

„Die Seele baumeln lassen, der Zeit Raum geben...“

**Wir stehen für Herzlichkeit, Wärme,
Geselligkeit & Lifestyle. Aus diesem Grund sind
wir nicht nur Gastronomen, sondern vielmehr Gastgeber.**

Aperitif

Rosemary <i>Vodka Pink Grapefruit Limette Rosmarin</i>	8,50
Giuseppe <i>Vermouth white Cynar Zitrone Orange Bitter</i>	6,50
Bittersweet Symphony <i>Vermouth Punt e Mes Gin Aperol Lemon Twist</i>	7,50

Empfehlungen

Andi's Power Hack <i>- Die Seensucht's Boulette – Kartoffelstampf Gurkensalat Pfeffersauce Senf</i>	9,90
König der Ostsee <i>Dorschfilet Kokosmöhren Meerrettichstampf Senf Espuma</i>	16,90
Lachsfilet <i>Ananas-Süßkartoffelsalat Erdnussvinaigrette</i>	17,90
Low carb Asia Style Teriyaki Gemüse ^{2,3,4} wahlweise mit:	5,90
<i>gegrilltem Oktopus</i>	8,50
<i>gebackenen Garnelen</i>	8,90
<i>Maispoularde</i>	12,00
<i>Rinderfiletspitzen</i>	15,00
<i>Thunfisch</i>	18,20
Trüffelgnocchi <i>Blattspinat Kirschtomaten Parmesan</i>	16,90

Menü

Vorspeise

Carpaccio | Black Angus Rind | Rucola | Parmesan | Trüffelöl

Hauptgang

gegrillte Poulardenbrust | Maiscreme | Tomatenspinat | Honig Balsamico Jus

Dessert

Maracuja Creme Brûlée

37 €



Seensucht®

Restaurant Bar Lounge

Vorspeisen

Brot mit Kräuterfrischkäse²	3,50
<i>Weizen- und Vollkornbaguette Kräuterfrischkäse</i>	
Kanarische Kartoffeln²	5,90
<i>Aioli Kräuterfrischkäse Mojosauce</i>	
Carpaccio^{1,2,3,5}	12,80
<i>Black Angus Rind Rucola Parmesan Trüffelöl</i>	
wahlweise mit	
<i>gebratenen Garnelen</i>	7,20
Gambas al Ajillo	11,30
<i>Garnelen Knoblauch Chili Olivenöl Petersilie Brot</i>	
Ziegenkäse 2.0²	9,90
<i>Tomatenmarmelade Oliventapenade Rucola</i>	
Tapasvariation^{1,2,3,8}	17,90
<i>Pimentos de padron Serranoschinken Manchegokäse King Prawn im Kartoffelmantel Datteln im Speckmantel Gebackene Chorizo mit Oliven Dips</i>	

Salat

Seensucht's Salat^{1,2,3,5}	
<i>Blattsalate der Saison Karotte Gurke Tomate Paprika Kürbiskerne fruchtiges Balsamico Dressing</i>	
<i>Als Vorspeise</i>	6,00
<i>Als Hauptspeise</i>	9,00
Ofenkartoffel & mariniertes Blattsalat^{1,2,3,5}	7,40
Mango Papaya Salat^{1,2,3,5}	12,90
<i>grüne Papaya Mango Chili Limone Koriander</i>	

wahlweise mit:

<i>Waldpilzen</i>	4,50
<i>ingelegtem Matjesfilet</i>	5,50
<i>Poulardenstreifen</i>	5,90
<i>gegrilltem Octopus</i>	8,50
<i>Garnelen</i>	7,20
<i>Rinderfiletspitzen</i>	15,00

Suppen

Suppe No.1	6,20
<i>Unsere Empfehlung des Tages</i>	
Seensucht's Sea Cup	8,90
<i>Edelfische Garnele Gemüsejulienne</i>	



Seensucht®

Restaurant Bar Lounge

Burger

Seensucht's Burger ^{2,3} 11,50

*Sesambrötchen | Rindfleisch | Ei | Zwiebeln | Bacon | Gurke |
Tomate | Käse | Spezialsauce | Ketchup & Mayonaise*

Knuspriges Huhn 12,90

*Parmesan-Oreganobrot | Knusprig paniertes Hühnerfleisch |
Mangochutney | Aioli | Rucola | Tomate | Serranoschinken*

Spicy Cajun Burger 13,90

*Vegetarischer Burger | Cajun-Gemüse Patty | Tomate |
Gurke | Blattsalat | Röstzwiebeln*

Home-Made Vintage Burger ^{2,3} 14,90

*karamellisiertes Sesambrötchen | irisches Rindfleisch |
Barbecue Sauce | Käse | Gurke | Tomate | Röstzwiebeln |
Bacon | Salat*

Wahlweise mit:

Pommes Frites 3,50

Deluxe- Pommes
Parmesan | Trüffelöl 6,00

Kanarische Kartoffeln ²
Kräuterfrischkäse 3,50

Klassiker

Geflügelleber ^{1,3,5} 12,90

Balsamico-Schmorzwiebeln | Apfelspalten | Kartoffelstampf

gegrillte Poulardenbrust 19,90

Maiscreme | Tomatenspinat | Honig Balsamico Jus

Ochsenbäckchen 18,20

vom irischen Weidenrind
mediterranes Gemüse | Selleriepüree

Feurige Seensucht 16,90

Garnelen | Chili | Olivenöl | Tagliarini

Tagliarini im Parmesanlaib 12,90

Steinpilzsauce

Wahlweise mit:

Poularde 5,90

Dorsch 9,00

Schweinefilet 10,90

Rinderfiletspitzen 15,00



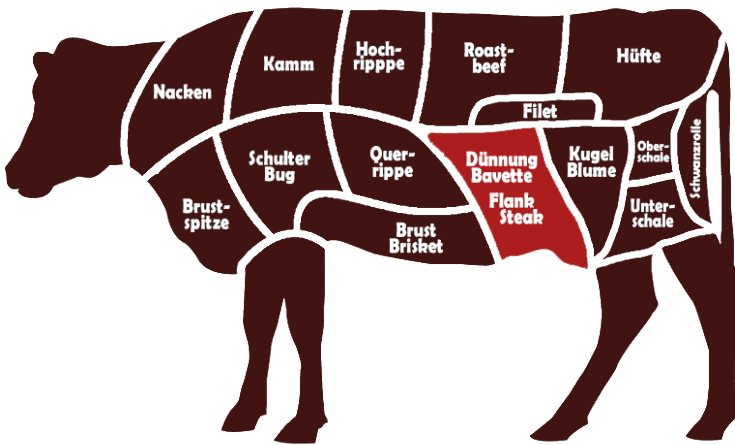
Seensucht[®]

Restaurant Bar Lounge

Josper Grill

Ab 18:00 Uhr mit dem besonderen Aroma vom Josper Grill

Das Thermometer steht bei 350 Grad. Die Kohle glüht seit Stunden, aber erst jetzt ist sie genau richtig: Heiß! Das rohe Fleisch, fein marmoriert mit Knochen und dickem Fettrand, berührt den Rost, es zischt, fängt an zu brutzeln, erste kleine Dampfschwaden steigen auf. Die Türe des Josper Grills wird geschlossen. „-Nach wenigen Minuten dürfen sich die nächsten Gäste im Restaurant Seensucht auf einen einzigartigen Genuss freuen.“



Secreto Iberico 19,00
(Spanien) Das beste Stück vom Schwein

Thunfischsteak 18,20
englisch gebraten | Melonen-Gurken-Salsa

Rinderfilet
200 Gramm 24,00
400 Gramm 42,00
800 Gramm 81,00

Hüftsteak
200 Gramm 16,00

Entrecôte
200 Gramm 19,50
400 Gramm 34,50
800 Gramm 67,00

Inklusive 1 Sauce - wählen Sie Ihre Beilagen selbst.



Seensucht®

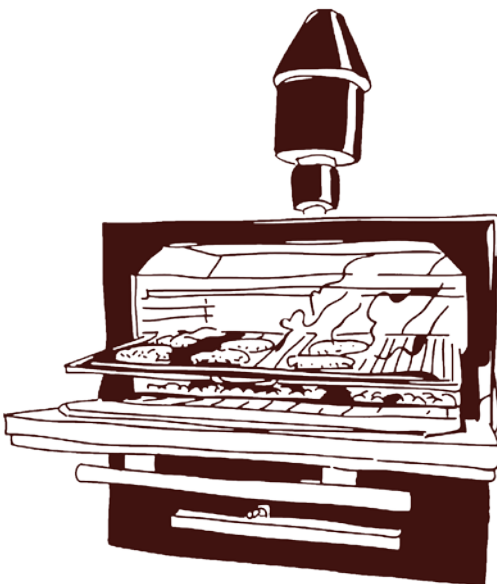
Restaurant Bar Lounge

Beilagen

Pommes Frites	3,50
Deluxe Pommes <i>Parmesan Trüffelöl</i>	6,00
Kanarische Kartoffeln ² <i>Kräuterfrischkäse</i>	3,50
Stampfkartoffeln	3,50
Selleriepüree	4,50
Gebratene Waldpilze	4,50
Pfannengemüse <i>Paprika Tomate Zucchini rote Zwiebeln</i>	4,50
Maiscreme	3,50
Tomatenspinat	4,50
Trüffelgnocchi	6,00
Beilagensalat ^{1,2,3,5} <i>Kleiner gemischter Salat Balsamico Dressing</i>	4,50
Tomatensalat ^{1,2,3,5} <i>Spanische Zwiebeln Balsamico Dressing</i>	4,50

Saucen

Portweinjus	3,50
Pfeffersauce	3,50
Honig-Balsamicojus ^{1,2,3,5}	3,50
Melonen - Gurken – Salsa	3,00
Hausgemachte Kräuterbutter	1,50



Dessert's

Warmer Schokoladenkuchen (15 bis 20 min. Zubereitungszeit)	7,90
<i>flüssiger Kern Pistazieneis Rotweibirne</i>	
Creme Brûlée	7,90
<i>Maracuja infusioniert Mascarpone-Nektarineneis</i>	
Sorbet Variationen	6,90
<i>Passionsfrucht Cassis Mango Früchte</i>	
Früchtebecher	7,90
<i>Mascarpone-Nektarineneis Erdbeereis Vanilleeis Früchte Schlagsahne</i>	
Nussbecher	7,90
<i>Eis von gebrannten Mandeln Schokoladeneis Vanilleeis Nüsse Schlagsahne</i>	
Steirische Verführung	3,90
<i>Vanilleeis karamellisierte Kürbiskerne Kürbiskernöl</i>	
Hausgemachter Apfelkuchen ¹ (15 bis 20 min. Zubereitungszeit)	
<i>Vanilleeis Schlagsahne</i>	
<i>Klein</i>	5,90
<i>Groß</i>	7,90
Warmer Pflaumenkuchen	
<i>1 Stück</i>	3,50
Wahlweise mit:	
<i>mit Sahne</i>	3,90
hausgemachtes Italienisches Eis	1 Kugel
<i>Mascarpone-Nektarineneis</i>	
<i>Pistazieneis</i>	
<i>Cassisorbet</i>	
<i>Passionsfruchtsorbet</i>	
<i>Schokoladeneis</i>	
<i>Erdbeereis</i>	
<i>Vanilleeis</i>	
<i>Mangosorbet</i>	

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 1a. kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. . geschwärzt, 7. gewachst, 8. Mit Süßungsmitteln, 9. mit Phosphat, 10. coffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. taurinhaltig

Bei Fragen über die Allergene in unserer Speisekarte sprechen Sie bitte unser geschultes Serviceteam an.