

Speisekarte

Herbst 2018



SEEHOTEL BADER
RESTAURANT SEESTUBE

Seehotel Restaurant Bader GmbH & Co. KG

Peterstraße 30

D-67240 Bobenheim-Roxheim

Telefon Hotel: 06239 - 4031

Telefon Restaurant: 06239 - 3137

eMail: seehotelbader@t-online.de

www.seehotelbader.de

DIEKLASSIKER

Rinder Carpaccio/Basilikum Pesto/Parmesan/Schalotten-Vinaigrette

12,70 €

Wiener Kalbschnitzel/ aus Kalbfleisch/Zitrone-Kapern-Sardellen/

Pommes Frites/Salat

groß 21,80 € klein 15,80 €

Rumpsteak/ Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln

Bratkartoffeln/Salat

Men's Cut ca. 250 g 26,90 € Lady's Cut ca. 180 g 22,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes/Champignonrahmsauce

kleines Gemüse/ Spätzle

16,20 €

1 Paar Pfälzer Bratwürste oder 2 Scheiben Saumagen

oder 2 Leberknödel

Sauerkraut/ Kartoffelpüree

12,90 €

KLEINODERVORHER

Spinat/Champignons/Lauch/Gänsestopfleber

16,40 €

Ochsenschwanz/Praline/Süppchen/Gelee

14,90 €

Rindercarpaccio/Garnelentatar/Trüffel

13,90 €

Pulpo/Tomate/Knoblauch/Focaccia

15,70 €

HEISSUNDCREMIG

Rinderkraftbrühe/Markklößchen/Gemüse

6,40 €

Kürbiscremesuppe/Mango

6,90 €

WAS LÄUFT UND FLIEGT

Zweierlei Perlhuhn/Morchel/Rahmwirsing/Gewürzmilch

20,40 €

Hirschkalbsrücken/Pastinake/Schupfnudeln

27,90 €

Schweinebäckchen/Rotkohl/Ebly/Sellerie

19,80 €

Rinderfilet/Bohnen/Kartoffeln

24,50 €

WASSCHWIMMT

*Gelbschwanz Makrele/Passionsfrucht/Rote
Beete/Sauerklee/Glasnudeln*

23,40 €

Arktisches Saiblingsfilet/Kastanien

20,70 €

Hummer & Zander/Erbse/Minze

21,90 €

SÜFFIGES ZUM FISCH

2016er „Fruits de Mer“ Riesling trocken

*sehr frisch im Gaumen, anregend & mit einer optimal
abgestimmten, reifen & verträglichen Säure, hervorragender
Fischbegleiter...*

Weingut Lergenmüller, Hainfeld

0,25 Ltr. 5,50 €

FÜRFLEISCHVERWEIGERER

Rösti/Apfel/Ziegenkäse

19,60 €

Lasagne/Aubergine/Schafskäse

15,40 €

VEGANOHNEALLES

Brokkoli/Kürbis/Linsen

16,40 €

HÜFTGOLD!

Gemischtes Eis

Schokolade/ Vanille/ Erdbeereis

4,80€/mit Sahne 5,50€

Vanille/ Schokoeis/ Sahne/ Eierlikör

6,50 €

Vanilleeis/ heiße Himbeeren/ Sahne

7,30 €

Crème Brûlée/ Kardamom/ Zwetschgen/ Vanilleeis

9,20 €

Topfenstrudel/ Birne & Apfel/ Malz - Eis

11,90 €

Toblerone Mousse/ Zwetschgen/ Kastanie

13,70 €

Ziegenkäse Parfait/ Honig/ Rosmarin/ Feige

12,90 €

GANSUNDGARWIEWUNDERBAR

Feldsalat mit Himbeervinaigrette & Gänseleber Mousse

12,90€

Maronen Cappuccino mit Milchschaum

6,80€

*Brust & Keule von der Gans mit Honig glaciert dazu Apfelrotkohl
Esskastanien & Kartoffelklöße*

25,90€

SÜSSES...

*Bratapfel-Tonkabohnen-Creme
mit Spekulatius Parfait & Cassis Sabayon*

11,70€

EIN GUTER ROTWEIN STREICHELT DIE GANS

*2011er Dürkheimer Feuerberg Spätburgunder
ausdrucksvoller & wilder Rotwein der 4 Jahre im Holzfaß gereift ist*

Weingut Brenneis-Koch, Leistadt

0,75l 22,50€ oder 0,25l 7,50€