00€
verschiedene Blattsalate | Gemüse |
Seecafé Dressing | geröstetes Bäckerbrot
+
wahlweise mit
Kikok Hähnchenbruststreifen | 16€

Tomaten & Mozzarella | 14,00€
Pesto | alter Balsamico | Olivenöl

Vitello Tonnato | 16,00€
Thunfisch | Kalb | Zitrone | Kapern

Norwegischer Fjordlachs | 16,00€
mit Buchenholz geräuchert
Senfkaviar | Honig Dill Sauce | kleine Reibekuchen

SUPPEN

Rinderkraftbrühe „Hochzeitssuppe“
7,00€
Eierstich | Fleischeinlage |
Gemüse | Nudeln

Champagner Senf Süppchen
7,00€
Croûtons | Dillöl

SPEISEN

FISCH & CO

gedünstetes Dorschfilet | 26,00€
Pommery Senf Sauce | Spinat | Butterkartoffeln

Zanderfilet unter der Kräuterkruste | 26,00€
Rahmkraut | Beurre Blanc | Kartoffelnocken

Matjes Hausfrauenart 2.0 | 19,00€
Emder Sherry Matjes | Apfelgel | Schmandmayonaise | gepickelte Radieschen | saure Gurke | Röstkartoffeln

VEGETARISCH / VEGAN

Kartoffelnocken | 16,00€ / klein 14,00€
Tomatensugo | Basilikum | Parmesan

Falaffel -*vegan* - | 16,00€ / klein 14,00€
Linsen Dal | Kokosjoghurt | Mango

Knollensellerie in Birnensaft confiert | 16,00€
Panko Crunch | Rahmkraut | Kresseschaum

SPEISEN

FLEISCH

Roastbeef - *kalt aufgeschnitten* | 20,00€ / klein 17,00€
saure Gurke | Tatarensauce | Röstkartoffeln

gekochter Kalbstafelspitz | 22,00€ / klein 19,00€
Meerrettich Beurre Blanc| Wurzelgemüse | Butterkartoffeln

Schweinefilet „Strindberg“ | 26,00€ / klein 23,00€
Zwiebel Senfkruste| Bohnen | Kartoffelstampf

Schweineschnitzel „Wiener Art“
19,00€ / klein 16,00€
kaltgerührte Cranberries | Gurkensalat | Röstkartoffeln

Kikok Hähnchenbrust „Stroganoff“
22,00€ / klein 19,00€
Rote Bete | eingelegte Gurke | Butterreis

Kalbsleber „Berliner Art“
26,00€ / klein 23,00€
Kalbsleber | Schmorrzwiebeln | Äpfel | Kartoffelstampf

Sauerbraten vom Rind | 22,00€ / klein 19,00€
Rotkraut | Weinbeeren | Apfelkompott | Serviettenknödel

TAGESGERICHT
AUF
ANFRAGE
-
13,00€

BROTZEIT

AB 14 UHR

Hausbrot mit Roastbeefscheiben,
Tatarensauce und Gurke
13,00€

gebackener Camembert mit
kaltgerührten Cranberries
13,00€

Shrimpscocktail mit hausgemachter
Cocktailsauce und Brot
12,00€

Strammer Max
13,00€

Tagessuppe
6,00€

KUCHEN

hausgebackener
Kuchen vom Buffet
im Haus 4,90€
außer Haus 3,90€

See Café

SPARGELRKARTE

SPARGEL 12-14 UHR

Spargelcremesuppe | 7,50€
Bärlauchpesto | Croûtons

½ Pfund Stangenspargel
vom Hof Steinkröger in Senne
Sauce Hollandaise oder Butter
Butterkartoffeln | 19,50€

dazu :
Schnitzel vom Landschwein | + 9,50€

roher und gekochter Schinken | +8,50€

Kräuterrührei | +4,50€

geräucherter Lachs| 9,50€

BÜSCHERS

See Café

RESTAURANT