

Vorspeisen

Angeräuchertes Lachstatar (A, D, G)
mit Mango und Gurke,
Meerrettich-Schaum und Pumpernickelerde € 19,50

Bunter gezupfter Blattsalat (A, C, G)
in Balsamico Schalottenvinaigrette
mit gebackenen Champignons
und Karottenblümchen € 14,20

Thunfisch Sashimi (D, A, K)
mit Umami Sud, Süßkartoffelpüree,
Kräutersaitlingen aus Dorum und Zwiebelmarmelade € 19,50

Carpaccio von Rind und Kalb (G, J)
mit Trüffelöl, Parmesansplittern
und Salatbouquet € 19,50

Warme Vorspeise

Angeräucherte warme Entenbrust (I, G)
mit Kirschen, Selleriepüree
und Fenchelsalat € 20,00

Hausgemachte Frischkäse Ravioli (A, G, C)
mit Kräutersaitlingen aus Dorum,
Pastinake und Kräuterschaum € 17,00

Suppen

Mulligatawny (G, I, A)
Indisches Geflügelcurrysüppchen
mit Banane, Reis und Kokos € 12,50

Helgoländer Hummersuppe (B, D, G, I)
mit Lachsklößchen und frischen Nordseekrabben € 12,80

Rahmsüppchen von frischen Gartenkräutern (A, C, G, I)
mit Rindfleischklößchen und Brotcroutons € 12,50

Bouillabaisse von Cuxhavener Edelfischen (D, B, I)
mit Safran, Krabben und Gemüsepaysanne € 14,50

Fisch

Gebratenes Filet vom Nordsee Limandes (D, B, G, I) mit Hummerkrabbe, Schnittlauchsauce, Champignon-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln	€ 29,50
Potpourri von Cuxhavener Edelfischen (D, G, I) mit Safran-Orangensauce, Jungem Kohlrabi und Petersilienkartoffeln	€ 29,50
Duhner Fischerfrühstück (C, D, B, G) mit Rührei, Nordseekrabben, Seezungenroulade, Rauchlachsroschen und Bratkartoffeln	€ 29,00
Duett von Wolfsbarsch und Seeteufel (D, B, I, G) mit Hummersauce, Selleriepüree Blattspinat und Trüffelpüree	€ 30,00
Duett von der Seezunge (D, B, G, I) mit Hummersauce, Selleriepüree Fenchelsalat und Trüffelpüree	€ 36,00

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

Fleisch

Geschnetzeltes vom Schweinelendchen (A, C, G, L) mit Wiesenchampignons, im Cognacrahm, hausgemachten Spätzle und Eisbergsalat in Sauerrahm	€ 28,50
Rosa gebratenes Lammrückenfilet (A, C, G, D) mit kleiner Lammpraline, roter Zwiebelmarmelade, Selleriepüree und Kartoffelaufwurf	€ 34,00
Surf and Turf (A, G, I, B) rosa gebratenes Rumpsteak mit Wildfanggarnele Kräuterjus, Ratatouille, Süßkartoffelpüree und Trüffelpüree	€ 34,00
Schnitzelchen von der Maispute (A, C, G) mit Portweinsauce, Vichy-Karotten und Bratkartoffeln	€ 28,00
Rosa gebratenes Rinderfilet (A, C, G, L) mit Aromaten, geschmorter Rinderbacke, Rosmarinjus, roter Zwiebelmarmelade, Süßkartoffelpüree und Kartoffelgratin	€ 36,00

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

Vegetarisch

Hausgemachte Frischkäse Ravioli (A, C, G, D) mit Kräuterschaum, Selleriepüree, Zwiebelmarmelade, Kräutersaitlingen und kleinem Zupfsalat	€ 22,00
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi (A, C, G, D) mit Selleriecreme, Tomatensauce kleinem Ratatouille und buntem Zupfsalat	€ 22,00

Für den kleinen Appetit

Junge milde Matjesfilets nach Hausfrauenart (D, G) mit Petersilienkartoffeln	€ 20,00
Hausgemachter Seelust Burger (A, G, J) mit roten Zwiebeln, Tomate, krossem Speck, angeschmolzenem Käse und Homestyle Fries	€ 22,50
Kleiner pikanter Herrentoast (A, D) mit Rinderfiletmedaillons, Waldzwerge, Portweinsauce und Salatbouquet	€ 23,70
Großer Seelust Vitalsalat (A, C) frische Blattsalate in Balsamico Schalotten Vinaigrette mit Putenmedaillons im Knuspermantel	€ 19,00
Vollkornbrot nach „Klaus Störtebeker“ (A, B, C) mit frischen Nordseekrabben und gebratenem Spiegelei	€ 22,50

Für unsere kleinen Gäste

Kleines gebackenes Fischfilet (A, C, F) mit Vichy-Karotten und Kartoffeltalern	€ 14,00
Kinderspaghetti (A, C, G) mit Schinkenstreifen und Tomatensauce	€ 12,00
Hausgemachter Apfelfannkuchen (A, C, G)	€ 12,00
Kleines paniertes Schnitzel (A, C, G) 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 Erdbeere (A, C, G, L) mit Rhabarberkompott und Erdbeereis	€ 13,80
Das Beste vom Pâtissier (A, C, G) lass Dich überraschen...	€ 14,20
Mosaik von weißer und schwarzer Schokolade (A, C, G) im Marzipanmantel mit frischen Früchten und Saucenmosaik	€ 13,00
Gratiniertes Limonenparfait (C, G, L) mit Minze und Erdbeer-Rhabarberkompott	€ 13,80
Crème brûlée (A, C, G) mit frischen Früchten und Vanillerahmeis	€ 14,50
Hamburger Rote Grütze (C, G) mit Susi Rahm und Eisnocker	€ 12,00
Eisorten in Variation (C, G) 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“ (D, I, G)

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

pro Person € 36,50

Chateaubriand (G)

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

pro Person € 38,50

Krosse Vierländer Bauern Ente (G)

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

pro Person € 34,50

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

Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen

Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch / Milchzucker (Laktose)

H = Schalenfrüchte

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesam

L = Sulfit / Schwefeldioxid

M = Lupine

N = Weichtiere

Zusatzstoffe:

- 1. mit Farbstoff**
- 2. mit Konservierungsstoff**
- 3. mit Antioxidationsmittel**
- 4. geschwefelt**
- 5. mit Geschmacksverstärker**
- 6. geschwärzt**
- 7. gewachst**
- 8. mit Phosphat**
- 9. mit Süßungsmittel**
- 10. Milcheiweiß**
- 11. koffeinhaltig**
- 12. chininhaltig**