

Wellnesshotel
Seeschlößchen
Privat-SPA & Naturresort ★★★★★
SUPERIOR

Herzlich willkommen
im Restaurant
„Schlossteichstuben“

Unser Team um Gastgeber Mauro Saitta
und Sous Chef Cosmin Arapu
heißt Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und viel Freude beim
kulinarischen Genuss.

Buon appetito!

Apéritif



Prosecco, Sekt & Champagner	0,10 l
Secco Frizzante	3,50 Euro
Prosecco Adriano Adami	6,00 Euro
Prosecco (alkoholfrei)	6,00 Euro
Manufaktur Jörg Geiger	
Mille Bolle Spumante Brut, Cantine Sacchetto	7,00 Euro
Éclats de Meulière Champagner, Jeaux Robin	9,00 Euro

Apéritif Cocktails

0,20 l

Seeschlößchen-Cocktail	Lillet, Weißwein, Tonic	7,00 Euro
Bellini	Pfirsichnektar, Secco	7,00 Euro
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Orange	7,00 Euro

Vermouth / Portwein / Sherry

5 cl

Martini	Bianco, Rosso oder Extra Dry	5,00 Euro
Taylor's Portwein	Select	5,00 Euro
Taylor's Portwein	Vintage 2014	7,00 Euro
Taylor's Portwein	10 Jahre	10,00 Euro
Sherry	Lustau Jarana Fino	7,00 Euro
Sherry	Gonzales Byass Pedro Ximenez	7,00 Euro
Sherry	Hidalgo Fino	7,00 Euro

Man kann nicht gut denken,
gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.
Virginia Woolf



Suppen & Brot

Minestrone
Kräftige, italienische Gemüsesuppe
Euro 6,50

Tomatencremesüppchen
mit gebratenem Garnelenspieß und knusprigen Grissini
Euro 9,00

Ligurische Fischsuppe
mit Meeresfrüchten & Flusskrebse
Euro 9,00

Gesalzenes Pizzabrot im Körbchen,
dazu etwas Kräuterbutter und ein Schälchen Oliven
Euro 9,00

Bruschetta klassisch
mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum & Knoblauch
überbackene Baguettescheiben
Euro 7,00

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse & Walnüsse
mit Wildkräutersalat und Himbeervinaigrette
Euro 15,00

„Vitello tonnato“
Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern
Euro 12,00

Garnelenspieße
mit Knoblauch und Tomaten auf Blattspinat
Euro 12,00

Carpaccio vom Weide-Rind
mit Rucola-Salat, gerösteten Pinienkernen,
frisch geriebenem Parmesan, Trüffelöl und Balsamico
Euro 16,50

Pecorino al Forno
Gebackener Schafskäse aus dem Ofen
mit Pilzen, Peperoni, Kräuterbutter und Chili-Öl
Euro 12,00

Salate

Pikanter Tomatensalat aus Kalabrien
mit reifen Tomaten, roten Tropea-Zwiebeln, Oliven,
Knoblauch, Basilikumblätter & Olivenöl
Euro 9,00

Grüne Blattsalate mit gewürfelten Tomaten,
dazu reichen wir Olivenöl & Balsamico
Euro 7,00

In Zitronen-Crème fraîche eingelegter Büffelmozzarella
auf Rucola-Salat mit feinstem Olivenöl,
frisch gemahlenem Pfeffer und einem Hauch von Chili
Euro 9,50 (Vorspeise)
Euro 16,50 (Hauptspeise)

Knackiger Eisbergsalat mit Schafskäse,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Grünen Peperoni,
dazu reichen wir Olivenöl & Balsamico
Euro 10,00 (Vorspeise)
Euro 15,00 (Hauptspeise)

Feinste Pasta

Fettuccini mit Flusskrebse
in Pernod flambiert, mit allerlei Kräutern, Tomaten und Oliven
und zwei in Knoblauch gebratenen Scampi-Spießen
Euro 25,50

Fettuccini al Salmone
Gebratene Fettuccini mit Lachsfiletstreifen
in Tomaten-Sahnesauce, Spinat und Parmesan
Euro 17,50

Tagliolini Aglio e Olio i Peperoncino
scharf gewürzt - mit Knoblauch, feinstem Olivenöl und Peperoni
Euro 18,00

Tagliolini al Tartufo
In Trüffelöl geschwenkte Tagliolini, mit gerösteten Pinienkernen,
verfeinert mit Parmiggiano Reggiano, fein gehobeltem Trüffel
und einem Hauch frischem Pfeffer
Euro 26,00

Steinofen-Pizza de luxe

Pizza Iberico

mit feinsten Salami & Schinkenspezialitäten
vom Ibericoschwein und Mozzarella

Euro 23,50

Steinpilz Pizza

mit feinsten Streifen vom frischen Steinpilz,
Mozzarella, Petersilie und Fontinakäse

Euro 20,50

Pizza Tartufo

mit frischem Rucola, gehobeltem Trüffel
und feinstem Fontinakäse

Euro 23,50

Pizza Parma

mit ausgesuchtem Parmaschinken,
frischem Rucola, Parmesan und Mozzarella

Euro 17,50

Aus Topf und Pfanne

In der Pfanne gebratenes Kotelett vom Duroc-Schwein
mit Apfel-Senfsauce, karamellisierten Gourmetkarotten
und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Euro 26,50

250g Roastbeef von der Proschimer Landfleischerei,
saftig rosa an grüner Pfeffersauce serviert,
dazu mediterranes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
Euro 32,00

Mit Spinat und Hähnchenfarce gefüllte Hähnchenroulade
an Babyblattspinat und Selleriepüree
Euro 25,50

Ossobuco alla Milanese mit Gremolata
In Rotwein, Knoblauch und Wurzelgemüse geschmorte
Kalbshaxenscheibe, dazu Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
Euro 26,00

Kleftiko – Lammschmortopf vom Mittelmeer
In Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Oliven und allerlei Kräutern
und Gewürzen geschmorte Lammkeule ohne Knochen, dazu
karamellierte Gourmetkarotten
und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Euro 26,00

Fischers Fritze ...

Gebratenes Lachsfilet

In Zitrone und rotem Pfeffer gebratenes Lachsfilet
mit in Knoblauch gedünstetem Babyblattspinat
und Rosmarinkartoffeln
Euro 26,50

Gebratenes Zanderfilet

In Öl, Butter, Thymian und Rosmarin
goldgelb auf der Haut gebratene Filettranchen vom Zander,
dazu Tagliolini al Tartufo an kleinem Grünzeug
Euro 26,50

Gamberi alla Griglia

Mit Olivenöl, viel Knoblauch und verschiedenem Gemüse
gebratene Riesengarnelen, in der Pfanne serviert, dazu Tagliolini
Aglio e Olio und gedünsteter Babyblattspinat mit Knoblauch
Euro 34,00

„Forelle Müllerin“

Knusprig und goldgelb in der Pfanne gebratene Forelle
mit Mandeln und Zitrone, dazu reichen wir einen grünen Salat
und Rosmarinkartoffeln
Euro 25,50

Beilagen

Mediterranes Pfannengemüse	4,50
Grüne Bohnen mit Speck	4,50
Karamellierte Gourmetkarotten	4,50
Gedünsteter Babyblattspinat mit Knoblauch	4,50
Kleiner Beilagensalat	4,50
Rosmarinkartoffeln	4,00
Selleriepüree	4,00
Tagliolini Aglio e Olio	6,00
Tagliolini al Tartufo	8,00
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	4,50
Zitronensauce	3,00
Apfel-Senf-Sauce	4,00
Gorgonzolasauce	4,50
Grüne Pfeffersauce	4,00

Bitte beachten Sie, dass in allen Gerichten alle Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte gern persönlich an.

Desserts

Lauwarmes Schokoküchlein
mit weißem Zimteis & Roten Beeren
Euro 9,50

Tiramisu à la Italia
Löffelbiskuit, Mascarponecreme,
verfeinert mit Amaretto di Saronno
Euro 7,50

Panna Cotta
mit Beeren Kompott
Euro 7,50

Mango – Variation
Mango-Lassi & Mango-Eis
Euro 9,50

Feige & Joghurt
Sautierte Feige mit Honig, Zimt, Pistazien
& griechischem Joghurt
Euro 9,00

Weinempfehlung



Offener Weißwein

2019 Riesling trocken Markus Pfaffmann, Pfalz	0,20 l	7,50 Euro
2018 Beronia Verdejo, Rueda Spanien	0,20 l	8,50 Euro
2018 Muskateller Lorenz & Söhne, Nahe	0,20 l	9,00 Euro

Offener Roséwein

2019 Mas Rabell Carinena und Tempranillo, Katalonien, Spanien	0,20 l	8,50 Euro
--	--------	-----------

Offener Rotwein

2019 Carparzo Sangiovese, Toscana, Italien	0,20 l	9,00 Euro
2018 Cheval d'Or Cabernet Sauvignon Côtes du Rhône, Frankreich	0,20 l	7,50 Euro
2017 Pfandturm Cabernet Sauvignon und Merlot Rheinhessen, Deutschland	0,20	8,00 Euro

Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Alkoholfreie Getränke/ Bier

Mineralwasser

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2,50 Euro
Naturell / Medium / Spritzig	0,75 l	5,50 Euro

Soft & Nektar

Ananas, Apfel, Kirsche, Banane,	0,2 l	3,00 Euro
Maracuja, Mango, Orange	0,4 l	5,00 Euro

Soft Getränke

Thomas Henry	0,2 l	3,00 Euro
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Coca-Cola / Cola light / Fanta / Sprite	0,2 l	3,00 Euro
	0,4 l	5,00 Euro

Bier vom Fass

Bitburger Pils / Köstritzer Kellerbier	0,3 l	3,00 Euro
Benediktiner Weizen Hell	0,5 l	4,90 Euro

Flaschenbiere

Benediktiner Weizen Dunkel	0,5 l	4,90 Euro
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,90 Euro
Bitburger Drive Alkoholfrei	0,33 l	4,50 Euro

Heißgetränke

Espresso / Doppelter Espresso	3,00 Euro /	5,00 Euro
Tasse Kaffee		3,50 Euro
Cappuccino / Milchkaffee		4,00 Euro
Latte Macchiato		4,50 Euro
Tee		4,90 Euro