

Herzlich willkommen im Seeblick Genuss und Spa Resort!

Zu unsere Lust am Leben gehören auch – und ganz besonders – der Genuss mit allen Sinnen.

Frische und Qualität der Lebensmittel stehen hier im Restaurant an erster Stelle: Saisonal ausgewogen, regional eingekauft - mit viel gutem Gewissen. So sind die besten Erzeugnisse unserer Region entscheidende Bestandteile unseres kulinarischen Angebotes. Mal traditionell, mal kreativ, mal raffiniert interpretiert und zubereitet.

Lust am Genuss heißt im Seeblick damit auch: Sich nachhaltig ernähren, denn das Gewissen isst mit. Trotzdem nicht zu verzichten, achtsam genießen.

Lassen Sie es sich bei uns gut gehen!

Ihre Familie Hesse und alle Seeblicker

Gut zu wissen:

Haben Sie einen besonderen Wunsch, eine **Unverträglichkeit oder Allergie**? Teilen Sie uns das gerne mit. Da wir ausschließlich frische Produkte verwenden, ist es uns möglich, einzelne Gerichte auf Ihre Unverträglichkeiten einzustellen.

Eine kleine Hilfe sind sicher schon unsere Icons



Für LOGIs unter Ihnen bereiten wir unsere Gerichte gerne, soweit es möglich ist, **kohlenhydrat- reduziert** zu. Wir ersetzen hierfür einzelne Komponenten.

Gerne können wir auch nicht gekennzeichnete **Gerichte ändern**, in dem wir z.B. eine Sauce austauschen oder die Zutaten verändern.

Eine detaillierte Karte zu **Allergenen und Zusatzstoffen** in den einzelnen Gerichten reichen wir Ihnen auf Wunsch.

Einige Hauptgerichte servieren wir selbstverständlich als **kleine Portion**, dafür berechnen wir Ihnen 2/3 des Preises.

Alle genannten Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

Sprechen Sie uns also gerne an! Auch dann, wenn etwas nicht zu Ihrer

Zufriedenheit sein sollte! Nur dann haben wir die Chance, Abhilfe zu schaffen.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Unser

Überraschungsmenü

[3 Gänge mit Fleisch oder Fisch im Hauptgang]
[Lassen Sie sich von unseren Köchen überraschen]

[auch als Vegan / Veggy oder Low Carb möglich]

€ 29.00

VORSPEISEN | SUPPEN | ZWISCHENGERICHTE

Rinderbrühe [Galloway Fleischklößchen Kräuter Flädle Gemüsewürfel]	 	7,00
Amrumer Krabben Macchiato [Krabbenrahmsuppe Rosmarinmilch Krabbensalat auf Chip]		8,50
Knoblauch-Kräuter Steinofenbrot [aus dem Ofen] Dippes dazu finden Sie bei den Steaks		pro Stück 1,00
Salat Seeblick [Hausdressing Sonnenblumenkerne Croûtons]		4,50
Caesar Salad [Grobes Dijonsendressing Husumer Käse Croûtons]		4,50
2er Matjestatartörtchen [Rahmtatar & Birnen & Kartoffelstroh klassisch auf Vollkornbrot]		7,50
Flammkuchen aus dem Rohr [Speck Zwiebel oder Katenschinken Petersilienpesto Rauke]		8,00
Trilogie von der Bio Karotte [Tatar gebacken eingelegt]		8,50
Marinierter NF Schweinerücken [Kräutervinaigrette Amrumer Rote Bete Baby leaf]	 	9,50
Husumer Ziegenkäse [gebacken lauwarmer Rauke-Ratatouille Salat Petersilien Pesto]		10,50
Das Beste vom Gallowayrind [Carpaccio Tatar Amrumer Wachtelei Deichkäse]	 	15,00

Wildaustern aus dem Nordfriesischen Wattenmeer

direkt aus unserem Meerwasserbecken [Saison bedingt]

natur	[Chesterbrot Eis Zitrone]	pro Stück	4,00
gratiniert	[Blattspinat Sauce béarnaise Husumer Käse]	pro Stück	4,50
Wildauster Variation	[natur gratiniert gebacken Speckmantel]	4er	14,50



Wildauster ist Natur Pur.
Die Wildauster wächst geschützt im
Schleswig- Holsteinischem Wattenmeer.
Ebbe und Flut bestimmen die Sammelzeiten
dieses Handverlesenen Produktes,



HAUPTGÄNGE [VEGETARISCH / VEGAN]

Pasta Arrabiata [Grillgemüse Chili mit oder ohne gehobeltem Oster-Ohrstedter Käse]	 oder 	15,50
Rot & Rauch [Rote Bete im Heu gegart Zwiebel & Tofu aus dem Räucherofen Risolée kartoffeln]	 	17,50
Steckrübe & Karotte [Brot & Eingewecktes von der Möhre Püree & Ragout von der Steckrübe Erdnüsse]	 	18,50
Tempura Gemüse [gebacken 2er Dipp]	 oder 	19,00

HAUPTGÄNGE [RUSTIKAL]

Matjesfilet Hausfrauenart [Apfel-Zwiebelschmand Bratkartoffeln]		16,50
Pannfisch - die Fischpfanne [Sautiertes Fischragout Marktgemüse Senfsaatsauce Bratkartoffeln]	 	17,50
Minuten Gulasch Pfanne [Rosa Fleischnuggets Schmorgemüse Jus Kräuter kartoffeln]	 	17,50
Wiener @ Susländer [2 panierte Schweineschnitzel Mischgemüse oder Salat Bratkartoffeln] (gerne auch mit Käse gratiniert ☺)		19,50
Gebratene Schollenfilets [Krosser Speck lauwarmer Kartoffelspecksalat Tomatensalat]		19,50

HAUPTGÄNGE [VON LAND UND MEER]

Steinbeißerfilet [Kartoffelschnittlauchstampf sautierter Spitzkohl Wiesenkräuter]		21,50
Bunde Wischen Galloway Schulter [48Std geschmort Karotten-Ingwerstampf Bierjus]	 	20,50
Rotbarsch „Noilly Prat“ [gratiniert Blattspinat Basmatireis Sauce Noilly Prat]		19,50
Kabeljaufilet & Schweinebauch [Filet gebraten Krosser Bauch 2er Steckrübe Erdnüsse] Gerne auch nur mit Susländer Schweinebauch oder nur mit Kabeljaufilet		24,50
Lammcurry [Amrumer & NF Lamm 3 x Weck Glas grüner Curry „SCHARF“ Basmatireis Joghurt ohne Joghurt	 	19,50

RIND und SCHWEIN ULTIMATIV

[gereiftes Färsenfleisch aus Schleswig Holstein und Susländer Schwein]

Bauen Sie sich Ihren eigenen Hauptgang mit allem „Drum und Dran“ nach Wunsch

Susländer Schweinerücken	ab 100g	pro 50g	4,00
Rinderrücken	ab 100g	pro 50 g	5,00
Rinderfilet	ab 100g	pro 50g	6,00

Knobidipp Steakdipp Kräuterbutter Kräuterjus <i>Sauce béarnaise</i>	je	0,50
Knoblauch-Kräuter Steinofenbrot [aus dem Ofen]	pro Stück	1,00
Bratkartoffeln Tüte Pommes Schnittlauchstampf	je	2,50
Basmatireis Risolée kartoffeln Kartoffel-Ingwerstampf Glacierter Spitzkohl	je	3,00
Gemüse vom Markt Schmorgemüse Blattspinat	je	3,50
Seeblick Salat Caesar Salad 2erlei Steckrübe	je	4,50

AUF VORBESTELLUNG

VIP FEINHEIMISCHE BROTZEIT

[Tatar vom Galloway am Tisch angemacht]	als Vorspeise	19,00
[Creme Fraîche grobes Meersalz gesalzene Butter geröstetes Steinofenbaguette]	Hauptgang	29,00
Fondue „Sansibar Style“ ab 2 Personen Kinder bis 14 Jahre 1 € pro Lebensjahr [Fisch- oder Fleisch Brühe div. Salate Knoblauchbrot verschiedene Saucen]	pro Pers.	26,00
Lamm im Römertopf ab 2 Personen [Schulter Mediterranes Gemüse Risolée kartoffeln]	pro Pers.	28,00
Am Tisch tranchiert [Lammcarée Ochsenskotelette Ganze Gans] ab 2 Personen	Tagespreis	
Nordseescholle oder Nordseeseezunge [im Ganzen gebraten mit Beilagen nach Wunsch]	Tagespreis	
In der Meersalzkruste am Tisch geöffnet [Wolfsbarsch mit Beilagen nach Wunsch]	Tagespreis	

DESSERT UND KÄSE

Pfannkuchen in der Pfanne serviert [Blaubeer-, Apfel- oder Bananen Pfannkuchen mit Vanilleeis]		6,00
Schokobrownie [weißes Kaffeeis Chilikirschen]		8,00
Crème brûlée [Vanille Sorbet & Ragout @ Apfel - Birne]		8,50
Variation vom Sanddorn [Sorbet mit Karotte Espuma Bisquit-Sponche Steinfruchtragout]		9,00
Warmer Backensholzer Käsestrudel [Balsamikobirnenpüree schw. Nüssen "Edition Kassel"]		9,50
Backensholzer Rohmilchkäse „kalt“ [Obstsenf von Senf Pauli Trauben]		10,50

EIS

Hausgemachtes Eis [Rotwein Sanddorn-Karotte  Apfel-Birne  weißer Kaffee und weitere Saison Sorten, bitte tragen Sie beim Service nach]	je Nocke	2,20
Carte D´Or Eis [mit oder ohne Sahne] [Griechischer Honig Vanille Banana-Choc Triple Chocolate Erdbeere Mangosorbet]	je Kugel	1,30
Toppings zum Eis [Mandelsplitter und Schokosauce Eierlikör Schoko Peta Zeta Beeren/ Fruchtragout für Eis & Heiß]	je	1,00
Gemischtes Carte D´Or Eis [3 Kugeln mit oder ohne Sahne incl. einem Topping nach Wahl]		4,20

Seeblicker Kinder Karte

Alle Gerichte mit dieser „Daumen hoch Tomate“  sind besonders gesund.

Einen Piratenteller und Besteck um bei deinen Eltern etwas zu klauen 0,00

Wähle deine Vorspeise jeweils 3,50

- Knackige Karotten und Gurkenstifte im Glas 
- Klare Rinderbrühe mit Kräuter- Pfannekuchenstreifen
- ☺ Runkelrübensuppe

Wähle deinen Hauptgang fix und fertig jeweils 6,50

- Pizza Salami oder Margerita
- Pfannkuchen mit 3er Dipp
- Nudeln mit Tomaten oder Soße Bolognese und geriebenem Käse

Wähle deinen Hauptgang jeweils 8,50

- paniertes Schnitzel
- Knusperfisch
- Rinder Nuggets 

Wähle deine Beilage zum Hauptgang

- Pommes oder Bratkartoffeln
- Nudeln mit weißer Soße
- Salat oder Gemüse mit Kartoffelpüree 

Wähle deine Nachspeise jeweils 2,50

- Bunter Fruchtsalat 
- Naturjoghurt 
- 2 Kugeln Carte D'Or Eis mit Smarties

Gerne könnt ihr auch selber ein Kids Menü bauen,
mit einem Getränk Gratis ! wählt dafür einfach

1. Vorspeise
2. Hauptspeise mit Beilage
3. Nachspeise
4. Getränk 0,2l oder 0,25l
aus unserer Getränkekarte

wie z.b.

- Magnus Mineralwasser 
- Apfelschorle
- Traubensaft

**Euer Kids
Menü
Komplett
13,00**