

Vorspeisen

Angeräuchertes Lachstatar

mit Mango und Gurke,
Meerrettich-Schaum und Pumpernickelerde € 19,50

Bunter gezupfter Blattsalat

in Balsamico Schalottenvinaigrette
mit gebackenen Champignons
und Karottenblümchen € 14,00

Thunfisch Sashimi

mit Umami Sud, Kürbis,
Kräutersaitlingen aus Dorum und Zwiebelmarmelade € 19,50

Carpaccio von Rind und Kalb

mit Trüffelöl, Parmesansplittern
und Salatbouquet € 19,50

Warme Vorspeise

Gelackte Jakobsmuschel

mit Zitronenschaum, Kürbis in Variation
und Zwiebelmarmelade € 20,00

Hausgemachte Steinpilz Ravioli,

mit Kräutersaitlingen aus Dorum,
Pastinake und Blattspinat € 17,00

Suppen

Rahmsüppchen vom Hokkaido Kürbis

mit Bauernschinken und Kürbiskernen € 12,50

Helgoländer Hummersuppe

mit Lachsklößchen und frischen Nordseekrabben € 12,80

Rahmsüppchen von frischen Steinpilzen

mit Rindfleischklößchen und Brotcroutons € 12,80

Essenz von der Strauchtomate

mit Rindfleischklößchen und Mascarpone Ravioli € 12,50

Fisch

Gebratenes Filet vom Nordsee Limandes mit Hummerkrabbe, Schnittlauchsauce, Champignon-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln	€ 29,50
Winter Kabeljau Filet mit Pommery-Senf-Sauce, Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 29,50
Duhner Fischerfrühstück Mit Rührei, Nordseekrabben, Seezungenroulade, Rauchlachsroschen und Bratkartoffeln	€ 29,00
Duett von Wolfsbarsch und Seeteufel mit Hummersauce, Selleriepüree Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 30,00
Gebratenes Filet vom Fjordlachs mit Zitronenschaum, Kürbis in Variation, Kräutersaitlingen aus Dorum, Kohlrabi in Rahm und Gemüserisotto	€ 30,00

Bei Umbestellungen berechnen wir für Bratkartoffeln € 3,00
Selbstverständlich bereiten wir auch Seniorenportionen zu,
für die wir pro Gericht € 1,50 weniger berechnen.

Fleisch

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

mit Wiesenchampignons, Orangenfilets,
hausgemachten Spätzle
und Eisbergsalat in Sauerrahm

€ 29,50

Krosse Vierländer Bauernente

mit Honig glasiert, Hagebuttensauce,
Rotkohl, gestovtem Wirsing
und angeschmelzten Kartoffelklößen

€ 34,50

Schnitzelchen von der Kalbsoberschale

mit Rosmarinsauce, Karotten in Variation
und Bratkartoffeln

€ 30,00

Geschmorte Keule vom Duhner Schmalreh

mit Wacholderrahmsauce, Waldpilzen,
Punschbirne, Pastinaken, Wirsing
und hausgemachten Spätzle

€ 28,50

Surf and Turf

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Wildfanggarnele
Rosmarinsauce, Kürbiscreme,
Kräutersaitlingen aus Dorum,
Zwiebelmarmelade und Kartoffelgratin

€ 35,00

Bei Umbestellungen berechnen wir für Bratkartoffeln € 3,00
Selbstverständlich bereiten wir auch Seniorenportionen zu,
für die wir pro Gericht € 1,50 weniger berechnen.

Vegetarisch

Risotto vom Hokkaido Kürbis

mit Gemüsepaysanne
und kleinem Zupfsalat

€ 22,00

Hausgemachte Steinpilz Ravioli

mit Selleriecreme,
roter Zwiebelkonfitüre,
und buntem Zupfsalat

€ 22,00

Für den kleinen Appetit

Junge milde Matjesfilets nach Hausfrauenart

mit Petersilienkartoffeln

€ 20,00

Hausgemachter Seelust Burger

mit roten Zwiebeln, Tomate, krossem Speck,
angeschmolzenem Käse
und Homestyle Fries

€ 22,50

Kleiner pikanter Herrentoast

mit Rinderfiletmedaillons, Waldzwergerl,
Portweinsauce und Salatbouquet

€ 23,70

Großer Seelust Vitalsalat

frische Blattsalate in Balsamico Schalotten Vinaigrette
mit Putenmedaillons im Knuspermantel

€ 19,00

Vollkornbrot nach „Klaus Störtebeker“

mit frischen Nordseekrabben
und gebratenem Spiegelei

€ 22,50

Für unsere kleinen Gäste

Kleines gebackenes Fischfilet mit Vichy-Karotten und Kartoffeltalern	€ 14,00
Kinderspaghetti mit Schinkenstreifen und Tomatensauce	€ 12,00
Hausgemachter Apfelpfannkuchen	€ 12,00
Kleines paniertes Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites	€ 15,00

gerne können Sie für Ihre Kinder auch
kleinere Portionen aus der Speisekarte bestellen.
In diesem Fall berechnen wir € 1,50 weniger für das Gericht.

Dessert – das süße Finale

Tarte von Orange mit Orangensalat
und Vanillerahmeis

€ 13,80

Das Beste vom Pâtissier
lass Dich überraschen...

€ 14,20

Mosaik von weißer und schwarzer Schokolade
im Marzipanmantel mit frischen Früchten
und Saucenmosaik

€ 13,00

Lauwarmer New York Cheesecake
mit Eisnocke

€ 13,80

Crème brûlée
mit frischen Früchten und Vanillerahmeis

€ 14,50

Hamburger Rote Grütze
Mit Susi Rahm und Eisnocke

€ 12,00

Eisorten in Variation
pro Kugel

€ 3,00

Gerichte für 2 Personen

Gerne bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung einige Spezialitäten für 2 und mehr Personen zu.

Fischplatte „Hotel Seelust“

Variationen von fangfrischen Nordseefischen
-gebraten und pochiert-
Verschiedene Saucen, diverse Markgemüse
Canada-Patna-Reis, Petersilienkartoffeln

pro Person € 36,50

Chateaubriand

Rosa gebratenes, doppeltes Rinderfiletsteak
Sauce Béarnaise, Waldpilze
viele verschiedene Gemüse der Saison
Kartoffelgratin

pro Person € 38,50

Krosse Vierländer Bauern Ente

-am Tisch tranchiert-
mit Honig glasiert, Hagebuttensauce, Wirsing,
Rotkraut, kleinem gefülltem Apfel mit Preiselbeeren
und angeschmelzten Kartoffelklößen

pro Person € 34,50

Rosa gebratener Rehrücken am Stück

mit Punschbirne, gestovtem Wirsing,
Waldpilzen, Selleriepüree
und hausgemachten Spätzle

pro Person € 39,-

Da wir nur frische Ware verarbeiten, bitten wir Sie höflichst, diese Speisen einen Tag vorher zu bestellen.