

## **VORSPEISEN UND SUPPEN**

Kürbiscremesuppe <small>*g, h, i</small>	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage <small>*a, g, i, c</small>	5,00 €
Gratinierter Ziegenkäse auf Apfelspalten an herbstlichen Blattsalaten und ofenfrischem Baguette <small>*a, g, i, j</small>	7,50 €

## **SALATE**

Bunter Salatteller der Saison wahlweise mit.....	
Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Salsa Soße <small>*1, 6, a, g, j</small>	10,50 €
gefüllten Gnocchi und gebratenen Hähnchenbruststreifen <small>*a, c, g, i, j</small>	11,90 €
Kleiner Beilagensalat <small>*i, j</small>	3,00 €

## **BURGER**

Burger „Aartal“ mit saftigem Rindfleisch, Bacon und Käse auf würzig-süßer BBQ-Soße dazu servieren wir würzige Kartoffeltwister <small>*2, 3, 6, 8, a, j, g, h</small>	12,00 €
Burger 2.0 Zwei Lagen saftiges Rindfleisch mit Bacon und Käse auf würzig-süßer BBQ-Soße dazu servieren wir würzige Kartoffeltwister <small>*2, 3, 6, 8, a, j, g, h</small>	15,00 €

## VEGETARISCH

Käsespätzle  
mit Schmorzwiebeln  
an einem bunten Salat  
\*a, c, g 9,00 €

## HAUPTGERICHTE

Rumpsteak an Schmorzwiebeln  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
und Röstkartoffeln  
dazu servieren wir einen bunten Salat  
\*1, 3, g 21,50 €

Wildragout  
*(Wildfleisch aus heimischem Revier)*  
mit buntem Gemüse und Spätzle  
\*a, c, i, j 16,00 €

Pfefferpfanne „Seehof“  
Medaillons vom Schwein in Pfefferrahmsoße  
an buntem Gemüse und Spätzle  
\*17, a, c, g, i, j 16,00 €

Schnitzel vom Schwein  
wahlweise mit Champignonrahmsoße, Schmorzwiebeln  
Pfeffersoße oder „Wiener Art“  
an Pommes Frites und einem kleinen Salat  
\*1, a, c, g 15,50 €

Herzhafter Spießbraten  
mit Pommes und einem bunten Salat  
\*1, 3, a, c 13,00 €

Gebratene Garnelen  
an Tomatentagliatelle mit Grillgemüse  
\*a, b, c, e, g, h, i 17,00 €

Fisch & Chips „Seehof“  
Rotbarschfilet im Bierteig an Remouladensoße  
mit Röstkartoffeln und kleinem Salat  
\*17, a, c, d, g, k 15,50 €

## FLAMMKUCHEN

Classic mit Speck und Zwiebeln <small>*1, 3, a, g</small>	6,50 €
Caprese mit Tomaten und Mozzarella <small>*a, g</small>	6,90 €
Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse <small>*3, 6, a, g</small>	7,20 €
Hessischer Flammkuchen mit Blutwurst und Mettwurst, Zwiebeln, und Handkäse <small>*a, g</small>	8,50 €

### **ACHTUNG WILD!**

**Vom 16.-28.10.2018 servieren wir  
Wild aus heimischem Revier!  
Wildbuffet  
am 20.10.18 und 17.11.18 ab 18:00h**



## DESSERTS

Crème Brûlée  
mit Rohrzucker karamellisiert  
und einer Kugel Eis  
\*4, 6, 14, a, c, g 6,00 €

Dessertvariation  
lassen Sie sich überraschen  
\*17, a, c, g 6,00 €

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Sahne  
\*17, a, c, g 6,50 €

Mascarponecreme  
mit Kirschen und Schokoladeneis  
\* a, c, g 4,50 €

\*1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig, 14 Aroma 17 Alkohol  
a) Weizen b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch/Laktose h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf  
k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid/Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere