

Suppen/Vorweg

	klein ca. 200 ml.	groß ca. 300 ml
Tomatencremesuppe ^g pikant gewürzt mit Creme fraîche	5,60 €	6,00 €
Mulligatawny ^{g,h} Indische Geflügelcremesuppe mit Curry, Kokos, Kokosmilch, Früchten und Knoblauch	5,80 €	6,40 €
Fisch Bouillion ^{3, a, b, c, d, i} mit Limandes, Nordseekrabben, Garnelen und Gemüsestreifen dazu Ciabatta	5,90 €	6,80 €
Krabbensuppe ^{3, a, b, g} Cremige Suppe aus Hummerfond, Cognac und Nordseekrabben	6,20 €	7,50 €
Seebecks Ciabatta ^{g, h} 2 überbackene Ciabatta mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto und Parmesan		4,00 €
Flammini ^{a, g} 3 kleine hausgemachte Flammkuchen mit Sour Cream, Speck und Zwiebeln		6,50 €
Tomate – Mozzarella ^{a, g} Fruchtige Tomaten und Mozzarella mit Rucola, geröstete Pinienkerne, Aceto, Ciabatta		8,50 €
Carpaccio vom Rind Rucola, geröstete Pinienkerne, Olivenöl, Balsamicoessig, Grana Padano, Ciabatta		12,50 €
Seebecks Vorspeisenteller ^{a, b, g} Flammini, Seebeck's Ciabatta, kleine Garnelen in Chili-Knoblauchöl		12,50 €
Kleine Garnelen ^{a, b, g} in Chili-Knoblauchöl gebraten, dazu Aioli und Ciabatta		13,50 €

Salate

Kleiner Salat Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Ciabatta ^a	4,50 €
Salat Royale Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Ciabatta ^a	8,50 €
Salat Hühnchen Salat Royale mit marinierten und gebratenen Hähnchenbrustspießen, Ciabatta ^a	14,50 €
Salat Dorade^a Salat Royale mit gebratenem Doradenfilet (meliert), Ciabatta ^a	16,00 €

Hausgemachte Dressings zur Wahl:
Joghurt^g / Knoblauch^g / Essig-Öl

Kartoffeln

Ofenkartoffel^g mit Sourcream und Salatbeilage mit Joghurt Dressing	6,50 €
Ofenkartoffel mit Hähnchenbrust^g mit Sourcream und Salatbeilage mit Joghurt Dressing und gebratener Hähnchenbrust	12,50 €
Ofenkartoffel mit Garnelen^{b, g} mit Sourcream und Salatbeilage mit Joghurt Dressing und kleinen Garnelen	15,00 €
Bauernfrühstück⁶ Omelett aus Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Hinterkochschinken und Eiern, dazu Gewürzgurke	9,50 €

Nudeln und Vegetarisches

Seebeck's Vegetarischer Teller ^g mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Sour Cream	13,50 €
Tagliatelle Vegetarisch ^{a, c} Tagliatelle mit Brokkoli, Champignons, Zucchini, Paprika und Knoblauch	11,00 €
Tagliatelle all Arabiata ^{a, c} Tagliatelle mit scharfer Tomatensauce, Zucchini, Knoblauch, Cherrytomaten, Paprika und Chilischote	12,00 €
Tagliatelle Pesto ^{a, c, g} Tagliatelle mit Zucchini und Cherrytomaten in Pesto, Pinienkernen, Basilikum, Knoblauch, Hartkäse, Olivenöl	14,50 €
Tagliatelle in Pfefferrahmsauce ^{a, c, g, i} Tagliatelle mit gebratenem Schweinefilet- und Gemüsestreifen in Pfefferrahmsauce	16,00 €
Tagliatelle mit Garnelen ^{a, b, c, g, h} Tagliatelle mit kleinen Garnelen und Lauchzwiebeln in Hummer-Cognacsauce mit Sahne	16,50 €

Wir verwenden Tagliatelle aus Hartweizengries, Ei, Rapsöl und Salz.

Zu allen Nudelgerichten erhalten Sie auf Wunsch
frischen geriebenen italienischen Hartkäse



Schnitzelecke

Hähnchenschnitzel	15,00 €
paniertes und gebratenes Schnitzel vom Huhn, in Champignon-Rahmsauce, Brokkoli mit Hollandaise, Kroketten	
Schnitzel "Wiener Art"	14,00 €
paniertes Schnitzel vom Schwein, gebraten, mit Steakhouse Pommes	
Schnitzel "Balkan Art"	14,50 €
paniertes Schnitzel vom Schwein, gebraten, mit Tomatensauce (Paprika, Zwiebeln, Speck) und Steakhouse Pommes	
Schnitzel "Jäger Art"	15,50 €
paniertes Schnitzel vom Schwein, gebraten, mit Champignons, Zwiebeln, Speck in brauner Sauce, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)	

Fleisch

Hähnchenbrust	16,00 €
auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	
Spare Rips^{a, i}	16,50 €
nach Art des Hauses marinierte Schweinerippchen, dazu Steakhouse Pommes	
Schweinerückensteak^g	17,00 €
gebraten, dazu Steakhouse Pommes, Kräuterbutter und gebratene Champignons und Zwiebeln	

Medaillons vom Schweinefilet ^{a, c, g, i} 21,00 €
gebraten, dazu Brokkoli mit Hollandaise, Kroketten und Pfefferrahmsauce

Seebeck's Grillteller ^g 23,00 €
Schweinemedailon, Rumpsteak, Hähnchenbrust, Bacon und Rostbratwurst
dazu Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Steakhouse Pommes

Steaks

Rumpsteak KLASSISCH ^g 23,90 €
Rumpsteak mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln), Bohnen im Speckmantel und Kräuterbutter

Rumpsteak KNOBI ^{c, g, i} 23,90 €
Rumpsteak auf Knoblauchsauce mit Kroketten, Brokkoli und Sauce Hollandaise

Rumpsteak CHAMPI ^g 23,90 €
Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Steakhouse Pommes und Kräuterbutter

Rumpsteak und Garnelenspieß ^{a, b, g, i} 26,50 €
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sour Cream und Aioli

Rumpsteak trifft Garnele ^{a, b, g, i} 28,50 €
Rumpsteak und Riesengarnele ^b, dazu Gemüsestreifen ⁱ, Aioli und Steakhouse Pommes

Alle Rumpsteaks wahlweise vom Grill oder vom Lavastein
(intensiver rauchiger Geschmack)



Fisch

Rotbarschfilet „Feuerschiff“ ^{a, c, g, i}	16,00 €
Rotbarschfilet gebraten, dazu Rührei mit Zwiebeln, Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) und Remoulade	
Fischteller „Nordsee“ ^{a, c, g, i, j}	16,00 €
Rotbarschfilet und Kabeljau in Eihülle gebraten, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)	
Pannfisch ^{a, h}	18,50 €
Rotbarsch- und Kabeljaufilet in Eihülle gebraten mit Nordsee-Krabben, Senfsauce und Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	
Doradenfilet ^a	19,00 €
Filets von der Goldbrasse auf der Haut gebraten, auf tomatisiertem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	
Lachsfilet ^a	20,50 €
auf der Haut gebraten, mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	
Limandes Filet ^{a, b, c, g, i}	21,00 €
Limandes Filets in Eihülle gebraten, dazu Gemüsestreifen, Garnelen, Drillinge und Aioli	
Fischerfrühstück ^{3, b}	22,00 €
Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln), Nordsee-Krabben und Rührei	
Seebeck's Fischteller ^{3, b}	23,00 €
Limandes Filet in Eihülle gebraten, Lachsfilet (auf der Haut gebraten), Doraden Filet (meliert) und Garnelen, dazu Drillinge, bunte Gemüsestreifen und Aioli	
Garnelen-Teller ^{a, b, g, i}	23,50 €
gebratene Garnelen auf Gemüsebett, dazu Aioli und Ciabatta	



Dessert

Mini Desserts	1,50 €
z.B. Panna Cotta, Tiramisu, Schoko-Mousse, Rote Grütze mit Vanillesauce, Creme Brulee	
Apfelstrudel ^{12,13, a, f, g, h}	5,00 €
warmer Apfelstrudel mit Puderzucker auf Dessertsauce Vanille, dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne	
Schokotraum ^{12, a, c, g, h, k}	4,50 €
Kleiner Schokokuchen warm serviert, auf Dessertsauce Vanille, Schokosauce, Puderzucker und einer Kugel Vanilleeis	
Rote Grütze ^{12, g}	4,50 €
hausgemacht, mit einer Kugel Vanilleeis und Dessertsauce Vanille und Sahne	
Baisertörtchen ^{12, g}	5,00 €
hausgemachtes Baiser mit Schokoladensauce, Kirschsauce, einer Kugel Vanilleeis, angedickten Kirschen und Sahne	
Eine Kugel Eis zur Auswahl	1,00 €
zum Beispiel: Vanille, Erdbeere, Schoko, Walnuss, Stracciatella	
Gemischtes Eis	3,00 €
Je eine Kugel Vanille, Erdbeere, Schokolade	
Eiskaffee ^{g, 1}	3,50 €
Eine Kugel Vanilleeis in kaltem Kaffee mit Sahnehaube	

Eisschokolade ⁹ Eine Kugel Vanilleeis in kaltem Kakao mit Sahnehaube	3,50 €
Sanfter Engel ⁹ Eine Kugel Vanilleeis in Orangensaft mit Sahnehaube	3,50 €
Affogato al Caffé ^{1, 12, c, g, h} Eine Kugel Vanilleeis im Espresso ertränkt	3,50 €
Schokobecher ^{g, 2, 3, 12} 2 Kugeln Schoko, 1 Kugel Vanille, Sahne, Schokosauce	4,50 €
Heiß und Kalt ⁹ 3 Kugeln Vanille, Sahne, heiße Kirschen	5,00 €
Nussbecher ^{e, g, 2, 3, 12} 2 Kugeln Walnuss, 1 Kugel Vanille, Krokant, Sahne, Schokosauce	5,40 €

Bitte beachten:

Wir verwenden Strohhalme aus Glas!