

Lieber Gast!

**Herzlich Willkommen im Restaurant Seeblick.
Unsere Küche verwendet überwiegend frische
Produkte aus der Region.**

**Unsere Mitarbeiter werden Ihnen den Aufenthalt
so angenehm wie möglich gestalten.**

**Selbstverständlich erfüllen wir nach Möglichkeit
Ihre Wünsche - sollten Sie einmal von den Speisen
in der Karte abweichen.***

**Auf Wunsch richten wir auch Ihre Feier
(Geburtstag, Jubiläum oder ähnliches) aus.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.**

**Volker und Malte Riechey
mit Familien und Mitarbeiter**

**Hinweis: Rindfleischgerichte werden medium gegart serviert.
Sollten Sie einen anderen Garpunkt wünschen, teilen Sie
dies bitte bei der Bestellung mit.**

*** Auf der letzten Seite finden Sie die Liste der Allergene und Zusatzstoffe
Ausgabe 14.03.2024**

Vorspeisen und Zwischengerichte

Matjesfilet „Hausfrauen Art“^{2,9}
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet **16,70€**

Kartoffelpuffer^{1,2,9,10}
mit Räucherlachs
dazu Sahnemeerrettich und kleinem Salat **15,90€**

Frische Ofenkartoffeln²
- mit Kräuterquark und Salatbeilage **10,90€**
- mit sautierten Champignons **12,90€**
- mit marinierten Garnelen **18,90€**

Suppen und Salate

Fischsuppe Seeblick ^{1,2,3,4,10,14,18}
mit Knoblauchbrot 11,90€

Tagessuppe
Bitte fragen Sie Ihre Servicekraft nach unserem
täglichem Angebot 7,90€

Wir verwenden ausschließlich frische Salate.

Kleiner gemischter Salatteller ^{1,18} 7,90€

Große gemischte Salatbowl
Gartenfrische Salate mit ofenfrischem Baguette ^{1,18} 13,90€

mit Streifen von der Hähnchenbrust 16,90€

mit Streifen vom Räucherlachs ¹⁴ 17,90€

mit Garnelen in Knoblauch gebraten 19,90€

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Dressing nach Wahl:
Balsamico ^{2,11,16}, Joghurt ^{16,2}, French, Kräutervinaigrette
oder Thousand Island Dressing

Unsere fleischlose Vitalküche

Knackiges frisches Gemüse²

in Knoblauch-Currybutter geschwenkt,
dazu Jasminreis und Mango-Chutney **16,40€**

Quinoa-Spinat-Gratin²

Quinoa sautiert mit Spinat
überbacken mit einer leichten Käse-Kräutersauce **15,90€**

Kartoffel-Gemüse Rösti²

mit Kräutersauce und Käse überbacken **14,90€**

Frisches Ratatouillie-Gemüse^{2,9}

mit Kräutern der Provence, dazu Reis **15,60€**

Fangfrisches aus dem Meer

Große Ostseescholle^{1,2,12}

„Finkenwerder Art“ mit gebratenem Speck und Bratkartoffeln,
dazu ein kleiner Salat **26,90€**

Gegrilltes Lachsfilet^{9,10,12,14}

mit Kokos-Zitronensauce auf sautierten Blattspinat **24,90€**

Pochiertes Kabeljaufilet^{2,4,14}

mit saisonalem Gemüse und Dijon-Senfsauce **21,90€**

Unsere Wikingerplatte für 2 Personen^{1,2,4,11,12}

Schmackhafte Schätze aus Neptuns Reich, gebratenes Lachs- und
Kabeljaufilet, gegrillten Knoblauchgarnelen,
marinierten und Greenshell-Muscheln, dazu marktfrisches
Gemüse und zweierlei Saucen **29,90€ p. Person**

Zu allen Gerichten reichen wir eine Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Bratkartoffeln, Reis oder marktfrisches Gemüse

Fleischgerichte

Gebratene Schweinemedallions ^{1,2,4,8}
mit grüner Pfeffersauce
und marktfrischen Gemüsen **23,90€**

Steakteller Seeblick ^{2,11,12}
Medallions vom Schweinfilet, Hähnchenbrustfilet und Rindersteak
mit Speckbohnen und Kräuterbutter **24,90€**

Argentinisches Rumpsteak (250 g) ²
mit geschmorten Champignons und Kräuterbutter oder einer
Pfeffer-Rahmsauce, dazu ein Beilagensalat **31,90€**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet ^{2,4}
auf sautiertem Blattspinat mit Paprikarahm **18,90€**

Paniertes Rahmschnitzel vom Schwein ^{1,2,9}
mit Champignons und Käse gratiniert **21,90€**

Zu allen Gerichten reichen wir eine Beilage nach Wahl: Pommes frites,
Bratkartoffeln, Butterreis oder marktfrisches Gemüse

Für unsere Kleinen

Wulfis Best ^{1,10,18,*}

Chicken Nuggets mit Pommes frites 7,50€

Swimming Moby ^{1,2,10,11,*}

panierte Fisch Nuggets vom Seelachs
mit Remouladensauce und Pommes frites 9,90€

Mamma Patata ^{1,9,10}

Kartoffelpuffer mit Apfelmus 6,90€

Bambino Bolognese ^{15,18}

Spaghetti mit einer
würzigen Hackfleischsauce 6,90€

*Mayonnaise und Ketchup auf Wunsch

Dessert

Hausgemachte Hamburger Rote Grütze^{2,10}
mit Vanillesauce und Sahnehaube 6,60€

Crème brûlée^{2,9}
Mit frischen Beeren und Pistazienkernen 11,90€

Dessertteller Seeblick^{1,2,9}
Warmer Schokoladen-Lavakuchen auf
Vanillecreme, dazu Beerenkompott und eine
Kugel Eis nach Wahl 12,90€

Ofenwarmer Apfelstrudel^{1,2,9}
mit Vanilleeis und Sahne 10,90€

Gemischtes Eis²
mit drei Kugeln Eis nach Wahl,
ohne Sahne 6,90 €
mit Sahne +0,50 €

Allergene und Zusatzstoffe

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1 Mehl und Mehlerzeugnisse | 2 Milch und Milcherzeugnisse |
| 3 Farbstoffe | 4 Geschmacksverstärker |
| 5 Süßungsmittel | 6 Chinin haltig |
| 7 Koffeinhaltig | 8 Konserviert |
| 9 Ei | 10 Zucker |
| 11 Senf | 12 Gepökelt |
| 13 Min. 80 % Fettgehalt | 14 Sulfite |
| 16 Sellerie | 17 Phosphorsäure |
| 18 Backtriebmittel | 19 Min. 50 % Fettgehalt |
| 20 Antioxidationsmittel | 21 Bergamotte |

Riechey Freizeitanlagen GmbH & Co. KG - Wulfener Hals Weg 100 - 23769 Fehmarn - info@wulfenerhals.de
Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer