

LANDGASTHOF Seebeck

Essen • Feiern • Veranstaltungen

SPEISEKARTE

Sehr geehrte Gäste,
in der Zeit vom 02. November 2020 bis
zum 12. November 2020 machen wir
Betriebsurlaub.

Ab dem 13. November 2020
sind wir wieder ganz für Sie da.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Freitag ab 17.00 Uhr
Samstag & Sonntag ab 10.00 Uhr

Montag und Dienstag geschlossen

Diese Öffnungszeiten gelten
bis zum 31.12.2020

KÜCHENZEITEN

Mittwoch bis Freitag 17.30 – 21.30 Uhr
Samstag & Sonntag
11.30 – 14.00 Uhr & 17.30 – 21.30 Uhr

Montag und Dienstag geschlossen

VORANKÜNDIGUNG BETRIEBSURLAUB

01.01. 2021 bis 17.01.2021

GETRÄNKE – SPECIALS 2020

APERITIVEMPFEHLUNGEN

Winterzauber	0,15l	3,80
Lillet rosé mit Schweppes Wildberry	0,15l	3,80
Ramazotti rosato mit Prosecco	0,15l	3,80
Tom Collins – Gin-Tonic mit Gurkenscheibe	0,15l	3,80

COCKTAILS

Sex on the Beach	0,35l	6,50
Pina Colada	0,35l	6,50
Mojito	0,35l	6,50

HEIßE SACHEN

Seebeck's Glühwein Fruchtig & süß	0,20l	3,20
Lumumba heiße Schoki mit Rum & Sahne	0,20l	3,90

GÄNSEBUFFET

Viele Leckereien rund um die Gans,
und natürlich ist auch für
Nicht-so-gerne-Gans-Esser etwas dabei

15. und 22. November
und am 1., 3. und 4. Adventssonntag
jeweils ab 11.30 Uhr

32,50 pro Person

LANDGASTHOF
Seebeck
Essen • Feiern • Veranstaltungen



TERMINHINWEIS

WILDWOCHEN VOM

01. OKTOBER – 31. JANUAR 2021

Unsere Top-Angebote

SEEBECKS WILDPLATTE

-ab zwei Personen-
Kürbiscremesuppe
Rehbraten, Wildschweinrückenmedaillons
und geschmorte Hirschkalbskeule
mit Preiselbeerbirne, Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelkrusteln
pro Person 26,80

Mittwoch bis Sonntag

SPARERIBS – ZUM SATTESSEN

zarte Rippchen, lecker mariniert
mit Pommes frites, Kräuterbaguette
und einem Salat
16,80

Donnerstag Abend & Freitag Abend

LIMANDEFILET SATT

mit Salzkartoffeln, Buttersauce und
Sauce Hollandaise, frische Salate
19,90

jeden Freitag

GAMBAS – ZUM SATTESSEN

mit Kräuterbaguette, Pommes frites,
diversen Saucen und Salat
26,90

JETZT SCHON AN
SPÄTER DENKEN!?!

LECKERE DESSERTS
ZUM ABSCHLUSS EINES SCHÖNES ABENDS

3ERLEI VON DER SCHOKOLADE

Brownie | Mousse | Eis
raffiniertes Ensemble – fein ausdekoriert
6,00

HIMBEER PANNA COTTA

der cremige Klassiker mit fruchtiger Note
Sahne-Vanille-Creme | frische Himbeeren | Minze
5,00

CHURROS – SPANISCHES SPRITZGEBÄCK

mit feiner Schokoladen-Chilli-Sauce serviert
Brandteiggebäck | Zimt & Zucker | Sauce
5,00

DUETT VON FRISCHER MANGO

UND LECKERER SCHOKOLADE

Sorbet | Brownie | Mousse
6,00

...oder probieren Sie die
Klassiker unserer Eiskarte

WILDWOCHEN

BIS ZUM 31.01.2021

KÜRBISCREMESUPPE

„AUS NACHBARS GARTEN“

mit Kürbiskernen und -öl verfeinert
4,90

FRISCHE HERBSTSALATE

mit eingelegten Kürbiswürfeln und karamellisiertem Ziegenkäse
dazu unser Hausdressing
10,40

HIRSCHKALBSBRATEN NACH GEESTLÄNDER ART

mit frischen Pfifferlingen in Wildrahmsauce,
Apfel-Rotkohl und Kartoffelkroketten
19,90

ZARTER REHBRATEN AUS DER KEULE

mit Preiselbeerbirne, Apfel-Rotkohl, Butterspätzle und Sauce
22,40

GESCHMORTER WILDSCHWEINBRATEN

mit kräftiger Zwiebelsauce, Speck-Rosenkohl, Spätzle
und Preiselbeerbirne
19,10

SEEBECKS WILDPLATTE

-ab zwei Personen-
Kürbiscremesuppe
Rehbraten, Wildschweinkeule
und geschmorte Hirschkalbskeule
mit Preiselbeerbirne, Rotkohl, Rosenkohl und Kroketten
pro Person 26,80

½ BARBARIE-ENTE –KROSS GEBRATEN–

mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Geflügelsauce
17,30

SUPPE – PASTA – SALAT

FLÜGELNER HOCHZEITSSUPPE 5,90

unsere „Hauspezialität“
Rinderkraftbrühe mit reichhaltiger Einlage

KLEINER GEMISCHTER BEILAGENSALAT 3,90

BRUSCHETTA 5,80

geröstetes Ciabattabrot mit Tomatenwürfeln,
Basilikum, Olivenöl und Knoblauch

ZARTSCHMELZENDER MOZZARELLA 8,90

auf gebackenen Tomaten, mit frischem Basilikum

KNACKIGE HERBSTSALATE 10,80

MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

mit Cocktailtomaten, Hausdressing, Baguette

GNOCCHI – GEMÜSE – PFANNE 9,50

in leckerer Kräutersahnesauce

mit gebratenen Riesengarnelen 14,50

FISCHGERICHTE

FANGFRISCHES KABELJAUFILLET „MÜLLERIN ART“ 14,90

in Butterschmalz gebraten, mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und frischen Salaten

ZANDERFILET – AUF DER HAUT GEBRATEN 21,40

mit Pfifferlingen in Speck und Zwiebeln, dazu
Salzkartoffeln und frische Salate

NORDSEE-LIMANDESFILET 21,50

IN EIHÜLLE GEBRATEN

mit Petersilienkartoffeln, Buttersauce und Salat

SEEBECKS FISCHPLATTE 22,00

verschiedene Fischfilets mit gebratenen Gambas garniert
Petersilienkartoffeln, Buttersauce und Salat

SEEBECKS BURGER

250G BEEF MIT FRISCHEM SALAT, TOMATE, GURKEN-RELISH,
ROTEN ZWIEBELN UND SEEBECK´S-BURGERSAUCE IM KNUSPRIGEN BUN,
DAZU POMMES FRITES

GEESTLÄNDER CLASSIC 14,80

250 Gramm pures Rindfleisch
mit geschmorten Zwiebeln
und unserer hausgemachten Burgersauce

BACON-CHEESE-BURGER 14,80

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

ITALIEN-BURGER 14,80

250 Gramm pures Rindfleisch
mit Mozzarella, Rucola
und Balsamicosauce

BÜRGERMEISTER BURGER FLÖGELN-GEESTLAND 16,80

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

VEGGIE - BURGER 14,80

gebratenes mediterranes Gemüse,
mit knusprigen Tacos, feiner Guacamole und Salsa
Tomaten, Gurkenrelish, Salat und Burgersauce

THAI-CHICKEN BURGER 14,80

200 Gramm lecker mariniertes Hähnchenfleisch
mit feiner Kurkuma-Currysauce, roten Zwiebelringen
und unserer hausgemachten Burgersauce

JALAPEÑO-CHEESE-BURGER 14,80

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

ALLE BURGER GIBT ES AUCH ALS LADY-BURGER 10,50

MIT JEWEILS 150 GRAMM PUREM RINDERPATTY / PULLED PORK

EXTRA: SÜßKARTOFFEL-POMMES FRITES 2,00

KLASSIKER & FLEISCH

HÄHNCHENSCHNITZEL „CORDON BLEU“	13,80
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Kroketten, frische Salate und Sauce Hollandaise	
SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“	13,80
knusprig gebratenes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Zitronenecken und frischem Salat	
HÄHNCHENBRUSTFILET ITALIA	15,90
mit Mozzarella und Tomaten überbacken, dazu Penne in Tomatensugo, Salat	
CURRYWURST	7,80
mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	
SEEBECKS GRILLTELLER	20,20
Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Champignon + Zwiebeln, dazu Pommes frites ein Salat und Kräuterbutter	
SEEBECKS AHLENMOORPFANNE	19,90
3 kleine Schweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in Rahmsauce, mit Kroketten und einem frischen Salat	
SCHWEINESCHNITZEL PFIFFERLINGE	18,70
mit Pfifferlingen in Sahnesauce, dazu knusprige Bratkartoffeln	
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	
PORTION POMMES	3,00
mit Ketchup oder Mayonnaise	