Seeperle
Hotel & Restaurant

KULINARISCHER AUFTAKT

Suppen

Cremige Steinpilzsuppe 7,00 €
mit Thymian-Croutons und Baguette Brot [1,2,a]

Herzhaft Würzige Soljanka 7,00 €
mit Fleisch, Paprika und Gewürzgurke, verfeinert mit Sahne und Zitrone dazu Baguette Brot [1,2,a,f]

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Gartengemüse 5,50 €
verfeinert mit einen Senf Honigdressing dazu Baguette Brot [a,i]

Bruschetta 7,00 €
Landbrot mit Tomate und Zwiebeln und frischem Basilikum [a]

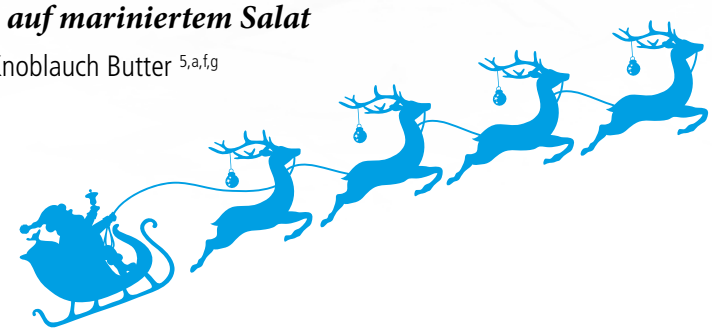
Würzfleisch 7,50 €
Geflügelragout mit Goudakäse gratiniert dazu Baguette Brot, Zitrone [7,a,f]

Flammkuchen 9,50 €
mit Tomate-Mozzarella, Creme fraiche und Pesto [a,f]

Rote Bete Türmchen mit Ziegenkäse 13,50 €
gratiniert mit Parmesan, Honig und Nüssen [1,a,f]

Rinder-Carpaccio 14,50 €
an mariniertem Salat, gerösteten Pinienkerne und Parmesan [f,g]

Knoblauchgarnelen auf mariniertem Salat 16,50 €
dazu Baguette Brot mit Knoblauch Butter [5,a,f,g]



Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergiekarte, diese erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.

Seeperle
Hotel & Restaurant

AUS TOPF UND PFANNE

Pfannengerichte

Eisbein Sülze mit Remouladensauce 16,00 €
dazu Bratkartoffeln [1,2,9,c,f]

Gebratener Ziegenkäse mit Pinienkernen 17,50 €
auf Möhren-Fenchel-Birnengemüse dazu Röstichen [a,c,f]

Paniertes Kohlrabi Schnitzel (Vegan möglich) 17,50 €
auf Rote Bete Gemüse dazu Kartoffel-Meerreettichstampf [2,a,c,f]

Knusperhähnchen 20,50 €
Hähnchenbrustfilet auf Spitzkohl-Apfelgemüse dazu Kroketten [a,c,f]

Spare Ribs 22,00 €
mit Kartoffelspalten dazu Barbecue Sauce und Dip [2,9,f,i]

Schweinesteak 23,00 €
mit Geflügelragout und Goudakäse überbacken dazu Pommes frites [1,2,a,f]

Gegrilltes Rumpsteak 28,50 €
mit Röstzwiebeln dazu Kräuterbutter und Kartoffelspalten und Dip [f]

Topf- und Schmorgerichte

Gefüllte Rinderroulade 24,50 €
mit Speck, Zwiebel und Gurke dazu Kräuterkartoffel, Apfelrotkohl [2,3,i]

Geschmorte Entenbrust 25,50 €
auf Thymiansauce dazu Apfelrotkohl und Maronenklöße [2,a]

Gespickter Hirschbraten 25,50 €
an gebratenen Rosenkohl dazu Röstinchen [2,a]

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergiekarte, diese erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.

Seeperle
Hotel & Restaurant

AUS FLUSS & MEER

Fischtopf 13,50 €
mit buntem Gemüse verfeinert mit einer samtigen Sauce [a,f]

Gebratene Forelle 20,50 €
mit Mandelbutter mit Kräuterkartoffeln dazu Salat [a,i]

Garnelen-Pasta 23,50 €
verfeinert mit Kirschtomaten, Rucola und Kapernäpfel [2,5,a,c,g]

Gebratenes Zander- und Welsfilet 24,00 €
auf Möhren-Fenchel-Birnengemüse dazu Meerrettichkartoffelstampf [a,f,h]

Gebratenes Lachsfilet 25,50 €
auf Blattspinat dazu Röstinchen [2,3,a,f]

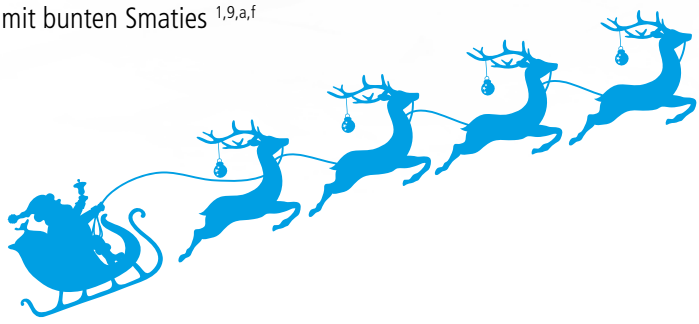
LIEBLINGSGERICHTE FÜR UNSERE KLEINEN

Eierkuchen 7,50 €
mit Apfelmus [2,a,c,f]

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 8,50 €
Ketchup und Majo [1,9,a,c,f]

Fischstäbchen auf Dillsauce 8,50 €
dazu Kartoffelpüree [2,c,f]

Leckermäulchen 3,00 €
1 Kugel Eis nach Wahl mit bunten Smaties [1,9,a,f]



Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergiekarte, diese erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.

Seeperle
Hotel & Restaurant

SÜSSER ABSCHLUSS

Ofenfrischer Blechkuchen 4,00 €
Hefekuchen direkt vom Blech nach Tagesangebot [a,c,f]

Kleiner geeister Kaffee 5,50 €
1 Kugel Vanilleeis mit einem frisch gebrühtem Espresso [1,2,10,a,f]

Dessert mal anders (Vegan möglich) 6,00 €
Mangosorbet an Obstsalat

Eisschokolade 6,50 €
Kalter Kakao mit 1 Kugel Schokoladeneis und Sahne [1,2,a,f]

Waffelzauber 6,50 €
Frisch gebackene Waffel mit Pistazien Eis und Sahne [1,2,a,c,f]

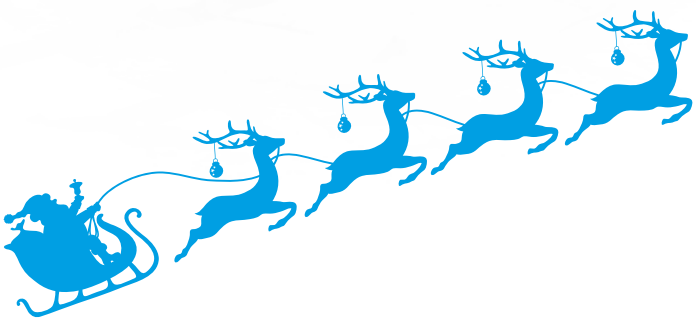
Creme Brülee 7,50 €
Abgeflammte Creme Brülee mit Kompott [2,c,f,g]

Warmer Schokoladenkuchen 7,50 €
mit flüssigem Kern auf Vanillesauce und Beerengrütze [a,c,f]

Kirschbecher mit Zimtstaub 8,00 €
Schokoladen- und Vanilleeis mit eingelegten Rumkirschen und Sahne [1,2,a,f]

Winterbirne mit Keks Crumble 8,50 €
Vanilleeis und Pistazieneis mit winterlichem Birnen-Rosinenkompott [1,2,a,d,f]

Nussbecher mit Eierlikör 10,00 €
Schokoladen-, Pistazien- und Walnusseis mit karamellisierten Mandeln und Sahne [1,2,a,d,f]



Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergiekarte, diese erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.

Seeperle
Hotel & Restaurant

WHISKY

Johnnie Walker Scotch Whisky[1]	2 cl	2,50 €
Jim Beam Bourbon Whisky[1]	2 cl	2,50 €
Tullamore Dew Irish Whisky[1]	2 cl	3,50 €
Dimpel Scotch Whisky[1]	2 cl	3,50 €

LIKÖRE UND KRÄUTER

Berentzen Apfelkorn	2 cl	2,00 €
Berentzen Kirschlikör	2 cl	2,00 €
Neuruppiner Klosterlikör	2 cl	2,30 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Ramazotti Amaro	2 cl	2,50 €
Dooley's [f]	2 cl	2,00 €
Fernet Branca	2 cl	2,30 €

KLARE SPIRITUOSEN

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,00 €
Moskowskaja	2 cl	2,30 €
Malteser Kreuz	2 cl	2,30 €
Sambuca Molinari	2 cl	2,00 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,50 €
Williams Birne	2 cl	3,00 €
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,00 €

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergiekarte, diese erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.

Seeperle
Hotel & Restaurant

SEKT

Hausmarke (Halbtrocken)	0,75 l	17,80 €
Prosecco (Trocken)	0,75 l	20,80 €
feinduftiges Bukett, angenehme Süße, als Aperitif	0,1 l	3,50 €

WEISSWEINE

Silvaner, Winzer Sommerach	1,00 l	23,50 €
Franken (Trocken)	0,2 l	6,50 €
duftet nach Apfel und Zitrone, leicht mineralische Note		
Bacchus, Weingut Krebs Grode	1,00 l	22,50 €
Rheinhessen (Halbtrocken)	0,2 l	6,50 €
exotische Früchte, ein Hauch Restsüße und Würze		
Riesling Sommerpalais, Reichsgraf von Kesselstatt	0,75 l	23,50 €
Mosel (Trocken)	0,2 l	6,50 €
herrlich frisch, Aromen von Ananas, Melone, Minze		
Grauer Burgunder, Weingut Seebrich	1,0 l	24,50 €
Rheinhessen (Trocken)	0,2 l	6,50 €
Aromen von reifen Birnen, harmonische Säure		
Effi Briest Edition Schlosskellerei Affaitrach	0,75 l	23,00 €
Württemberg (Lieblich)	0,2 l	6,50 €
tolle Balance zwischen Fruchtigkeit und Restsüße		

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergiekarte, diese erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.

Seeperle
Hotel & Restaurant

ROSÉWEIN

Marktgeflüster, Weingut Seebrich	0,75 l	23,00 €
Rheinhessen (Trocken)	0,2 l	6,50 €
Fruchtpräsenz, üppiger Geschmack reifer Früchte		

ROTWEINE

Caly Canto Tinto, Tierra de Castilla	0,75 l	20,50 €
Spanien (Trocken)	0,2 l	6,50 €
Würzige, fruchtige Note nach Brombeeren, Kirsche, Pfeffer		
Cabernet Sauvignon , Aromo	0,75 l	23,50 €
Chile, Riserva	0,2 l	6,50 €
rote, reife Früchte mit rauchiger Note, kräftig und würzig		
Dornfelder, Weingut Wolf	0,75 l	21,50 €
Pfalz (Halbtrocken)	0,2 l	6,50 €
vollmundig, mittelkräftig, unkompliziert und süffig		
Rossa Nobile al Cioccolata (Lieblich)	0,75 l	18,50 €
Wein- und Sektkellerei Ostrau	0,2 l	6,50 €
vermählt das intensive Aroma dunkler, reifer Früchte mit weichen Vanilletönen und edlen Noten feinster Schokalade		

WEINBRAND & COGNAC

Goldkrone Wilthen	2 cl	2,00 €
Feiner Alter Wilthen	2 cl	2,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	3,50 €
Hennessy	2 cl	3,50 €

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergiekarte, diese erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.

Seeperle
Hotel & Restaurant

BAR CLASSIC DRINKS

Märkische Heide 7,50 €
Blue Curacao, Orangensaft[1]

Campari 7,50 €
Campari, Orangensaft oder Soda [1]

Wodka Lemon 7,50 €
4 cl Wodka, aufgefüllt mit Bitter Lemon [3,11]

Bacardi Cola 7,50 €
4 cl Bacardi, aufgefüllt mit Coca Cola [2,3,7]

Gin Tonic 7,50 €
4 cl Gin, aufgefüllt mit Tonic Water [11]

Batida-Kirsch 7,50 €
4 cl Batida de Coca, aufgefüllt mit Kirschsaft

Cuba Libre 7,50 €
4 cl Havanna 3 J. Coca Cola, Limette [1,2,3,7,10]

Whisky Cola 7,50 €
4 cl Jim Beam, aufgefüllt mit Coca Cola [1,2,3,7,10]

SUMMER DRINKS

Aperol Spritz 7,50 €
echter Sommerliebling als Appetitanreger oder als Longdrink [1]

Hugo 7,50 €
alkoholischer Cocktail aus Prosecco, Minze, Holundersirup und Wasser

Hugo Black 7,50 €
eine fruchtige Variante des beliebten Klassikers, Sekt, Holundersirup, Johannisbeersaft, Zitrone & Minze

Sex on the Beach 7,50 €
Verführerisch mit Pfirsichlikör, Wodka, Zitrone, Grenadine & Orangensaft [1]

Tequilla Sunrice 7,50 €
Charaktervoller Klassiker mit Tequila, Zitrone, Grenadine & Orangensaft

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergiekarte, diese erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.

Seeperle
Hotel & Restaurant

BIERE VOM FASS GEZAPFT

Köstritzer Edel Pils	0,3 l	3,50 €
Köstritzer Edel Pils	0,5 l	5,50 €
Radler	0,3 l	3,00 €
Radler	0,5 l	5,00 €
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	5,00 €

ALKOHOLFREIES BIER AUS DER FLASCHE

Benediktiner alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

FLASCHENBIER

Berliner Weiße mit Schuß (Himbeer oder Waldmeister)	0,33 l	3,50 €

APERITIFS

Sandemann Sherry Seco	5 cl	2,50 €
Sandemann Sherry Dry	5 cl	2,50 €
Martini Bianco [7]	10 cl	3,50 €
Martini extra Dry [6]	10 cl	3,50 €

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergiekarte, diese erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.

Seeperle
Hotel & Restaurant

SOFTDRINKS

Sprite [9,1]	0,2 l	2,50 €
Spezi [9,10,1]	0,2 l	2,50 €
Fanta [1,9]	0,2 l	2,50 €
Coca Cola [9,10,1]	0,2 l	2,50 €
Coca Cola light [7,8,10]	0,2 l	2,50 €

BAUER SÄFTE/NEKTARE

Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Bananennektar	0,2 l	2,80 €
Kirsch- und Bananennektar	0,2 l	2,80 €
Sauerkischnektar	0,2 l	2,80 €
Tomatensaft	0,2 l	2,80 €

MINERALWASSER/ SCHORLEN

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Mineralwasser	0,75 l	6,00 €
Gerolsteiner naturell. Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,33 l	3,50 €
Rharbarberschorle	0,33 l	3,50 €

HEUTE SCHON GESCHWEPPT MIT ... ?

Ginger Ale [1,9]	0,25 l	2,70 €
Tonic Water [11]	0,25 l	2,70 €
Bitter Lemon [3,11]	0,25 l	2,70 €

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergiekarte, diese erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.

Seeperle
Hotel & Restaurant

KAFFEEKLATSCH AUS DER KAFFEE-SZENE

Kaffee Creme [10]	Tasse 2,80 €	Kännchen 5,00 €
Pott Kaffee „Schümli“ [10]		4,40 €
Kaffee Koffeinfrei	Tasse 2,80 €	Kännchen 5,00 €

KLASSIKER MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Cafe au lait (Milchkaffee) [10,f]	4,00 €
Latte Macchiato [10,f]	4,50 €
Cappuccino [10,f]	3,50 €
Espresso [10]	2,50 €
Eilles Tee	Glas 2,50 € Kännchen 5,00 €

SCHOKOLADE FÜR‘ S WOHLGEFÜHL

Glas heiße Schokolade mit Sahne [9,f]	4,00 €
Caffe Moccalate [10,f]	5,80 €

ALLES, WAS DAS HERZ ERWÄRMT IN DER KALTEN JAHRESZEIT

Glas Grog	0,2 l	4,50 €
Glas Glühapfel alkoholfrei	0,2 l	4,00 €
Glas Glühapfel mit Schuß	0,2 l	5,50 €
Glas Zitrone	0,2 l	3,50 €

KAFFEE MIT TRAUMPARTNERN

Cappuchino Spezial mit Amarettolikör und Sahne [10,f]	6,00 €
lrish Coffee mit Whisky und Sahne [10,f]	6,00 €
Diplomatenkaffee mit Eierlikör und Sahne [10,f]	6,00 €
Pharisäer mit Rum und Sahne [10,f]	6,00 €

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in unserer Allergiekarte, diese erhalten Sie bei unserem Bedienpersonal.