



## **Willkommen auf der Sonnenseite**

Die in ganz Norddeutschland bekannte „kulinarische Adresse am See“, feierte 2009 einen außergewöhnlichen Geburtstag. Die Seeburg wurde **340 Jahre jung**.

Bis zum Jahre 1669 befand sich auf dem Grundstück der heutigen SEEBURG ein klösterliches Brauhaus.

Ursprung einer langen Tradition.

Zu Recht ist die Familie Hofmann besonders stolz darauf, viele Familien durch alle Bereiche des Lebens, von der Taufe bis zur Trauerfeier begleiten zu dürfen. Mit aller Leidenschaft betreibt die Familie Hofmann einen Landgasthof in guter Tradition.

Dazu gehört auch, dass die Chefin, Sabine Hofmann, höchstpersönlich die in der SEEBURG angebotenen Kuchen und Torten backt. Zum Teil nach eigenen, zum Teil nach alten wie zum Beispiel „Omas Birnen-Mohn-Kuchen“.

Die SEEBURG ist heute ein sehr bekanntes Ausflugsziel für die ganze Familie, weit über die Grenzen des Landkreises hinaus bekannt. Auf der schönen Seeterrasse erfreut sich das Auge an der Aussicht über Wasser und Wald. Ein Besuch in der SEEBURG ist immer auch ein kleiner Urlaub vom Alltag.

~~~~~

### **Unsere Aperitif des Monats**

Aperol "Spritz"

Herrlich frischer Riesling mit einem kräftigem Schuss Aperol und einigen Eiswürfeln.  
Endlich Sommer - Willkommen auf der Sonnenseite !!!

0,2l 5,80 €

## Unsere Aperitif-Angebot im Frühling 2012

### Unsere Aperitif-Verführungen

#### Martini

rosso,bianco, extra dry Zartbitterherbsüß wie die Liebe

4,40 €

#### Sherry

dry; medium; cream Spaniens Goldschatz, edel, nobel, vollendet

4,40 €

#### Portwein

ein Glas voll Sonne, rassig, glutvoll, tiefdunkel

4,40 €

#### Campari

Soda oder Orange, geschmackvoll bitter; macht den Magen neugierig

5,20 €

#### Glas Sekt

Hausmarke Seeburg Feines Gewächs, als Anlass genügt, Schöner Tag heute

4,60 €

#### Aperol Spritz

Aperol mit Weißwein und etwas Eis. Diese Getränk ist für uns wohl erfunden worden. Willkommen auf der Sonnenseite

0,2l 5,80 €

**Nun ist er endlich wieder da: Frischer deutscher Spargel**

**Frischer deutscher Spargel "Natur"**

Eine schöne Portion deutscher Spargel "natur", dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder gern zerlassene Butter

kl. Portion 9,90 €  
gr. Portion 14,90 €

**Spargel "Mediterran"**

Deutscher Spargel trifft auf mediterrane Leichtigkeit. Mit knackigem Ruccola, mildem Seranoschinken und Parmesan belegt, dazu gebratenene Rosmarienkartoffeln. Willkommen auf der Sonnenseite

16,50 €

**Deutscher Spargel "Schinken"**

Das ist Tradition pur. Frischer Spargel mit hauchdünnem und mildem Räucherschinken. Dazu zerlassene Butter und frisch gekochte Salzkartoffeln

kl. Portion 12,50 €  
gr. Portion 18,50 €

**Spargel "Wiener Art"**

Deutscher Spargel trifft auf Österreich: Zwei kleine knusprige Schnitzel amüsieren sich mit unserem Spargel. Dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

kl. Portion 14,50 €  
gr. Portion 19,50 €

**Spargel für Feinschmecker**

Was gibt es Schöneres? Frischer Spargel mit einem in Butter gebratenenen Kalbsrückensteak. Dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln

24,50 €

**Etwas Spargel einfach dazu.....**

Kleine Portion als Beilage zu allen anderen Speisen

8,00 €

**Dazu empfehlen wir Ihnen unseren Wein zum Spargel**

Riesling " Classic", trocken  
unglaublich weicher Riesling, voller Frucht, wenig Säure und trotzdem typisch

0,2l 5,20 €  
0,5l 13,00 €

### **Unsere saisonalen Frühlings-Gerichte:**

#### **Seeburg´s Flammkuchen**

Hauchdünn und knusprig auf großem Holzbrett serviert. Mit Schmand, Speck und Zwiebeln. Lecker! Der ideale kleine Snack zum Wein.

9,80 €

#### **Seeburg´s mediterraner Flammkuchen**

Hauchdünn und knusprig mit Schmand, Speck und Zwiebeln und zusätzlich Ruccola, Kirschtomaten, hauchdünner Seranoschinken und Parmesan

13,50 €

#### **Seeburg´s Flammkuchen á la Chef Hofmann**

Hauchdünn und knusprig mit Schmand, Speck und Zwiebeln und zusätzlich obendrauf leckere gebratene Scampi, frischer Blattspinat und milder Schafskäse

18,50 €

~~~~~

#### **Neu für Sie im Angebot:**

##### **Frische Kalbsgerichte!**

Deutsches Kalbfleisch direkt vom Schlachthof

##### **Willkommen auf der Sonnenseite**

##### **Frische deutsche Kalbsleber "Berliner Art"**

200g Kalbsleber aus der Mitte geschnitten mit gebratenen Apfelscheiben, blonde Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree. Berlin - Du kannst so lecker sein!

19,80 €

##### **Frische deutsche Kalbsleber auf italienische Art**

200g beste Kalbsleber aus der Mitte geschnitten in Butter mit frischem Salbei gebraten, dazu kleines Pfanngemüse und gebratene Salzkartoffeln

21,00 €

##### **Frisches deutsches Kalbskotelette**

Bestes deutsches Kalbskotelette 250g in Butter und im Ofen gebraten. Dazu frische karmelisierte Karotten und Bratkartoffeln

18,90 €

## Vorspeisen & Suppen

---

### **Bruschetta Seeburg**

2 Stücke Bruschetta als kleine Vorspeise

2,50 €

### **Frühlingssalat mit glasiertem Ziegenkäse in Honig**

Genießen Sie unsere feinen Mini-Blattsalate in Traubenkernöl mit einem warmen goldgelb glasiertem Ziegenkäse in Honig

6,50 €

### **Carpaccio vom Rind**

Unendlich zart geschnittenes Carpaccio, ganz klassisch mit bestem Olivenöl und Balsamico verfeinert, dazu gehobelter duftiger Parmesan. Knuspriges Baguette rundet diese Gaumenfreude perfekt ab. Leichter geht es nicht.

9,50 €

### **Anti Pasti Teller Seeburg**

Unser beliebter Vorspeiseteller mit feinen italienischen Spezialitäten wie Carpaccio, Vitello Tonnato, Parmaschinken, gegrilltes Gemüse, Scampi und Parmesan.

9,50 €

### **Tomate Mozzarella**

Reife Tomaten, milder Mozzarella, frischer Basilikum, gutes Olivenöl und weicher Balsamico. Küche kann so einfach sein. Dazu frisches Brot

kl. Portion 6,50 €

gr. Portion 9,50 €

~~~~~

### **Altländer Hochzeitssuppe mit ganz vielen Klößchen**

In einer kräftigen klaren Brühe tummeln sich bunte Gemüsestreifen, hauchzarter Eierstich und würzige Mettbällchen. Lassen Sie es sich schmecken

4,40 €

### **Italienische Tomatencreme**

Frische Tomaten, Basilikum und etwas zu viel Sahne geben dieser Suppe das Besondere. Mozzarella ist die Einlage.

5,50 €

### **Frische Spargelcreme**

Weißer Creme vom frischen Spargel mit kleiner Sahnehaube

4,80 €

### Unsere Spargel und Fisch Kombination

#### Frischer Spargel "Skandinavien"

Spargel mit Räucherlachs und mildem Käse überbacken, dazu Sour Cream und eine Ofenkartoffel

16,50 €

~~~~~

#### Seeburg's Pfannfisch

Unser beliebtestes Fischgericht ... Feinstes Fischfilet gebraten auf körniger Senfsoße und Grilltomate, dazu knusprige Bratkartoffeln

14,00 €

#### Portion Schollenfilets

in der Pfanne in Speck gebraten , dazu ein frischer Gurkensalat und Salzkartoffeln.

14,80 €

#### "Hamburger Lachsschnidde"

Mittelstück vom Lachsfilet gedünstet auf Blattspinat mit leichter Krebssoße und Dillkartoffeln

15,80 €

#### Finkenwerder Lotsenschmaus

200g Mittelstück vom Heilbutt im dünnen Speckmantel im Ofen gebraten, dazu Rahmwirsing und gebratene Salzkartoffeln

15,80 €

#### Edelfischteller

Dreierlei Fischfilet und ein ordentlicher Scampi in der Pfanne gebraten auf Blattspinat und dazu dampfendes Kartoffelgratin

16,80 €

#### Gebratenes Zanderfilet auf leichter Senfsoße

dazu knackige Broccoliröschen und Bratkartoffeln. Herrlich rustikal

15,80 €

#### Seeburgs "Scampi-Angebot"

Beste und große Seawater-Scampi 8/12 vom Grill. Dazu reichen wir 3 verschiedene Dips: Sweet-Chili, Wasabi und Aioli und Baguette

**Pro Stück 3,80 €**

### **Oma "Mimis" Rindsroulade**

220g bestes Rindfleisch mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt und dann zärtlich geschmort. Voilà ! Fertig ist das wundervolle Gericht aus Großmutter's Küche. Dazu haben wir frische Karotten in Butter und hausgemachtes Kartoffelpüree.

15,50 €

### **Rindfleisch in Meerrettichsoße**

Bestes Tafelspitz in leichter Meerrettichsoße, dazu Rote Beete und Bouillonkartoffeln

15,50 €

### **Seeburgs "Sauerbraten"**

Geschmorter in Rinderbraten in dieser unglaublichen "süß-sauren" Soße mit Rosinen, dazu Erbsen, Karotten und Kartoffelpüree

15,50 €

### **Seeburger Schnitzel**

Mageres Schweinefleisch aus dem Rückenstück schonend in Butter gebraten. Aus Österreich kommt die Sitte dazu Preiselbeeren zu essen. Dazu reichen wir Pommes frites. Gut

11,50 €

### **Steakteller**

Je ein Medaillon vom Rumpsteak, Schweinefilet und Pute mit kleinem Salat, Knoblauchbrot, Kräuterbutter und zur Wahl entweder Bratkartoffeln, Pommes frites oder eine Ofenkartoffel mit Sourcream

13,90 €

### **Unsere beliebte Friesenpfanne**

Für Fleisch Liebhaber: 2 schöne Steaks vom Rind und Schwein auf knusprigen Bratkartoffeln mit gebratenen Champignons und einem herrlichen Rührei mit Tiefseekrabben. Friesisch gut...

15,90 €

### **Rumpsteak St. Malo mit gebratenen Scampi**

Ein zartes 200-Gramm-Steak auf dem Grill nach Ihren Wünschen gegart mit gebratenen Scampi. Dazu geschmolzene Safran-Tomaten und Rosmarin-Kartoffeln. Lecker....

18,90 €

### **Grillplatte Seeburg**

Saftige Steaks vom Roastbeef, vom Schweinerücken und von frischer Putenbrust, mit kleinen Würstchen und einer deftigen Speckscheibe, alles rustikal vom Grill.

Dazu eine Grilltomate auf Ananasreis, eine Sauce Béarnaise, gebratene Champignons und goldgelbe knusprige Pommes frites

für zwei Pers. 35,00 €

**Wir haben eine kleine Auswahl an Leckereien für Sie  
zusammen gestellt.**

### **Altländer Bauernsülze**

Eine ordentliche Portion Sülze mit unserer Apfel-Remoulade, dazu Bratkartoffeln

9,90 €

### **"Fischer-Frühstück"**

Frische Nordseekrabben in Rührei, dazu Bratkartoffeln. Ganz ehrlich: Da fängt der Norden an.

14,50 €

### **Kräftiges Bauernfrühstück**

Deftige Bratkartoffeln mit Schinkenwürfel und Ei gebraten, dazu Gewürzgurkenscheiben.

9,90 €

### **"Seeburger"**

Unser Burger! Gebratene Hähnchenbrust mit Waldorfsalat, Ruccola und krossen Speckstreifen im Sesambrotchen, dazu feine Pommes frites

9,80 €

~~~~~

### **Zwei saftige Entenkeulen knusprig frisch aus dem Ofen**

mit einer pikanten Rahmsauce vom feinsten Bratensaft, dazu ein herzhaftes Apfel-Rotkraut, ein mit aromatischen Preiselbeeren gefüllter warmer Pfirsich und goldgelbe Krokette. Herrlich. Sie möchten nur eine Entenkeule? Kein Problem

kl. Portion 11,50 €

gr. Portion 14,50 €

### **Müllers Liebste**

Zarte knusprige Entenbrust, auf gebratenen Scheiben von Altländer Äpfeln angerichtet, dazu in süßer Sahne geschmorter frischer Wirsing Kohl und knusprige Kartoffel-Rösti.

15,50 €

### **Halbe knusprige Ente**

Die Hälfte einer Ente, ofenfrisch mit knuspriger Haut auf Vierländer Art serviert, mit reichhaltiger Gemüsebeilage und gebratenen Apfelscheiben, dazu eine wunderbare Rahmsauce und hiesige Salzkartoffeln.

18,90 €

### **Eis und Heiß**

Heiße Kirschen in leckerer Kirschlorsoße. Dazu eine dicke Kugel Vanilleeis von L'nagnese und süße geschlagene Sahne.

6,50 €

### **Altländer Apfelküchlein**

Das ist etwas Nichtalltägliches: Drei frisch gebackene Altländer Apfelküchlein aus aromatischen Altländer Äpfeln, üppig mit Zimt und Zucker bestreut, dazu ein kleines Walnuss-Eis und etwas frisch geschlagene Sahne. Einfach unwiderstehlich.

6,90 €

### **Erdbeer-Rhabarber-Grütze**

Der wahre Geschmack frischer Erdbeeren kombiniert mit Rhabarber. Dazu Vanillesoße. Lecker und immer gut.

5,90 €

### **Unsere Crème Brûlée**

Klein, süß und verführerisch. Für echte Liebhaber knusprig gebläht

5,50 €

### **Holländische "Poffertjes "**

Portion warme Minipfannkuchen mit etwas Erdbeer-Rhabarbergrütze und einer Kugel Vanilleeis

8,90 €

### **Seeburgs Klassiker**

Unser Schätzchen: Feines Walnuss-Eis von L'nagnese und feine Feigen unter der warmen Decke dieses herrlichen Whiskyschaumes. Schmelzende Lust ...

8,90 €

### **Sabine´s Rhabarberkuchen**

Warmer Rhabarberkuchen mit Baiser und einer Kugel Vanilleeis

4,50 €

### **Kleine Käseauswahl**

Verschiedene Käse mit Trauben und Feigensenf, Dazu frisches Brot

9,50 €

### **Unser Hauswein: "Weiß"**

Markgräfler Graubunder, trocken  
Frisch-fruchtig, mit zartem Schmelz und feinem Aroma. Unkompliziert

0,75l 23,00 €

### **Unser Hauswein "Rot"**

Bender Rot, trocken  
So schmeckt der moderne deutsche Rotwein, rund, saftig, kraftvoll, mit samtigen dunkelbeerigen Fruchtaromen.

0,75l 24,00 €

### **Offene trockene Weiß-Weine**

Pinot Grigio, Serena Italien  
pikant, saftig, typisch, dezent verspielt

Riesling, Classic, Julius Knöll, Pfalz  
fruchtig, vollmundig, gehaltvoll, gern getrunken

### **Offene trockene Rot-Weine**

Merlot, Veneto Italien  
feinfruchtig, elegant und voller Duft

### **Unsere Empfehlung des Hauses:**

"Rote Traube", Cuvée aus Cabernet und Dornfelder, Julius Knöll, Pfalz  
ausgeprägt, kräftig, vollmundig

### **Halbtrockener Weißwein**

Silvaner, halbtrocken, Lorch Pfalz  
fruchtig, angenehm und animierend

### **Halbtrockener Rotwein**

Dornfelder, halbtrocken, Klostersgarten Rheinhessen  
Samtig, weiche Beeren, voller Aromen

### **Lieblicher Rosewein**

Portugieser Weissherbst, lieblich Klostersgarten Rheinhessen  
dezente Erdbeernote, sehr duftend, feine Frucht, süffiger Terrassenwein

### **Alle offenen Weinen bieten wir Ihnen:**

0,2l 5,20 €

0,5l 13,00 €

## Kalte Getränke

---

### Kalte Getränke

|                                 |       |        |
|---------------------------------|-------|--------|
| Stralsunder Mineralwasser       | 0,25l | 2,80 € |
|                                 | 0,75l | 5,90 € |
| Stralsunder Mineralwasser still | 0,25l | 2,80 € |
| Staatlich Fachingen             | 0,25l | 2,80 € |
| Coca-Cola und Coca-Cola light   | 0,3l  | 2,80 € |
|                                 | 0,4l  | 3,70 € |
| Fanta, Sprite und Spezi         | 0,3l  | 2,80 € |
|                                 | 0,4l  | 3,70 € |
| Apfelschorle "naturtrüb"        | 0,3l  | 2,80 € |
|                                 | 0,4l  | 3,70 € |

### Säfte

|                                                                 |      |        |
|-----------------------------------------------------------------|------|--------|
| Sortenreiner Apfelsaft "naturtrüb" vom<br>Obstparadies Schuback | 0,3l | 2,80 € |
| Orange, Rote Johannisbeere, Rote Traube, Kirsch                 | 0,3l | 2,80 € |
|                                                                 | 0,4l | 3,70 € |
| Banane, Ananas, Kiba                                            | 0,3l | 2,80 € |
|                                                                 | 0,4l | 3,70 € |

### Schweppes

|              |       |        |
|--------------|-------|--------|
| Bitter Lemon | 0,25l | 2,90 € |
| Tonic Water  | 0,25l | 2,90 € |
| Ginger Ale   | 0,25l | 2,90 € |

## Alkoholische Getränke

---

### Biere vom Fass

|                                            |      |        |
|--------------------------------------------|------|--------|
| Ratsherren Pilsner und Störtebecker Dunkel | 0,3l | 2,90 € |
|                                            | 0,5l | 4,50 € |
| Alsterwasser                               | 0,3l | 2,90 € |
|                                            | 0,5l | 4,50 € |

### Flaschenbiere

|                                                                |       |        |
|----------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Paulaner Weißbier, Kristall oder Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel | 0,5l  | 4,50 € |
| Clausthaler alkoholfrei                                        | 0,33l | 2,90 € |
| Paulaner Hefe-Weißbier Alkohol Frei                            | 0,5l  | 4,50 € |
| Malzbier                                                       | 0,33l | 2,70 € |

### Obstbrände

|                                                   |      |        |
|---------------------------------------------------|------|--------|
| Altländer Obstwasser, Kirsch, Himbeere, Mirabelle | 0,2l | 3,20 € |
| Birne, Pflaumenbrand, Altländer Apfelbrand        | 0,2l | 3,40 € |

### Cognac

|                      |      |        |
|----------------------|------|--------|
| Remy Martin V.S.O.P. | 0,2l | 4,00 € |
|----------------------|------|--------|

### Aquavit

|                           |      |        |
|---------------------------|------|--------|
| Malteser, Jubiläum, Linie | 0,2l | 2,90 € |
|---------------------------|------|--------|

### Bitter

|                                                                    |      |        |
|--------------------------------------------------------------------|------|--------|
| Ramazotti, Averna, Gammel Dansk, Jägermeister, Fernet Branca, Ment | 0,2l | 3,20 € |
|--------------------------------------------------------------------|------|--------|

### Grappa

|                  |      |        |
|------------------|------|--------|
| Grappa La Bianca | 0,2l | 3,50 € |
|------------------|------|--------|

## Warme Getränke

---

### Klassischer Kaffee- und Teegenuss

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Becher feiner heißer duftender Kaffee | 2,80 € |
| Glas Tee                              | 2,20 € |

### Koffeinfrei

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Becher Kaffee Hag, Koffeinfrei | 2,80 € |
|--------------------------------|--------|

### Typisch italienisch

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Espresso                          | 2,30 € |
| Doppelter Espresso                | 3,50 € |
| Cappuccino mit Milch              | 3,50 € |
| Cappuccino mit geschlagener Sahne | 3,30 € |
| Latte Macchiato                   | 3,70 € |
| Latte Macchiato Caramel           | 3,80 € |
| Latte Macchiato Amaretto          | 3,80 € |

### Milchkaffee

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| Große Tasse Milchkaffee, genau richtig gemischt | 3,50 € |
|-------------------------------------------------|--------|