



Hotel Seelust

Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen im Hotel Seelust Cuxhaven Duhnen!

Wir freuen uns Sie in unserem
familiengeführten - Hotel
seit 1934 begrüßen zu dürfen.

Erleben Sie unsere traditionelle und authentische
Küche mit Gastfreundschaft im Herzen.



@HOTEL_SEELUST

	Öffnungszeiten:
Frühstück:	7:00 – 10:00 Uhr
Café:	14:00 – 18:00 Uhr
Restaurant:	12:00 – 14:00 Uhr 18:00 – 21:00 Uhr

Vorspeisen

- Angeräuchertes Lachstatar**
mit Mango und Gurke,
Meerrettich-Schaum und Pumpernickelerde € 19,50
- Bunter gezupfter Frühlingsalat** 
in Balsamico Schalottenvinaigrette
gebackene Champignons
und Karottenblümchen € 14,00
- Salat von frischen Nordseekrabben**
Auf kleinen Reibeplätzchen
Mit Honig-Senf-Dillsauce
Und Blattsalaten in Balsamicovinaigrette € 19,50

Warme Vorspeise

- Gelackte Jakobsmuschel**
Mit hausgebeiztem Graved Lachs
Zitronenschaum, Kräutersaitlingen
Und Süßkartoffelcreme € 20,00
- Hausgemachte Tomate Mozzarella Ravioli,** 
Mit Tomatensauce, Zwiebelmarmelade,
Selleriecreme und Pinienkernen € 17,00

Suppen

- Rahmsüppchen von frischen Gartenkräutern**
mit Bauernschinken und Brotcroutons € 12,50
- Helgoländer Hummersuppe**
mit Lachsklößchen und frischen Nordseekrabben € 12,80
- Bouillabaisse von Cuxhavener Edelfischen**
mit Safran, Krabben und Gemüsepaysanne € 14,50
- Mulligatawny** € 12,50
Indisches Geflügelcurrysüppchen
Mit Banane, Reis und Kokos

Fisch

Gebrautes Filet vom Nordsee Limandes mit Hummerkrabbe, Schnittlauchsauce, Champignon-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln	€ 29,50
Gebrautes Filet vom Baby Steinbutt mit Zitronenschaum, Süßkartoffelpüree, Kohlrabi in Rahm und Gemüserisotto	€ 33,00
Duhner Fischerfrühstück Mit Rührei, Nordseekrabben, Seezungenroulade, Rauchlachsroschen und Bratkartoffeln	€ 29,00
Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch und Seeteufel mit Hummersauce, Selleriepüree Blattspinat und Brezelschnitte	€ 30,00
Gebrautes Filet vom weißen Heilbutt Mit Aromaten, Zitronenschaum, Selleriepüree, Zwiebelmarmelade Und Trüffelpüree	€ 33,00
Potpourri von Cuxhavener Edelfischen Mit Safran-Orangensauce, Jungem Kohlrabi und Trüffelpüree	€ 29,50

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 Kalbsgeschnetzeltes

mit Wiesenchampignons, Orangenfilets,
hausgemachten Spätzle
und Eisbergsalat in Sauerrahm

€ 29,50

Rosa gebratener Lammrücken

mit Rosmarinsauce, Selleriecreme,
Kräutersaitlingen, Ratatouille
und Kartoffelauflauf

€ 33,00

Wiener Kalbsschnitzel

mit Rosmarinsauce
Karotten in Variation und Bratkartoffeln

€ 30,00

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit geschmorter Rinderschaukel
Schmorsauce, roter Zwiebelmarmelade
Süßkartoffelpüree und Kartoffelgratin

€ 34,50

Surf and Turf

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Wildfanggarnele
Jus, Süßkartoffelcreme
Ratatouille und Trüffelpüree

€ 33,00

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

Vegetarisch

Kräuterrisotto

mit verschiedenen Pilzen
Selleriepüree, Zwiebelmarmelade
und kleinem Zupfsalat



€ 22,00

Tomate und Mozzarella Ravioli

mit Tomatensauce, Selleriepüree
roter Zwiebelmarmelade
und kleinem 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, Waldzwerge,
Portweinsauce und Salatbouquet

€ 23,70

Großer Seelust Vitalsalat

frische Blattsalate in Balsamico-Schalottenvinaigrette
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 Kartoffelhalben	€ 14,00
Kinderspaghetti mit Schinkenstreifen und Tomatensauce	€ 12,00
Hausgemachter Apfelfannkuchen	€ 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
Gratiniertes Parfait von der Limone Mit Rhabarberkompott	€ 13,80
Hamburger Rote Grütze Mit Susi Rahm und Eisnocke	€ 12,00
Eissorten 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 € 36,00

Chateaubriand

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

pro Person € 38,00

Krosse Vierländer Ente

-am Tisch tranchiert-
mit Honig glasiert, Hagebuttensauce, Rotkraut,
kleiner gefüllter Apfel mit Preiselbeeren
Kartoffelauflauf

pro Person € 33,50

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