

Suppen/Vorweg

	klein ca. 200 ml.	groß ca. 300 ml
Tomatencremesuppe ^g pikant gewürzt mit Creme fraîche	6,30 €	7,00 €
Mulligatawny ^{g,h} Indische Geflügelcremesuppe mit Curry, Kokos, Kokosmilch, Früchten und Knoblauch	6,50 €	7,50 €
Fisch Bouillion ^{3, a, b, c, d, i} mit Limandes, Nordseekrabben, Garnelen und Gemüsestreifen dazu Ciabatta	7,00 €	8,00 €
Krabbensuppe ^{3, a, b, g} Cremige Suppe aus Hummerfond, Cognac und Nordseekrabben	7,20 €	8,80 €
Seebecks Ciabatta ^{g, h} 2 überbackene Ciabatta mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto und Parmesan		5,50 €
Flammini ^{a, g} 3 kleine hausgemachte Flammkuchen mit Sour Cream, Speck und Zwiebeln		7,50 €
Tomate – Mozzarella ^{a, g} Fruchtige Tomaten und Mozzarella mit Rucola, geröstete Pinienkerne, Aceto, Ciabatta		10,00 €
Carpaccio vom Rind Rucola, geröstete Pinienkerne, Olivenöl, Balsamicoessig, Grana Padano, Ciabatta		14,00 €
Seebecks Vorspeisenteller ^{a, b, g} Flammini, Seebeck's Ciabatta, kleine Garnelen in Chili-Knoblauchöl gebraten, Aioli		14,00 €
Kleine Garnelen ^{a, b, g} in Chili-Knoblauchöl gebraten, dazu Aioli und Ciabatta		16,00 €

Salate

Kleiner Salat Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Ciabatta ^a	5,50 €
Salat Royale Blattsalate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Ciabatta ^a	9,50 €
Salat Hühnchen Salat Royale mit marinierten und gebratenen Hähnchenbrustspießen, Ciabatta ^a	15,00 €
Salat Dorade^a Salat Royale mit gebratenem Doradenfilet (meliert), Ciabatta ^a	19,00 €

Hausgemachte Dressings zur Wahl:
Joghurt^g / Knoblauch^g / Essig-Öl

Kartoffeln

Ofenkartoffel^g mit Sourcream und Salatbeilage mit Joghurt Dressing	9,00 €
Ofenkartoffel mit Hähnchenbrust^g mit Sourcream und Salatbeilage mit Joghurt Dressing und gebratener Hähnchenbrust	15,00 €
Ofenkartoffel mit Garnelen^{b, g} mit Sourcream und Salatbeilage mit Joghurt Dressing und kleinen Garnelen	17,00 €
Bauernfrühstück⁶ Omelett aus Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Hinterkochschinken und Eiern, dazu Gewürzgurke	9,50 €

Nudeln und Vegetarisches

Seebeck's Vegetarischer Teller ^g mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Sour Cream	15,00 €
Tagliatelle Vegetarisch ^{a, c} Bandnudeln mit Brokkoli, Champignons, Zucchini, Paprika, Curry und Knoblauch	14,00 €
Tagliatelle all Arabiata ^{a, c} Bandnudeln mit scharfer Tomatensauce, Zucchini, Knoblauch, Cherrytomaten, Paprika und Chilischote	14,00 €
Tagliatelle Pesto ^{a, c, g} Bandnudeln mit Zucchini und Cherrytomaten in Pesto, Pinienkernen, Basilikum, Knoblauch, Hartkäse, Olivenöl	17,00 €
Tagliatelle in Pfefferrahmsauce ^{a, c, g, i} Bandnudeln mit gebratenem Schweinefilet- und Gemüsestreifen in Pfefferrahmsauce	19,00 €
Tagliatelle mit Garnelen ^{a, b, c, g, h} Bandnudeln mit kleinen Garnelen und Lauchzwiebeln in Hummer-Cognacsauce mit Sahne	19,50 €

Wir verwenden Tagliatelle aus Hartweizengries, Ei, Rapsöl und Salz.

Zu allen Nudelgerichten erhalten Sie auf Wunsch
frischen geriebenen italienischen Hartkäse



Schnitzelecke

Hähnchenschnitzel	18,00 €
paniertes und gebratenes Schnitzel vom Huhn, in Champignon-Rahmsauce, Brokkoli mit Hollandaise, Kroketten	
Schnitzel "Wiener Art"	16,00 €
paniertes Schnitzel vom Schwein, gebraten, mit Steakhouse Pommes	
Schnitzel "Balkan Art"	17,50 €
paniertes Schnitzel vom Schwein, gebraten, mit Tomatensauce (Paprika, Zwiebeln, Speck) und Steakhouse Pommes	
Schnitzel "Jäger Art"	18,00 €
paniertes Schnitzel vom Schwein, gebraten, mit Champignons, Zwiebeln, Speck in brauner Sauce, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)	

Fleisch

Hähnchenbrust	18,00 €
auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	
Spare Rips^{a, i}	19,50 €
nach Art des Hauses marinierte Schweinerippchen, dazu Steakhouse Pommes	
Medaillons vom Schweinefilet^{a, c, g, i}	23,00 €
gebraten, dazu Brokkoli mit Hollandaise, Kroketten und Pfefferrahmsauce	
Seebeck's Grillteller^g	27,50 €
Schweinemedailon, Rumpsteak, Hähnchenbrust, Bacon und Rostbratwurst dazu Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Steakhouse Pommes	

Steaks

Rumpsteak KLASSISCH ^g	28,00 €
Rumpsteak mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln), Bohnen im Speckmantel und Kräuterbutter	
Rumpsteak KNOBI ^{c, g, i}	29,00 €
Rumpsteak auf Knoblauchsauce mit Kroketten, Brokkoli und Sauce Hollandaise	
Rumpsteak CHAMPI ^g	29,00 €
Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Steakhouse Pommes und Kräuterbutter	
Rumpsteak MEDITERRAN ^g	29,00 €
Rumpsteak mit mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	
Rumpsteak und Garnelenspieß ^{a, b, g, i}	30,00 €
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sour Cream und Aioli	
Rumpsteak trifft Garnele ^{a, b, g, i}	33,00 €
Rumpsteak und Riesengarnele ^b , dazu Gemüsestreifen ⁱ , Aioli und Steakhouse Pommes	



Fisch

Rotbarschfilet „Feuerschiff“ ^{a, c, g, i}	19,50 €
Rotbarschfilet gebraten, dazu Rührei mit Zwiebeln, Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln) und Remoulade	
Fischteller „Nordsee“ ^{a, c, g, i, j}	19,50 €
Rotbarschfilet und Kabeljau in Eihülle gebraten, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)	
Pannfisch ^{a, h}	23,00 €
Rotbarsch- und Kabeljaufilet in Eihülle gebraten mit Nordsee-Krabben, Senfsauce und Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	
Doradenfilet ^a	21,50 €
Filets von der Goldbrasse auf der Haut gebraten, auf tomatisiertem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	
Lachsfilet ^a	25,00 €
auf der Haut gebraten, mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)	
Limandes Filet ^{a, b, c, g, i}	24,00 €
Limandes Filets in Eihülle gebraten, dazu Gemüsestreifen, Garnelen, Drillinge und Aioli	
Fischerfrühstück ^{3, b}	24,00 €
Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln), Nordsee-Krabben und Rührei	
Seebeck's Fischteller ^{3, b}	27,50 €
Limandes Filet in Eihülle gebraten, Lachsfilet (auf der Haut gebraten), Doraden Filet (meliert) und Garnelen, dazu Drillinge, bunte Gemüsestreifen und Aioli	
Garnelen-Pfanne ^{a, b, g, i}	29,00 €
gebratene Garnelen auf Gemüsebett, dazu Aioli und Ciabatta	

