



*Speisen- und Getränke*

*Am See 1 – 10  
35649 Bischoffen – Niederweidbach  
Tel. 06444 / 9260  
Fax. 06444 / 926-101  
Email [info@seehof-aartalsee.de](mailto:info@seehof-aartalsee.de)  
[www.seehof-aartalsee.de](http://www.seehof-aartalsee.de)*

Wir heißen Sie im

# Seehof am Aartalsee

herzlich willkommen und wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt.

Ganz gleich,  
ob Sie eine Familienfeierlichkeit planen  
oder ob Ihnen ein besonderer Anlass bevor steht,  
das Seehof – Team  
steht Ihnen von Anfang an mit Rat und Tat zur Seite  
und sorgt dafür,  
dass diese Veranstaltung ein voller Erfolg wird!



## VORSPEISEN

Dreierlei Pfannbrot  
mit herzhaftem Dipp und einem Salatbukett  
\*4, 6, 10, 14 €4,50

Scampi ( 3 Stück )  
an Knoblauch – Kräutersoße und Bandnudeln €8,50

Gepökelte Entenbrust  
auf Endiviensalat mit Orangenvinaigrette  
an Steinpilzbrot  
\*1, 4, 6, 10, 14 €8,50

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

Legierte Blumenkohlsuppe €4,50

Kartoffelcremesuppe  
mit Mettwurstscheiben  
\*1, 5, 9 €4,50

Rinderkraftbrühe  
mit gefüllten Pfannkuchenschnecken  
und zarten Gemüsestreifen  
\*3 €3,80

## SALATE.....

....FRISCH GEERNTET, LECKER ZUBEREITET, VITAMINREICH GESPEIST

Bunter Salatteller der Saison  
wahlweise mit

Scampispiß €10,50  
Rindfleischstreifen und Zwiebeln €10,50  
Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Salsa Soße \*4, 10 €9,90  
oder Natur gebraten €9,90  
Schweinerückensteak (120g) €10,50

zu diesen Salaten servieren wir ofenfrisches Kräuterbaguette<sup>\*4</sup>

## HAUPTGERICHTE

Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
mit Rotkohl und Kartoffelknödel

\*1, \*2, \*9

€14,50

Medaillons vom Schwein  
an Pfefferrahmsoße  
mit Speckbohnen und Rösti – Ecken

\*1, 2, 9, 10

€16,50

Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff Art“  
an Butterspätzle  
und einem bunten Salat der Saison

\*8, 10

€16,90

Zu diesen Speisen empfehlen wir  
VALPOLICELLA CLASSICO DOC (0,75l)  
Veneto, Cantina di Custoza

€19,00

Gefüllte Hähnchenbrust  
mit Backpflaumen und Äpfeln  
auf Portweinsoße  
an Rösti – Ecken und einem frischen Salat der Saison

\*4, 10, 17

€15,50

Filet vom Kabeljau auf Lauchgemüse  
an Basmati – Reis  
und einem bunten Salat der Saison

€17,50

Zanderfilet in der Kräuterkruste  
auf Senf – Dill – Soße  
an Basmati – Reis  
und einem bunten Salat der Saison

\*4

€19,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir  
WEISSBURGUNDER (0,75l)  
Rheinhessen, Weingut Keth

€18,50

## WILDGERICHTE AUS HEIMISCHEM REVIER

*Zarte Wildschnitzel in der Haselnusskruste  
auf Malzbierrahmsoße  
an Butterspätzle und einem frischen Salat der Saison*

\*3, 4

€17,50

*Feines Ragout von heimischen Wildtieren  
mit Pilzen an Preiselbeerbirne,  
dazu servieren wir Apfelrotkohl und Kartoffelknödel*

\*2, \*3, \*10

€15,90

*Wildbraten in Backpflaumensoße  
mit gebratenen Pilzen  
an Rosenkohl und Schupfnudeln*

\*2, \*3, \*10

€16,50

*Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir  
CABERNET SAUVIGNON / MERLOT (0,25l)  
Chile, Luis Felipe Edwards*

€4,70

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

*Ofenkartoffel „Griechische Art“  
mit geschnetzelter Hähnchenbrust gefüllt,  
Zaziki und Zwiebeln an einem Salatbukett*

€9,50

*Ofenkartoffel „El Paso“  
mit feurigen Hähnchenbruststreifen, mexikanischem Gemüse  
und Käse überbacken an einem Salatbukett*

\*4

€10,50

*Rumpsteak (150g) auf Toast  
mit Speck, Zwiebeln, Champignons  
und Käse überbacken an einem Salatbukett*

\*4

€14,90

*Bauernomelette  
mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln,  
Wurststreifen und Ei an einem Salatbukett*

\*1, 4, 7, 9

€9,50

## DESSERT

*Hausgemachte Panna Cotta Creme  
mit Pflaumen – Chutney* €4,50

*Warmer Schokoladenkuchen  
mit Krokant und Karamellsoße  
an Schokoladeneis* €4,90

\*4

*Pfannkuchen  
mit Apfelragout gefüllt  
an hausgemachtem Vanilleparfait  
mit frischen Früchten und Sahne* €4,90

\*4

*FRAGEN SIE AUCH NACH UNSERER EISKARTE*

*Zum krönenden Abschluss empfehlen wir  
unsere Auswahl an Edelbränden, im Holzfass gelagert  
der Feinbrennerei Prinz aus Österreich*

|                                       |             |              |
|---------------------------------------|-------------|--------------|
| <i>Alte Kirsche</i>                   | <i>2 cl</i> | <i>€3,10</i> |
| <i>Alte Williams – Christ – Birne</i> | <i>2 cl</i> | <i>€3,10</i> |
| <i>Alte Marille</i>                   | <i>2 cl</i> | <i>€3,10</i> |
| <i>Alte Haus – Zwetschge</i>          | <i>2 cl</i> | <i>€3,10</i> |
| <i>Alte Wald – Himbeere</i>           | <i>2 cl</i> | <i>€3,10</i> |

1 Natriumnitrit, 2 Antioxidationsmittel, 3 mit Farbstoff  
4 mit Konservierungsstoff, 5 Phosphat, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Schwefel, 8 Süßungsmittel,  
9 mit Rauch, 10 mit Säuerungsmitteln, 14 mit Aroma, 17 Alkohol