

LANDGASTHOF

Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen

Speisekarte

Öffnungszeiten

Donnerstag ab 17 Uhr

Freitag bis Sonntag

von 11 Uhr bis 22 Uhr

Montags bis Mittwoch geschlossen

Küchenzeiten

Donnerstag ab 17.30 Uhr

Freitag bis Sonntag

11.30 - 14 Uhr und 17.30 - 21.30 Uhr

Montags bis Mittwoch geschlossen

Diese Öffnungszeiten gelten
bis zum 31. März 2020

Getränke – Specials 2020

Aperitivempfehlungen

Winterzauber	0,20 l	4,80
Lillet rosé mit Schweppes Wildberry	0,20 l	4,80
Ramazotti rosato mit Prosecco	0,20 l	4,80
Tom Collins – Gin-Tonic mit Gurkenscheibe	0,20 l	4,80

Heiße Sachen

Seebecks Glühwein – fruchtig und süß	0,20 l	3,20
Lumumba – heiße Schoki mit Rum und Sahne	0,20 l	3,90

Jetzt schon an später denken!?!

**leckere Desserts zum Abschluss
eines schönes Abends**

cremiges Panna cotta 6,20
mit Mangosorbet und Himbeersauce serviert

hausgemachtes Mousse au chocolate 6,40
mit leckerem Kirschragout und Vanillesauce

zartschmelzendes Walnusseis 5,90
auf warmen Zimtpflaumen

oder probieren Sie unsere leckeren

Mini-Dessert-Variationen 2,80 pro Glas

Täglich wechselnde Auswahl an Cremes, Mousse,
Früchten oder, oder, oder ...
Im Weck-Glas serviert



... im
Landgasthof Seebeck

- gepflegte Gastlichkeit in der 3. Generation -
Familie Claus Seebeck
Flögelingener Straße 8 - 27624 Flögeln

Telefon 04745 – 1606

Fax 04745 – 6599

**Deftiges zur
Winterzeit ...**

Hausmacher Knipp

fein gewürzte Grützwurst knusprig gebraten,
mit Bratkartoffeln und Apfelmus serviert

11,20

~~~~~

**Fischerfrühstück Moin - Moin**

frische Dorumer Krabben  
auf knusprigen Bratkartoffeln  
und Rührei von Flögeler Hühnern

**20,50**

~~~~~

2 zarte Rinderrouladen nach Mutters Art

mit Champignons, Salzkartoffeln und Rotkohl serviert,
dazu leckere Sauce

18,90

~~~~~

eine Delikatesse

**frische Elbe-Stinte - knusprig gebraten**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, zerlassener Butter  
und einem Salat

**15,70**

---

**Original Grünkohl „nach Seebecks Art“**

mit Kassler, Kohlwurst, Bauchspeck und Pinkelwurst,  
dazu gibt es Salzkartoffeln und Bratkartoffeln, Senf  
und natürlich einen eiskalten Korn zur Verdauung

**17.80**

---

alle Preise in € und inklusive Mehrwertsteuer

[www.landgasthof-seebeck.de](http://www.landgasthof-seebeck.de)

## Suppen

|                                                                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Flögeler Hochzeitssuppe</b><br><b>unsere „Hausspezialität“</b><br>Rinderkraftbrühe mit reichhaltiger Einlage | 5,90 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

## Vorspeisen

|                                                                                                                                                                      |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>kleiner gemischter Salat</b>                                                                                                                                      | 3,90          |
| <b>Bruschetta</b><br>geröstetes Ciabattabrot mit Tomatenwürfeln,<br>Basilikum, Olivenöl und Knoblauch                                                                | 5,80          |
| <b>knackige Wintersalate</b><br><b>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b><br><b>oder mit gebackenen Champignons</b><br>mit Cocktailtomaten, Hausdressing, Baguette | 10,90<br>9,10 |

## Pasta und Veggie

|                                                                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Kartoffelgnocchi „Venedig“</b><br>mit geschmorten Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan                                                | 8,50  |
| <b>frische Bandnudeln</b><br><b>mit gebratenen Riesengarnelen und Pesto verde</b><br>dazu geschmorte Kirschtomaten und frischer Basilikum | 13,50 |
| <b>Spinat-Champignons</b><br>Blattspinat mit Champignons und<br>Sauce Hollandaise überbacken,<br>dazu Salzkartoffeln                      | 8,90  |

# Seebecks Burger

**250g Beef mit frischem Salat, Tomate, Gurken-Relish, roten Zwiebeln und Seebeck´s-Burgersauce im knusprigen Bun, dazu Pommes frites**

## **Geestländer classic**

250 Gramm pures Rindfleisch  
mit geschmorten Zwiebeln  
und unserer hausgemachten Burgersauce

14,80

## **Bacon-Cheese-Burger**

250 Gramm pures Rindfleisch  
mit krossem Speck, Cheddar-Käse  
und unserer hausgemachten Burgersauce

14,80

## **Italien-Burger**

250 Gramm pures Rindfleisch  
mit Mozzarella, Rucola  
und Balsamicosauce

14,80

## **Bürgermeister Burger Flögeln-Geestland**

2 x 250 Gramm pures Rindfleisch  
mit geschmorten Zwiebeln, Cheddar und Bacon

16,80

## **Pulled Pork-Burger**

200 Gramm leckeres langsam gegartes  
Schweinefleisch  
mit unserer leckeren hausgemachten Burgersauce

14,80

## **Triple Murder Burger**

3 x 200 Gramm pures Rindfleisch  
mit geschmorten Zwiebeln, mit Bacon & Cheese  
und mit einem Spiegelei  
und unserer hausgemachten Burgersauce

17,80

## **Jalapeño-Cheese-Burger**

250 Gramm pures Rindfleisch  
mit feurigen Jalapeños, Cheddar-Käse  
und unserer hausgemachten Burgersauce

14,80

alle Burger gibt es auch als Lady-Burger

mit jeweils 150 Gramm purem Rinderpatty/Pulled Pork

10,50

## Fischgerichte

**Skrei – der Winterkabeljau** 21,60  
in Butterschmalz gebraten,  
mit feinem Rahmspinat und Rosmarinkartoffeln

**Rotbarschfilet „Müllerin Art“** 20,90  
in Butterschmalz gebraten, mit hausgemachtem  
Kartoffelsalat und frischen Salaten

**Nordsee-Limandesfilet** 20,90  
in Eihülle gebraten  
mit Petersilienkartoffeln, Buttersauce und Salat

**Sylter Fischplatte** 22,00  
– inkl. 1 Glas Weißwein –  
verschiedene Fischfilets mit gebratenen Scampi  
Petersilienkartoffeln, Buttersauce und Salat

## Fleischgerichte

**Rinderfiletspitzen in Cognac-Rahm** 18,60  
mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten

**Seebecks Ahlenmoorpfanne** 19,90  
3 kleine Schweinefiletmedaillons  
auf frischen Champignons in Rahmsauce,  
mit Krokettchen und einem frischen Salat

**Rumpsteak for Lady's** 16,90  
150 Gramm dünn geklopftes Rumpsteak vom  
Neuseeländischen Weiderind – mit Seebeck's  
Zauberpeffer, großem Wildkräutersalat und  
ofenfrischem Baguette

**Opas Steakpfanne** 22,60  
220 Gramm zartes Rumpsteak  
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln,  
auf Bratkartoffeln serviert, hausgemachte Kräuterbutter

**Schweineschnitzel Wiener Art** 12,90  
In Butterschmalz knusprig gebraten,  
mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

## Klassiker & Co

|                                                                                                                                                      |      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Portion Pommes</b><br>mit Ketchup oder Mayonnaise                                                                                                 |      | 3,00  |
| <b>Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“</b><br>mit Schinken und Käse gefüllt,<br>dazu Kroketten und Sauce Hollandaise                                     |      | 12,80 |
| <b>Schnitzel California</b><br>Schweineschnitzel mit Pfirsich und Käse<br>überbacken, dazu Kroketten und<br>Sauce Hollandaise                        |      | 13,80 |
| <b>Seebecks Grillteller</b><br>Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen<br>mit Champignon + Zwiebeln, dazu Pommes frites<br>ein Salat und Kräuterbutter |      | 20,20 |
| <b>Omas Schweineschnitzel</b><br>mit Champignon-Rahmsauce, Pommes frites<br>und einem Salat                                                          |      | 14,90 |
| <b>Fitnesssteller „TSV Flügeln“</b><br>2 Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse<br>überbacken, dazu Kroketten und ein Salat                        |      | 15,90 |
| <b>Currywurst: ganz nach belieben</b>                                                                                                                |      |       |
| small                                                                                                                                                | 120g | 3,80  |
| classic                                                                                                                                              | 180g | 5,00  |
| XL                                                                                                                                                   | 300g | 6,80  |
| <b>Beilagen dazu:</b>                                                                                                                                |      |       |
| Pommes frites                                                                                                                                        |      | 2,50  |
| Kartoffelsalat                                                                                                                                       |      | 2,50  |
| Bratkartoffeln                                                                                                                                       |      | 3,50  |
| Steakhouse fries                                                                                                                                     |      | 2,50  |