

Seehaus Kulinarik

Gedeck Cover

Auf Wunsch On Request

Gemischter Brotkorb mit Pfisterbrot & zweierlei Dips
Variety of bread and two dips

p. P. EUR 2.9

SEEHAUS Superfood SEEHAUS Superfood

Superfood Salat Superfood Salad

Baby Spinat, jünger Grünkohl, Beeren, Kerne, Kräuter
Baby spinach, kale, berries, kernels, herbs



EUR 15

Hummer Sommer-Rollen Lobster Summer Rolls

Reispapier, Koriander, Minze, Limette
Rice paper spring rolls, cilantro, mint, lime

EUR 27

Trends & Klassiker The Trendy & the Classics

Seehaus Salat Seehaus Salad

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, Schnittlauch
Mixed green salad, cherry tomatoes, cucumber, chive



EUR 12

Caesar Salad Caesar Salad

Sardellenfilets, Parmesanspäne, Speck, Croûtons
Anchovies, parmesan shavings, bacon, croûtons

EUR 12

mit Maispoularde with Corn Fed Chicken

EUR 19

Büffel Mozzarella Buffalo Mozzarella

Bunte Tomaten, Basilikum, Minze, Bio Olivenöl
Various tomatoes, basil, mint, organic olive oil

EUR 14

Glückstädter Matjes "Nicoise" Glueckstadt Matjes Herring

Kartoffelwürfel, Bohnen, Zwiebelconfit, Romanaherz
Potatoes, beans, onion confit, roman lettuce

EUR 15

Graved Lachs Gravlax

Kartoffelrösti, Keta Kaviar, Gurken-Senf Relish
Potato roesti, keta caviar, cucumber mustard relish

EUR 17

Rindercarpaccio „Cipriani“ Beef Carpaccio „Cipriani“

Trüffelcreme, Rucola
Truffle cream, rocket

EUR 17

Suppe Soup

Leberknödelsuppe Liver Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie
Chives, parsley

EUR 7

Weißer Tomatensuppe White Tomato Soup

Bio Olivenöl
Organic olive oil



EUR 7

Bouillabaisse à la Seehaus Bouillabaisse à la Seehaus

Sauce Rouille, Baguette
Sauce rouille, baguette

EUR 16

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Fisch & Meeresfrüchte 🍷 Seafood

Kalt 🍷 Cold

6 Stück Gillardeau Austern 🍷 6 Gillardeau Oysters EUR 27

Vinaigrette, Zitrone, Chesterbrot

Vinaigrette, lemon, chester bread

Seehaus Seafood Tower für 2 Personen 🍷

Seehaus Seafood Tower for 2 persons p. P. EUR 39

½ Hummer, Keta Kaviar, vier Austern, zwei Riesengarnelen, Thuna Tatar, Graved Lachs, verschiedene Saucen, Baguette

½ lobster, Keta caviar, four oysters, two king prawns, thuna tatara, graved salmon served with various sauces and baguette

Warm 🍷 Hot

Alpenlachs 🍷 Char Filet EUR 26

Pfifferlinge, Junglauch, Kartoffeln, Holunderblütenöl

Chanterelles mushrooms, leek, potatoes, elderflower oil

Riesen-Scampi vom Grill (5 Stück) 🍷 Grilled Tiger Prawns (5 pieces) EUR 28

Olivenöl, Kräuter, Baguette

Olive oil, herbs, baguette

Osso Bucco vom Seeteufel 🍷 Monk Fish Osso Bucco EUR 34

Fregola Sarda, Cremolata, Tomate

Fregola sarda, cremolata, tomato

Fische im Ganzen 🍷 Fish Whole Roasted

Serviert mit Gemüse und Butterkartoffeln 🍷 served with vegetables and buttered potatoes

Loup de Mer (Rohgewicht ca. 350g) 🍷 Seabass (gross weight approx. 350g) EUR 36

Provençale, Bio Olivenöl

Provençale, organic olive oil

Seezunge (Rohgewicht ca. 350g) 🍷 Sole (gross weight approx. 350g) EUR 39

Fenchelholz, Aromate




Fennel, herbs

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Pasta & Vegetarisch 🍷 Pasta & Vegetarian

Ganze französische Artischocke 🍷 Whole French Artichoke Weißweinsud, Sherry Aioli, Zitrone White wine broth, sherry dip, lemon		EUR 12
Grigliata Mista 🍷 Grigliata Mista Mediterranes Gemüse vom Grill, Büffel Mozzarella, Bio Olivenöl Mediterranean vegetable and a baked goats cheese with honey from the English Garden		EUR 18
Spaghetti Vongole à la Luna Rossa 🍷 Spaghetti Vongole à la Luna Rossa Original wie in Saint-Tropez Taste like in Saint-Tropez		EUR 19
Pasta Tartufi 🍷 Truffles Pasta Feine Bandnudeln, Trüffelschaum, Sommertrüffel Tagliatelle, truffle foam, summer truffle		EUR 23

Fleisch Klassiker 🍷 Meat Classics

Johannisberger Schnitzel 🍷 Johannisberger Schnitzel Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce, verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Bandnudeln Veal paillard with lemon-caper sauce, refined with Johannisberger Gelblack, served with tagliatelle	EUR 27
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Trinke den Wein mit dem du kochst: 🍷 Drink the wine you cook with: Schloss Johannisberger Gelblack I Riesling aus dem Rheingau 0,75l Trockener Qualitätswein	EUR 39
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl 🍷 Homemade Veal Meatballs Kartoffel-Gurkensalat, geröstete Sonnenblumenkerne Potato-cucumber salad, roasted sunflower seeds	EUR 15
Krustenschweinebraten 🍷 Crispy Roast Pork Meerrettich, Bockbiersauce, Speck-Krautsalat, Kartoffel- und Semmelknödel 9 Horseradish, dark beer sauce, bacon-cabbage salad, potato- and bread dumpling 9	EUR 18
Kalbsleber 🍷 Veal Liver Kartoffelpüree, Balsamicokirschen, Zwiebelconfit Mashed potatoes, balsamic cherries, onion confit	EUR 26
Halbe resch gebratene Ente 🍷 Half Roasted Duck Blaukraut, Kartoffelknödel 9, Schmelze Braised red cabbage, potato dumpling, glaze 9	EUR 27
Original Kuffler Wiener Schnitzel 9 🍷 Original Kuffler Wiener Schnitzel 9 Kartoffel-Gurkensalat, kleiner Gartensalat Potato-cucumber salad, garden salad	EUR 27
Poltinger Reh 🍷 Polting Venison Geschmortes Schulterherz und rosa gebratene Praline, Kartoffelkrapferl, Pfifferlinge Braised shoulder and medium roast loin, potato donut, chanterelles mushrooms	EUR 33

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

GRILL  GRILL

UNSER FLEISCH

Was wir tun, tun wir aus Leidenschaft. Beste Grundprodukte und reine Zutaten bilden die Basis unseres Angebots. Respekt vor Natur und Tier zeichnet unsere Lieferanten ebenso aus wie uns.

In den Restaurants der Kuffler Gruppe bieten wir ausschließlich Fleisch von ausgesuchten Züchtern an, die ihre Rinder mit der notwendigen Nachhaltigkeit aufziehen und schonend verarbeiten. Sie essen bei uns ein Spitzenprodukt aus purer Natur. Wir sind stolz darauf, Ihnen diese Qualität anbieten zu können.



We do what we do out of passion. Only the finest basic products and ingredients provide the basis for our dishes.

Just like our suppliers we are passionate about the environment and the animals we use.

Here at the Kuffler Group's restaurants we only offer meat from carefully selected farmers who sustain and care for their cattle in an extremely gentle fashion. At our restaurants we only serve you the finest product around.

We are extremely proud to be able to showcase the quality of the products.

Thunfisch Steak, halbgegart 200g  Tuna Steak **EUR 35**



Rinderfilet, Bayern 200g  Beef Tenderloin, Bavaria **EUR 36**


Entrecôte, Bayern 300g  Entrecôte, Bavaria **EUR 39**

Flank Steak, USA 250g  Flank Steak, USA **EUR 36**

NY Striploin, Rinderlende USA 300g  NY Striploin, USA **EUR 42**

All unsere Steaks servieren wir mit Grillgemüse und Café de Paris Butter.  All dishes are served with grilled vegetables and Cafe de Paris butter.

DIP  DIP each **EUR 2.5**

BBQ Sauce  BBQ sauce Schalotten Sauce  Echalotte sauce

BEILAGEN  Side dishes each **EUR 5**

Bratkartoffeln  Grilled potatoes Grüner Spargel  Green asparagus
Pommes  Fries Kartoffelpüree  Mashed potatoes
Rosmarinkartoffeln  Rosemary potatoes Babyspinat  Baby spinach

Unsere Steak Cuts werden medium zubereitet. Sollten Sie einen anderen Grad wünschen, so lassen Sie uns dies bitte wissen  All steaks are served medium. Should you prefer a different way, please do let us know.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Süßes 🍷 Dessert

Warmer Apfelstrudel 🍷 Apple Strudel

BARTU Vanilleeis
Bartu Vanilla ice cream

EUR 9

Frische Erdbeeren 🍷 Fresh Strawberries

Orangenzucker, Mascarpone, BARTU Vanilleeis
Orange sugar, mascarpone, BARTU vanilla ice cream

EUR 9

Hollunder Gâteau 🍷 Elderflower Gâteau

Heumilchquark, Brombeeren, Holunderblüten-Popcorn
Hay milk quark, blackberries, elderflower-popcorn

EUR 10

Eis 🍷 Ice cream



Milcheis 🍷 Milk-based ice cream

Caramel au beurre salé 🍷 Salted caramel
Vanille 🍷 Vanilla
NY Cheesecake 🍷 NY Cheesecake
Pistazie 🍷 Pistachio
Joghurt natur 🍷 Natural yoghurt
Mango Lassi 🍷 Mango lassi

Sorbet 🍷 Sorbet



Zitrone 🍷 Lemon
Erdbeere 🍷 Strawberry
Himbeer 🍷 Raspberry
Schokolade 🍷 Chocolate

Preis pro Kugel 🍷 Price per scoop

EUR 2.7

Käse 🍷 Cheese

Französische Käseauswahl 🍷 Assorted French Cheese

5-fach sortiert 🍷 5 different kinds of cheese

EUR 15

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Geschmacksverstärker, 4=mit Phosphat,
9=mit Antioxidationsmittel, 11=geschwefelt, 14=Ascorbinsäure, 15=Natriumglutamat

1=dye, 2=preservative, 3=flavor enhancers, 4=phosphate, 9=antioxidant,

11=sulfurized, 14=ascorbic acid, 15=sodium glutamate

Sehr geehrte Gäste,
sollten Sie Fragen zu den Allergenen in den von uns angebotenen Speisen und Getränken haben,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dear guests,
should you have any questions regarding allergens in our food and beverage offer,
please do not hesitate to ask our service staff.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All Prices are in Euro and inclusive VAT.