

Seabreeze RESTAURANT

Mal wieder Lust auf einen Klassiker?

Echtes Handwerk, Herzblut & voller Geschmack.
Unsere beliebten Klassiker bieten wir Ihnen ausschließlich an den
Spezialitätentagen für EUR 22,00 an.

Montag

Wiener Schnitzel vom Freilandkalb

mit kaltgerührten Preiselbeeren, Rahm- Gurkensalat,
klassischer Schnitzeldekoration & Kartoffelsalat

Dienstag

Tafelspitz „Alt-Wiener Art“

mit Wurzelgemüsesud, frisch geriebenen Meerrettich,
kaltgerührten Preiselbeeren, Bouillon-Kartoffeln,
Rahmpetersilie & Apfel-Meerrettich-Salat

Freitag

Mein Backfisch

mit hausgemachten Kartoffelsalat & feiner Remouladensauce

Liebe Gäste,

moin und herzlich willkommen im Restaurant Seabreeze!

Im Seabreeze kochen wir eher traditionellere Gerichte, erlauben uns aber auch den ein oder anderen frischen Twist - vor allem aber, wird täglich immer frisch gekocht! Unser Anspruch und Selbstverständnis ist zu allererst die nachhaltige Verarbeitung von sehr guten Produkten. Mit spannenden Zutaten, wie saisonalen Gemüsen, Kräutern oder aber auch Gewürzen möchten wir Ihnen Gerichte zubereiten, hinter denen noch echtes Handwerk steht. Gern lassen wir dabei unser Wissen und Erfahrungen aus dem europäischen Ausland einfließen, um dabei authentisch und unverfälscht zu wirken und vor allem Sie mit Geschmack zu begeistern.

Probieren Sie doch einmal unseren Wolfsbarsch für 2 Personen im Ganzen in der Salzkruste gebacken – den wir auf Vorbestellung gern frisch für Sie zubereiten.

Sollten Sie Allergiker sein und eine Allergenaussweisung wünschen, fragen Sie gerne unseren Service. Um Missverständnisse zu vermeiden, möchten wir gern darauf hinweisen, dass das Restaurant Seabreeze nicht das sogenannte Sterne-Restaurant ist.

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen viel Genuss in unserem Seabreeze.

Herzlichst,

Jens Rittmeyer und das Team vom Seabreeze

Balashankar Balachandran/Cindy Dräger/Lisa Braun/Lukas Eiböck/Sarah Engler/Felix Hanika/Riccardo Olianas/Florence Zargaran

Unser Seabreeze Gänse Menü

Gänseschinken mit Feldsalat,
eingelegten Cranberries & Gewürzcroutons

Gänsebouillon
mit Gänseklein & Wurzelgemüse

Knusprige Gans mit Apfel-Rotkohl, glasierten Maronen
Thymianjus & Kartoffelknödeln „halb & halb“

Honigkuchen-Zimtparfaît mit Glühweinäpfeln

3 Gang Menü EUR 69,00

4 Gang Menü EUR 78,00

Vorspeisen & Suppen

Verschiedene Blattsalate mit marinierten Beten,
knusprigen Cerealien & Kürbiskernvinaigrette
EUR 11,50

Über Olivenholz geräucherter Lachs
mit Kartoffelpuffer & Kräuter-Crème fraîche
EUR 14,50

Carpaccio vom Wümmen-Rind mit kaltgepresstem Olivenöl,
Parmesan, Pinienkernen & Ölräuke
EUR 14,50

Velouté von rosa Linsen
mit gebackener Schalottenpraline
EUR 11,50

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl, Zimtcroûtons & Parmesan
EUR 11,50

Fisch

„Meine Perle“
Hamburger Pannfisch
mit Bratkartoffeln, jungem Spinat & grober Senfsauce
EUR 23,00

„Wintermoods...“
Heilbutt mit roter Portweinsauce, Kerbelgnocchi
& cremigen Schwarzwurzeln
EUR 28,00

„Strahlender Oktober“
Kabeljau mit Schnittlauch-Kartoffeln, Pak Choy
Broccoli & Limonen-Verveinesud
EUR 27,50

„Fjordräuber“
Kross gebratene Fjordforelle
mit Zitronenthymiansauce, Pinienkern-Spinat & Nackthafer
EUR 26,50

Vegetarisch

„Herbstbote“

Pilz-Risotto mit Lauchzwiebeln & Artischockenchips
EUR 16,50

„Toni Maroni“

Maronen-Ravioli mit Rosenkohl & Champignonsauce
EUR 14,50

Hauptgänge

„Greenkeeper“

Entrecote vom Wümme-Rind mit Thymianjus,
Ofengemüse und Röstkartoffeln
EUR 31,00

„Sonnen-Insel“

Gefüllte Hühnerbrust mit mallorquinischer Sobrasadasauce,
gebratenem Gemüse & Kartoffel-Pastinakenstampf
EUR 26,50

„Nils Holgersson´s Reise“

Knusprige Gans mit Apfel-Rotkohl, glasierten Maronen
Kartoffelknödeln halb & halb & Thymianjus
EUR 36,00

Käse & Dessert

Rohmilchkäse aus dem Besdorfer Käsekeller
mit Chutneys, Landbrot & Trauben
EUR 14,50

Gebackenes Friisholm-Schokoladenküchlein
mit Gewürzorange und Aroniabeeren-Sorbet
EUR 13,00

Ofenwarmer Apfel-Crumble mit Vanillecrème
& Apfelsorbet
EUR 11,00

Crèmeeis & Sorbet
Bitte fragen Sie unseren Service nach tagesaktuellen Sorten
EUR 2,50 je Kugel

Dürfen wir Ihnen Ihr Dessert mit einem Glas Portwein versüßen?

Frederiksdal „Vin af Kirsebaer“ Sur Lie	5 cl	EUR 6,50
10 years Tawny Port, W. & J. Graham`s, Portugal	5 cl	EUR 8,00
2010 Quinta do Vesuvio Vintage Port	5 cl	EUR 9,80

Gerne empfehlen wir Ihnen auch weitere Süßweine oder Digestifs

Tee Spezialitäten aus der Manufaktur Althaus

Milde Minze	<i>Kräutertee</i>	EUR 3,10
Classic Herbs	<i>Kräutertee</i>	EUR 3,10
Lung Ching	<i>Grüner Tee</i>	EUR 3,10
Persischer Apfel	<i>Aromatisierter Früchtetee</i>	EUR 3,10
Earl Grey Classic	<i>Aromatisierter schwarzer Tee</i>	EUR 3,10
Darjeeling	<i>Schwarzer Tee</i>	EUR 3,10

Spezialitäten von der Hanseatic Coffee Company

Kaffee Crema	EUR 3,10
Espresso	EUR 2,30
Cappuccino	EUR 3,20
Milchkaffee	EUR 3,30
Latte Macchiato	EUR 3,80

Noch Lust auf Pralinen?

Probieren Sie doch handgemachte Pralinenkreationen von der Manufaktur
Coppeneur zu Ihrem Kaffee

Marzipan / Blätternougat oder Himbeer-Rahm / Mango-Lassi

2 Stück EUR 4,50