

★★★★★

Seeblick *Hotel*

Restaurant · Café

Heinrich Göken, Seeblickstraße 3, 26169 Friesoythe-Thülsfelde
Tel. 04495/92750 - Fax 04495/927514
Mail hotelseeblick.goeken@t-online.de

Menüvorschläge

1/2019

Wir bitten Sie, ihre Menüauswahl 2 Tage vorher anzumelden.
Preise und Vorschläge gelten nur für einheitliche Menübestellung!
Gerne gehen wir auch auf eigene Wünsche und Vorschläge ein.

Menü 1 - 24,50 €

Oldenburger Schinken mit Melone

*

Rinderkraftbrühe mit Einlage

*

Putensteak mit Currysauce und Früchten,
Salatteller, Reis und Salzkartoffeln

*

Rote Grütze mit Sahne

Menü 2 - 36,50 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage

*

Seezungenröllchen auf Gemüsestreifen
mit Weißweinsauce, Reistimbäl

*

Rinderfiletbraten mit Sahnesauce,
Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

*

Zimtpflaumen mit Vanilleeis

Menü 3 - 37,50 €

Vorspeisenteller mit Aal, Lachs und Forelle,
Brot und Butter

*

Klare Ochsenschwanzsuppe

*

Hirschmedaillons mit Waldpilzen,
Preiselbeerbirne, Gemüseauswahl
Salzkartoffeln und Kroketten

*

Walnusseis mit Kiwispalten und Honig-Whisky-Sauce

Menü 4 - 28,50 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne,
Brot und Butter

*

Lauchcremesuppe

*

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce,
Salatteller und Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

*

Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

Menü 5 - 34,50 €

Salatteller mit gebeiztem Lachs, Melone/Schinken und Mozzarella/Tomate
Brot und Butter

*

Hummersuppe

*

Rehkeule mit Preiselbeerbirne,
Rotkohl, Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

*

Rote Grütze mit Vanilleeis, Sahne

Menü 6 - 35,50 €

Rindfleischsuppe mit Einlage

*

Flußzanderfilet auf Gemüsestreifen mit
Weißweinsauce, Butterreis

*

Heidschnuckenkeule mit Minzesauce
Gemüseplatte

Salzkartoffeln und Kroketten

*

Zimtpflaumen mit Walnuss- und Vanilleeis

Menü 7 - 33,50 €

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce,
Brot und Butter

*

Klare Ochsenschwanzsuppe

*

Flugentenbrust mit Orangensauce,
Salatteller und Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

*

Mousse au Chocolat

Menü 8 - 35,50 €

Matjestartare auf Schwarzbrot

*

Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen

*

Hasenrückenfilet mit Kirschsaucе, Preiselbeerbirne,
Gemüseplatte und Apfelrotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln

*

Rote Grütze mit Sahne

Menü 9 - 36,50 €

Gebratene Ziegenkäsetaler mit Rucola und Tomaten

Brot und Butter

*

Lachscremesuppe

*

Lammrücken mit Thymiansauce,
Gemüseratatouille, Kartoffelauflauf

*

Dessertteller "Seeblick"

Menü 10 - 38,50 €

Rote Bete-Suppe mit Räucheraal und Merrettichklößen

*

Wildterriner mit Cumberland sauce
an Blattsalaten mit Walnußdressing

*

Gebratenes Welsfilet mit Rieslingsauce
Kaiserschoten und Reistimbale

*

Dessertvariationen

Menü 11 - 34,50 €

Carpaccio vom Rind mit Zitronenmarinade,
Salatbouquet und Croutons

*

Lachscremesuppe

*

Sautierte Poulardenbrust mit Paprikarahmsauce,
Broccoliröschen und Röstlinchen

*

Mousse von brauner Schokolade mit Früchten

Menü 12 - 33,50 €

Entenbruststreifen an sautierten Apfelscheiben

*

Legierte Gurkensuppe

*

Schweinefilet mit Pumpernickelkruste,
Wirsinggemüse in Rahm und Herzoginkartoffeln

*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menü 13 - 34,50 €

Lachsroulade mit Kräutersauce, Salatbouquet

Brot und Butter

*

Paprikarahmsuppe

*

Fasanenbrust in Rotweinsauce,
sautierte Trauben,
Speckböhnchen und Krokette

*

Portweingelee mit Vanillesauce

Menü 14 - 35,50 €

Rindfleischsuppe mit Einlage

*

Pochiertes Lachsfilet auf Gemüsestreifen, Wildreis

*

Roulade aus der Hirschkeule mit Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

*

Vanilleeis mit Rumrosinen

Menü 15 - 39,50 €

Salat von frischen Krabben im Kartoffelnest

*

Wildkraftbrühe

*

Filetsteak mit Pilzen im Blätterteig, Burgundersauce,
Vichykarotten und Butterspätzle

*

Griescreme mit 2 Fruchtsaucen

Menü 16 - 29,50 €

Rahmsuppe von Pfifferlingen

*

Tournedos vom Schwein im Speckmantel, Pfeffersauce
Bohngemüse und Herzoginkartoffeln

*

Griesflammerie mit Früchten und
brauner Pralinensauce

Menü 17 - 32,50 €

Roulade von hausgebeiztem Lachs auf
kleinen Kartoffelplätzchen

*

Klare Fischsuppe mit Einlage

*

Welsfilet mit Meerrettichkruste, Rieslingsauce
Gemüsestreifen und Reis

*

Dessertteller Seeblick

Hotel Seeblick - Heinrich Göken
Seeblickstraße 3, 26169 Friesoythe-Thülsfelde
Tel. 04495/92750 - Fax 04495/927514
Mail: hotelseeblick.goeken@t-online.de