

# Villa Seebeck

Café – Restaurant – Lounge



Speisekarte



*Herzlich Willkommen!*

*Moin!*

Hier wird für Sie gekocht, gebrutzelt und geschnibbelt -  
gezapft, gerührt, geschüttelt und eingeschenkt.

Alle Speisen werden von unserer Küche  
mit Leidenschaft und Liebe frisch zubereitet.  
Wir verzichten auf jegliche Zusatzstoffe und  
beziehen regionale Lebensmittel.

Jeder hier zubereitete Fisch ist MSC-Zertifiziert (nachhaltige Fischerei).

Wir achten auf unseren ökologischen Fußabdruck  
und verzichten so weit es geht auf Plastik.

Schön, dass Sie da sind!

## Suppen/Vorweg

	klein ca. 200 ml.	groß ca. 300 ml
Tomatencremesuppe <sup>g</sup> pikant gewürzt mit Creme fraîche	6,30 €	7,00 €
Mulligatawny <sup>g,h</sup> Indische Geflügelcremesuppe mit Curry, Kokos, Kokosmilch, Früchten und Knoblauch	6,50 €	7,50 €
Fisch Bouillion <sup>3, a, b, c, d, i</sup> mit Limandes, Nordseekrabben, Garnelen und Gemüsestreifen dazu Ciabatta	7,00 €	8,00 €
Krabbensuppe <sup>3, a, b, g</sup> Cremige Suppe aus Hummerfond, Cognac und Nordseekrabben	7,20 €	8,80 €
Seebecks Ciabatta <sup>g, h</sup> 2 überbackene Ciabatta mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto und Parmesan		6,00 €
Flammini <sup>a, g</sup> 3 kleine hausgemachte Flammkuchen mit Sour Cream, Speck und Zwiebeln		7,50 €
Tomate – Mozzarella <sup>a, g</sup> Fruchtige Tomaten und Mozzarella mit Rucola, geröstete Pinienkerne, Aceto, Ciabatta		10,00 €
Carpaccio vom Rind Rucola, geröstete Pinienkerne, Olivenöl, Balsamicoessig, Grana Padano, Ciabatta		14,00 €
Seebecks Vorspeisenteller <sup>a, b, g</sup> Flammini, Seebeck's Ciabatta, kleine Garnelen in Chili-Knoblauchöl gebraten, Aioli		14,00 €
Kleine Garnelen <sup>a, b, g</sup> in Chili-Knoblauchöl gebraten, dazu Aioli und Ciabatta		16,00 €

## Salate

<b>Kleiner Salat</b> Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Ciabatta <sup>a</sup>	6,50 €
<b>Salat Royale</b> Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Ciabatta <sup>a</sup>	10,50 €
<b>Salat Hühnchen</b> Salat Royale mit marinierten und gebratenen Hähnchenbrustspießen, Ciabatta <sup>a</sup>	15,00 €
<b>Salat Dorade<sup>a</sup></b> Salat Royale mit gebratenem Doradenfilet (meliert), Ciabatta <sup>a</sup>	19,00 €

Hausgemachte Dressings zur Wahl:  
Joghurt<sup>g</sup> / Knoblauch<sup>g</sup> / Essig-Öl

## Kartoffeln

<b>Ofenkartoffel<sup>g</sup></b> mit Sourcream und Salatbeilage mit Joghurt Dressing	10,50 €
<b>Ofenkartoffel mit Hähnchenbrust<sup>g</sup></b> mit Sourcream und Salatbeilage mit Joghurt Dressing und gebratener Hähnchenbrust	17,00 €
<b>Ofenkartoffel mit Garnelen<sup>b, g</sup></b> mit Sourcream und Salatbeilage mit Joghurt Dressing und kleinen Garnelen	19,00 €
<b>Bauernfrühstück<sup>6</sup></b> Omelett aus Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Hinterkochschinken und Eiern, dazu Gewürzgurke	9,50 €

## Nudeln und Vegetarisches

<b>Seebeck's Vegetarischer Teller</b> <sup>g</sup> mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Sour Cream	17,00 €
<b>Gemüsetaler</b> <sup>a, g</sup> Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Kohlrabi dazu Salatbeilage und Sour Cream	19,00 €
<b>Tagliatelle all Arabiata</b> <sup>a, c</sup> Bandnudeln mit scharfer Tomatensauce, Zucchini, Knoblauch, Cherrytomaten, Paprika und Chilischote	16,00 €
<b>Tagliatelle Pesto</b> <sup>a, c, g</sup> Bandnudeln mit Zucchini und Cherrytomaten in Pesto, Pinienkernen, Basilikum, Knoblauch, Hartkäse, Olivenöl	18,00 €
<b>Tagliatelle in Pfefferrahmsauce</b> <sup>a, c, g, i</sup> Bandnudeln mit gebratenem Schweinefilet- und Gemüsestreifen in Pfefferrahmsauce	21,00 €
<b>Tagliatelle mit Garnelen</b> <sup>a, b, c, g, h</sup> Bandnudeln mit kleinen Garnelen und Lauchzwiebeln in Hummer-Cognacsauce mit Sahne	21,50 €

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

Zu allen Nudelgerichten erhalten Sie auf Wunsch  
frischen geriebenen italienischen Hartkäse



## Schnitzelecke

<b>Hähnchenschnitzel</b>	19,00 €
paniertes und gebratenes Schnitzel vom Huhn, in Champignon-Rahmsauce, Brokkoli mit Hollandaise, Kroketten	
<b>Schnitzel "Wiener Art"</b>	18,00 €
paniertes Schnitzel vom Schwein, gebraten, mit Steakhouse Pommes	
<b>Schnitzel "Balkan Art"</b>	19,50 €
paniertes Schnitzel vom Schwein, gebraten, mit Tomatensauce (Paprika, Zwiebeln, Speck) und Steakhouse Pommes	
<b>Schnitzel "Jäger Art"</b>	19,50 €
paniertes Schnitzel vom Schwein, gebraten, mit Champignons, Zwiebeln, Speck in brauner Sauce, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)	

## Fleisch

<b>Hähnchenbrust</b>	19,00 €
auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	
<b>Spare Rips<sup>a, i</sup></b>	21,50 €
nach Art des Hauses marinierte Schweinerippchen, dazu Steakhouse Pommes	
<b>Medaillons vom Schweinefilet<sup>a, c, g, i</sup></b>	23,00 €
gebraten, dazu Brokkoli mit Hollandaise, Kroketten und Pfefferrahmsauce	
<b>Seebeck's Grillteller<sup>g</sup></b>	29,50 €
Schweinemedailon, Rumpsteak, Hähnchenbrust, Bacon und Rostbratwurst dazu Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Steakhouse Pommes	

## Steaks

<b>Rumpsteak KLASSISCH</b> <sup>g</sup>	32,00 €
Rumpsteak mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln), Bohnen im Speckmantel und Kräuterbutter	
<b>Rumpsteak KNOBI</b> <sup>c, g, i</sup>	33,00 €
Rumpsteak auf Knoblauchsauce mit Kroketten, Brokkoli und Sauce Hollandaise	
<b>Rumpsteak CHAMPI</b> <sup>g</sup>	33,00 €
Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Steakhouse Pommes und Kräuterbutter	
<b>Rumpsteak MEDITERRAN</b> <sup>g</sup>	34,00 €
Rumpsteak mit mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>Rumpsteak und Garnelenspieß</b> <sup>a, b, g, i</sup>	35,00 €
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sour Cream und Aioli	
<b>Rumpsteak trifft Garnele</b> <sup>a, b, g, i</sup>	35,00 €
Rumpsteak und Riesengarnele <sup>b</sup> , dazu Gemüsestreifen <sup>i</sup> , Aioli und Steakhouse Pommes	



## Fisch

<b>Rotbarschfilet „Feuerschiff“</b> <sup>a, c, g, i</sup>	20,00 €
Rotbarschfilet gebraten, dazu Rührei mit Zwiebeln, Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) und Remoulade	
<b>Fischteller „Nordsee“</b> <sup>a, c, g, i, j</sup>	20,00 €
Rotbarschfilet und Kabeljau in Eihülle gebraten, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)	
<b>Pannfisch</b> <sup>a, h</sup>	28,50 €
Rotbarsch- und Kabeljaufilet in Eihülle gebraten mit Nordsee-Krabben, Senfsauce und Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	
<b>Doradenfilet</b> <sup>a</sup>	24,00 €
Filets von der Goldbrasse auf der Haut gebraten, auf tomatisiertem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	
<b>Lachsfilet</b> <sup>a</sup>	25,00 €
auf der Haut gebraten, mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	
<b>Limandes Filet</b> <sup>a, b, c, g, i</sup>	28,00 €
Limandes Filets in Eihülle gebraten, dazu Gemüsestreifen, Garnelen, Drillinge und Aioli	
<b>Fischerfrühstück</b> <sup>3, b</sup>	28,00 €
Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln), Nordsee-Krabben und Rührei	
<b>Seebeck's Fischteller</b> <sup>3, b</sup>	29,50 €
Limandes Filet in Eihülle gebraten, Lachsfilet (auf der Haut gebraten), Doraden Filet (meliert) und Garnelen, dazu Drillinge, bunte Gemüsestreifen und Aioli	
<b>Garnelen-Pfanne</b> <sup>a, b, g, i</sup>	32,00 €
gebratene Garnelen auf Gemüsebett, dazu Aioli und Ciabatta	



## Wir haben nichts zu verbergen...

### Inhaltsstoffe

- (1) koffeinhaltig
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Konservierungsstoff
- (4) chininhaltig
- (5) mit Phosphat
- (6) mit Nitrit Pökelsalz
- (7) mit Antioxidationsmittel
- (8) mit Geschmacksverstärker
- (9) geschwefelt
- (10) geschwärzt
- (11) gewachst
- (12) mit Süßungsmitteln
- (13) mit Milcheiweiß
- (14) mit Sulfiten

### Allergene

- (a) Gluten
- (b) Krebstiere
- (c) Eier
- (d) Fische
- (e) Erdnüsse
- (f) Sojabohnen
- (g) Milch
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie
- (j) Senf
- (k) Sesam
- (l) Schwefeldioxid





[www.villaseebeck.de](http://www.villaseebeck.de)