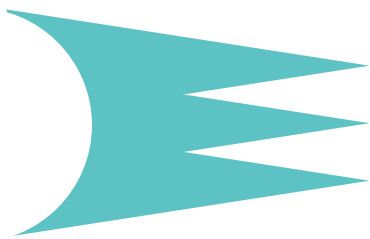


Haus
Seeblick



Speisen
und
Getränke



Haus Seeblick

Im Naherholungsgebiet
Sechs-Seen-Platte · Masurensee



Strohweg 12 · 47279 Duisburg-Wedau
Tel. (02 03) 7 20 00 29 · Mobil 0178/6 93 72 23
E-Mail: haus.seeblick@yahoo.de
Web: www.restaurant-hausgarden.de

Restaurant/Café

Haus Seeblick

Wir begrüßen Sie recht herzlich
und hoffen, dass Sie sich
bei uns wohl fühlen.

Für Festlichkeiten jeglicher Art,
wie Hochzeiten, Geburtstage,
Taufen, Jubiläen, Weihnachtsfeiern,
Vereinsfeiern, Tagungen, Seminare,
Konferenzen etc. empfehlen wir
unsere Räumlichkeiten
bis 250 Personen.

Fragen Sie nach unserem
Catering-Service:

- Fingerfood + Gabelbuffets,
- Canapés, Snacks + Co.,
- kleine und große Buffets,
- Grill und Frontcooking Buffets,
- Plattenservice und Equipment.

Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit
ist unser Motto.

Wir haben für Sie
Montag bis Sonntag
von 11.00 bis 21.00 Uhr
geöffnet.

Über Ihren Besuch freut sich
das „Team vom Seeblick“

Suppen

Hühnersuppe mit Einlage _____	klein 3,50	groß 5,50
Hausgemachte Goulaschsuppe _____	4,50	6,50

Salate, frisch & knackig

Kleiner Beilagen-Salat _____	4,50	
Salatteller „Zorbas“ mit Schafskäse, Oliven und milden Peperone ____	8,90	
Salatteller „Haus Seeblick“ mit Käse, Kochschinken und Ei _____	9,90	
Salatteller „California“ mit gebratenen Putenstreifen _____	12,50	
Salatteller „Steak House“ Salate der Saison, mit gebratenen Roastbeefstreifen _____	13,90	
Salatteller „Skagen“ Salate der Saison, mit gebeiztem Lachs, Honig-Senf-Dillsauce _____	12,90	
Duett von Strauchtomaten & Mozzarella _____	7,50	

*Zu allen Salaten servieren wir wahlweise
hausgemachtes Joghurt- oder Balsamico-Dressing und Brot.*

Zwischengerichte – für den kleinen Hunger

Strammer Max 1 Scheibe Graubrot mit gekochtem Schinken und 3 Spiegeleiern _____	6,80	
Currywurst mit Currysauce und Pommes frites _____	6,90	
Riesenbockwurst mit Senf, wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffelsalat _____	6,90	
Gebackener Camembert mit Preiselbeergelee, Butterecken und Toast ____	7,50	
Bauernsülze nach Hausmacher Art, mit Remoulade und Röstkartoffeln _____	8,50	
Herrentoast Schweinesteak auf Brot mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter _____	9,90	

Nudel- und Kartoffelgerichte

Folienkartoffel

mit hausgemachtem Kräuterquark
und Lachsstreifen, an Salatgarnitur _____ 8,90

Folienkartoffel

mit hausgemachtem Kräuterquark und
gebratenen Putenbruststreifen, an Salatgarnitur — 8,90

Folienkartoffel

mit hausgemachtem Kräuterquark und
gebratenen Roastbeefstreifen an Salatgarnitur — 10,90

Spätzlepfanne

Butterspätzle, frische Champignons,
Paprikastreifen, geröstete Zwiebeln,
mit Käse gratiniert _____ 10,90

Das Beste von Schwein und Rind

Kröstchen „Haus Seeblick“

Toast mit kleinem Schnitzel, Crème-Champignons
und Salatbeilage _____ 9,80

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und Salat _____ 11,50

Jäger-/Zigeunerschnitzel

mit Pommes frites und Salat _____ 12,90

Zwiebelschnitzel

mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat — 12,90

Holzfällersteak

vom Schwein, mit Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat _____ 13,50

„Oxford-Steak“

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter,
Pommes frites und Salat _____ 11,50

„Masurentopf“

2 Schweinemedallions mit Bratkartoffeln,
Kaisergemüse und Champignonrahmsauce — 15,50

Rumpsteak „Maître“

mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat — 17,50

Rumpsteak „Madagascar“

mit pikanter Pfeffersauce,
Pommes frites und Salat _____ 19,50

Süße und herzhafte Pfannkuchen

Apfelpfannkuchen mit Mandelsplittern und Rosinen _____	8,50
Kirschpfannkuchen mit Staubzucker _____	8,50
Schokoladenpfannkuchen braun/weiß _____	8,50
Zwiebelpfannkuchen mit frischen Zwiebeln und Kräutern _____	8,50
Mettwurstpfannkuchen mit eingebackenen Mettwurstscheiben und frischen Kräutern _____	8,50
Speckpfannkuchen mit eingebackenem Würfelspeck _____	8,50
Italienischer Pfannkuchen mit Mozzarella und Cherrytomaten _____	8,50
Griechischer Pfannkuchen mit Schafskäse, Oliven und milden Peperoni ____	8,50
Käse-/Schinken-Pfannkuchen ____	8,50
Champignonpfannkuchen mit frischen Champignonscheiben und Kräutern _	9,50
Lachspfannkuchen mit Lachs und Kräuterquark _____	11,50

Alles aus Meer & See

Heringsstipp „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln _____	8,90
Brathering ohne Gräten, mit Zwiebelringen und Röstkartoffeln _____	8,90
2 frische holländische Matjes-Doppelfilets mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln _____	9,50
Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce, wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat _____	10,90

*Täglich wechselnd fangfrische Fische
vom Grill – auf Anfrage –*

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,00
Kännchen Kaffee	3,80
Tasse Tee	2,00
Kännchen Tee	3,80
Cappuccino	2,50
Milchkaffee	2,50
Milchkaffee aromatisiert, mit Caramel, Nuss, Vanille oder Schokolade	3,00
Espresso	2,00
Latte Macchiato	3,00
Latte Macchiato aromatisiert, mit Caramel, Schokolade, Vanille oder Nuss	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	2,80
Kännchen Schokolade	4,00
Glas Milch	1,50

Frühstück auf Anfrage.

*An unserer Kuchentheke finden Sie täglich
ein abwechslungsreiches Angebot.*

Waffeln

Frische hausgemachte Waffeln

2 belg. Waffeln mit Puderzucker	4,90
2 belg. Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne	5,90
2 belg. Waffeln mit heißen Kirschen, Sahne und Vanilleeis	6,90

Eis

Gemischtes Eis	3,90
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
Früchtebecher gemischtes Obst, Eis, Sahne	6,50
Schwarzwaldbecher Eis, Kirsche, Obstwässerli, Sahne	5,90
Walnussbecher Walnusseis, Likör, Walnüsse, Sahne	6,90
Eierlikörbecher Eis, Eierlikör, Sahne	6,50

Amarenabecher		
Eis, Amarenakirschen, Sahne	_____	6,90
Eisschokolade	_____	4,00
Eiskaffee	_____	4,00

Milchshakes auf Anfrage.

Biere

Auf der Terrasse servieren wir nur 0,3 l

König Pilsener	_____	0,3 l	2,00
Diebels Alt	_____	0,3 l	2,00
Hefeweizen			
hell, dunkel oder Kristall, mit und ohne Alkohol	_____	0,5 l	3,50
König Pilsener alkoholfrei	_____	0,33 l	2,50
Malz	_____	0,3 l	2,00
<hr/>			
Alle 0,5 l-Getränke	_____		3,90

Alkoholfreie Getränke

Fanta	_____	0,3 l	2,00
Cola/Cola Light	_____	0,3 l	2,00
Sprite	_____	0,3 l	2,00
Apfelschorle	_____	0,3 l	2,00
Mineralwasser	_____	0,3 l	2,00
Bitter Lemon	_____	0,3 l	2,00
Tonic	_____	0,3 l	2,00
Saftschorle	_____	0,2 l	2,30
Säfte auf Anfrage	_____	0,2 l	2,50
<hr/>			
Alle 0,5 l-Getränke	_____		3,90

Wein und Sekt

Wein – Rot, Weiß, Rosé –	_____	0,3 l	4,50
Glas Sekt	_____	0,2 l	3,50

Spirituosen

Amaretto	2 cl	2,00
Asbach Uralt	2 cl	2,80
Baileys	2 cl	2,00
Bommerlunder	2 cl	2,00
Campari Soda	2 cl	3,50
Eierlikör	2 cl	2,00
Fernet Branca	2 cl	2,00
Fernet Menta	2 cl	2,00
Fürst von Bismarck	2 cl	2,00
Genever	2 cl	1,50
Hennessy	2 cl	4,50
Himbeergeist	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	2,00
Jim Beam	2 cl	3,50
Johnnie Walker	2 cl	3,00
Jubi	2 cl	2,50
Kirschwasser	2 cl	2,50
Korn	2 cl	1,50
Korn mit Boonekamp	2 cl	1,50
Kümmerling	2 cl	2,00
Linie	2 cl	2,50
Malteser	2 cl	2,00
Mariacron	2 cl	2,00
Martini	2 cl	3,00
Obstwässerle	2 cl	2,50
Ouzo	2 cl	2,00
Pernod	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,00
Uerdinger	2 cl	1,80
Underberg	2 cl	2,00
Wacholder	2 cl	1,50
Williamsbirne	2 cl	3,00
Wodka	2 cl	2,50

Cocktails

- Caipiroschka**
Wodka und Lime Juice _____ 5,50
- Caipirinha**
Cachaca (Zuckerrohrschnaps),
Lime- und Lemon Juice _____ 5,50
- Erdbeer-Caipi**
Cachaca (Zuckerrohrschnaps),
Erdbeer- und Lemon Juice _____ 5,50
- Sex on the Beach**
Wodka, Peach Tree, Grenadine,
Lemon- und Orange Juice _____ 5,50
- Tequila Sunrise**
Tequila, Lemon Juice, Orange Juice
und Grenadine _____ 5,50
- Pina Colada**
Bacardi, Batida de Coco, Bream, Coconut Syrup
und Pineapple Juice _____ 5,50
- Swimmingpool**
Bacardi, Batida de Coco, Bream, Coconut Syrup,
Pineapple Juice und Blue Curacao _____ 5,50
- Long Island Ice Tea**
Gin, Wodka, Tequila, Triple Sec, Bacardi,
Lemon Juice und Coca Cola _____ 5,50
- Mai Tai**
Havana Club, Bacardi, Apricot Brandy,
Almond Syrup, Rum, Lime- und Lemon Juice _____ 5,50

Alkoholfreie Cocktails

- Coconut Kiss**
Coconut Syrup, Cream, Grenadine,
Pineapple- und Cherry Juice _____ 5,50
- Virgin Colada**
Coconut Syrup, Cream und Pineapple Juice _____ 5,50

Auf Wunsch mixen wir
für Sie auch andere Cocktails.

Happy Hour _____ 18.00–19.00 Uhr
Alle Cocktails _____ 3,90