

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

Herzlich willkommen
im Restaurant
„Schlossteichstuben“

Wir heißen Sie herzlich willkommen
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und viel Freude beim kulinarischen Genuss.

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.

Apéritif



PriSecco, Sekt & Champagner 0,10 l

PriSecco Rosenzauber (alkoholfrei), Jörg Geiger 7,00 Euro

Mille Bolle Spumante Brut ^{A7}, Cantine Sacchetto 7,50 Euro

Éclats de Meulière ^{A7}, Jeaux-Robin 11,00 Euro

Apéritif Cocktails

Kir Royal ^{A7} Champagner, Crème de Cassis 10,50 Euro

Seeschlößchen-Cocktail ^{A7/Z11} Lillet, Weißwein, Tonic 9,50 Euro

Bellini ^{A7} Pfirsichnektar, Secco 8,00 Euro

Aperol Spritz ^{A7/Z11} Aperol, Prosecco, Orange 9,50 Euro

Campari Orange ^{Z1,2} 8,50 Euro

Campari Soda ^{Z1} 8,00 Euro

Vermouth / Portwein / Sherry 5 cl

Martini ^{A7} Bianco, Rosso oder Extra Dry 6,50 Euro

Taylor's Ruby Select ^{A7} 6,00 Euro

Taylor's Vintage ^{A7} 2017 23,00 Euro

Taylor's Tawny ^{A7} 10 Jahre 11,50 Euro

Jerez-González Byass, Lustau ^{A7} 7,00 Euro

Jerez-González Byass, Christina medium ^{A7} 7,00 Euro

Jerez-González Byass, Pedro Ximenez ^{A7} 8,00 Euro

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



Suppen

Rinderkraftbrühe | Tafelspitz | Wurzelgemüse
Euro 10,00

Kürbis-Ingwersuppe | Kokosmilch | Cashew
Euro 12,00

Bouillabaise | Pulpo | Kabeljau
Euro 15,00

Salat

Salat "Caesar Style" | Cashew-Kokosdressing
gepoppte Kapern (Vegan)
Euro 13,00

Vorspeisen

Humus | Sesam | Focaccia
Euro 15,00

Vitello Tonnato | Kapern | Rucola
Euro 12,00

Gebeizter Lachs | Zuckerschoten
Radieschen | Verjus
Kaffeeöl | Wildkräuter
Euro 14,00

Entenleber | Brioche 15
Portweinbirne
Euro 15,00

Jakobsmuschel | Fenchel | Erbsenkresse
Zitronenmayonnaise
Euro 18,00

Aus der Pfanne ...

Boeuf Bourguignon | Kartoffelpüree
Schmorgemüse
26,00 Euro

Maishähnchen | Gnocchi | Austernpilze
29,00 Euro

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
Schupfnudeln | Aprikosengel
Staudensellerie
32,00 Euro

Fischers Fritze ...

Gebratenes Doradenfilet | Ligurisches Gemüse
Pastinakencreme | Gremolata
Euro 29,00

Confierter Kabeljau | Pernod Schaum
Gebackene Drillinge | Babyspinat | Kräuteröl
Euro 30,00

Scholle | Teriyaki-Gemüse
Kartoffelespuma
Euro 26,00

Green Lovers

Roter Reis | geschmorter Blumenkohl
Blumenkohlcreme | Kokoscrumble
24,00 Euro

Rote- & gelbe Linsen | Falafel
Minz-Haferjoghurt
27,00 Euro

Fregola Sarda | getrocknete Tomaten
Pilze | Erbsen | Petersilienpesto
28,00 Euro

Desserts

Jedes Dessert 10,00 Euro

Crème Brûlée | gesalzenes Erdnusseis

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Marzipaneis | Kaffeesauce

Kaffee | Himbeersorbet
Weiße Schokolade

Feige | Hafer-Joghurt
Aromahonig (vegan)

Weinempfehlung

Offener Weißwein

2020 Riesling trocken	0,20 l	8,00 Euro
Markus Pfaffmann, Deutschland, Pfalz		
2019 Lugana	0,20 l	10,50 Euro
Ca die Frati, Italien, Lombardei		
2020 Muskateller	0,20 l	9,00 Euro
Lorenz & Söhne, Deutschland, Nahe		

Offener Roséwein

2021 Mas Rabel	0,20 l	8,50 Euro
Carinena und Tempranillo, Spanien, Katalonien		

Offener Rotwein

2019 Caparzo	0,20 l	9,00 Euro
Sangiovese, Italien, Toscana		
2019 Pfandturm	0,20 l	8,00 Euro
Cabernet Sauvignon, Merlot		
Weingut Dr. Köhler, Deutschland, Rheinhessen		
2018 Cuvée No. 1	0,20 l	10,50 Euro
St. Laurent, Cabernet Sauvignon,		
Lemberger, Spätburgunder		
Weingut Klumpp, Deutschland, Baden		

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Alkoholfreie Getränke/ Bier

Mineralwasser

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,00 Euro
Naturell / Medium / Spritzig	0,75 l	6,50 Euro

Soft & Nektar

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

Soft Getränke

Thomas Henry	0,2 l	3,50 Euro
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Coca-Cola / Cola light / Fanta / Sprite	0,2 l	3,50 Euro

Bier vom Fass

Bitburger Pils / Köstritzer Kellerbier	0,3 l	3,50 Euro
Benediktiner Weizen Hell	0,5 l	5,00 Euro

Flaschenbiere

Benediktiner Weizen Dunkel	0,5 l	5,00 Euro
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,00 Euro
Bitburger Drive Alkoholfrei	0,33 l	4,50 Euro

Heißgetränke

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