

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.**

**Ihre 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 25.03.2023**

Vorspeisen und Zwischengerichte

Matjesfilet „Hausfrauen Art“^{2,9}
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 15,70 €

Kartoffelpuffer^{1,2,9,10}
mit Räucherlachs
dazu Sahnemeerrettich und kleinem Salat 15,40 €

Frische Ofenkartoffeln²
- mit Kräuterquark und Salatbeilage 9,70 €
- mit sautierten Champignons 12,90 €
- mit marinierten Garnelen 18,90 €

Suppen und Salate

Fischsuppe Seeblick ^{1,2,3,4,10,14,18}
mit Knoblauchbrot **9,90 €**

Tagessuppe

Bitte fragen Sie Ihre Servicekraft nach unserem
täglichem Angebot **6,90 €**

Wir verwenden ausschließlich frische Salate.

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

Große gemischte Salatbowl

Gartenfrische Salate mit ofenfrischem Baguette ^{1,18} **12,90 €**

mit Streifen von der **Hähnchenbrust** **15,90 €**

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 15,40 €

Quinoa-Spinat-Gratin²

Quinoa sautiert mit Spinat und Pinienkernen
überbacken mit einer leichten
Käse-Kräutersauce 14,90 €

Kartoffel-Gemüse Rösti²

mit Kräutersauce und Käse überbacken 14,20 €

Frisches Ratatouillie-Gemüse^{2,9}

mit Kräutern der Provence, dazu Reis 14,90 €

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 Safran-Zitrussauce auf sautierten Blattspinat **23,90 €**

Pochiertes Kabeljaufilet^{2,4,14}

mit saisonalem Gemüse und Dijon-Senfsauce **19,90 €**

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 **20,90 €**

Steakteller Seeblick ^{2,11,12}
Medallions vom Schweinfilet, Hähnchenbrustfilet und Rindersteak
mit Speckbohnen und Kräuterbutter **23,90 €**

Argentinisches Rumpsteak (250 g) ²
mit geschmorten Champignons und Kräuterbutter oder einer
Pfeffer-Rahmsauce, dazu ein Beilagensalat **28,90 €**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet ^{2,4}
auf sautiertem Blattspinat mit Paprikarahm **17,70 €**

Paniertes Rahmschnitzel vom Schwein ^{1,2,9}
mit Champignons und Käse gratiniert, dazu Pommes frites **18,90 €**

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 6,90 €

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

panierte Fisch Nuggets vom Seelachs
mit Remouladensauce und Pommes frites 6,90 €

Mamma Patata ^{1,9,10}

Kartoffelpuffer mit Apfelmus 5,90 €

Bambino Bolognese ^{15,18}

Spaghetti mit einer
würzigen Hackfleischsauce 5,90 €

Dessert

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

Crème brûlée^{2,9}
Mit frischen Beeren und Pistazienkernen 7,90 €

Dessertteller Seeblick^{1,2,9}
Warmer Schokoladen-Lavakuchen auf
Vanillecreme, dazu Beerenkompott und eine
Kugel Eis nach Wahl 10,60 €

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

Gemischtes Eis²
mit drei Kugeln Eis nach Wahl,
ohne Sahne 4,40 €
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