

Unsere Speisekarte

Herzlich Willkommen
in der Panorama Restaurantetage des Bio-Seehotel Zeulenroda.

Genießen Sie den fantastischen Ausblick auf das Zeulenrodaer Meer.
Freuen Sie sich auf kulinarische Spezialitäten
aus der exzellenten Bio-Küche
mit frischen Zutaten entsprechend der natürlichen Saison- und Erntezeit.

In jedem Fall entdecken Sie ein Geschmackserlebnis der echten, unverfälschten Art.
Denn ausgewogene Ernährung ist der Kerngedanke unserer Rezepturen,
überzeugende Bio-Qualität das Geheimnis der Zutaten.

Wir legen höchsten Wert darauf, Ihnen stets frische Speisen anzubieten.
Geben Sie unseren Köchen die Zeit, Ihr Essen mit viel Liebe zuzubereiten,
damit es Ihnen schmeckt und Sie gern wiederkommen werden.

Das Küchen- & Serviceteam
vom Bio-Seehotel Zeulenroda wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Gut zu wissen: Das Bio-Seehotel Zeulenroda wird zukünftig noch attraktiver und exklusiver für Sie. Bis zum Herbst 2016 entsteht auf unserem Gelände ein großer Wellness-Bereich, unter anderem mit einem 20 Meter langen Schwimmbecken, weiteren Beauty-Angeboten und einem Kinderbadebereich.

Sie haben Fragen? Wir geben Ihnen jederzeit gern eine Auskunft.

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Seite 1

Monatskarte Juni

„Bon Appetit“

Kulinarische Spezialitäten zur Fußball Europameisterschaft

Zum Monatsthema empfehlen wir Ihnen

2012er Gens et Pierres Rouge

Gold Medaille in Lyon 2013

trocken, Frankreich

Weingut Gens et Pierres

0,20l 7.00

0,75l 26.00

Vorspeise

Hausgemachtes Wildlebermousse^{1.7.10.15.16}

an knackigem Sommersalat

mit Schinkencroutons und Dijon-Senfdressing

8.50

Suppe

Französisches Weinschaumsüppchen^{1.7}

mit Kalbfleischklößchen und Blätterteig-Roquefortgebäck

5.00

Hauptgang

„Cassoulet“ von Hähnchenbrust und Riesengarnelen^{1.7.16}
mit knackigem Gemüse und Austernpilzen in Hummerschaum
dazu scharfer Paprikacouscous

20.50

Dessert

Duett^{1.3.7}

von hausgebackener Beerentarte und Apfel-Calvadoseis mit frischer Minze

7.50

Menüpreis 36.50

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Seite 2

Vorspeisen

Eine perfekte Mahlzeit beginnt immer mit einer Vorspeise!

Gebratene Entenleber^{1,8.} 10.50
an gegrillten Salatherzen
mit gerösteten Macadamianüssen und Orangenvinaigrette

Forellenfilet aus dem Buchenrauch^{7,16} 10.00
auf Kräuterreibekuchen
mit Frühlingssalat und Joghurt-Heidelbeerdip

Unsere Vitaminquelle 7.00
frische und knackige Salate mit edlen Essigen, Ölen
und verschiedenen hausgemachten Dressings

Suppen

Schmackhaft, würzig und frisch

Geeiste Gazpacho^{7,16} 6.00
mit Chili und gebratener Riesengarnele

Cremiger Cappuccino vom Blattspinat^{1,3,7} 9.50
mit pochiertem Ei und Tomatenröstitbrot

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Seite 3

Zwischenspiel

Leicht und effektiv

Erdbeersorbet 3.50
mit Minze und Weißem Rum

Heimische Küchenklassiker

Hausgemachter Brathering^{15,16} 13.50
in süß-saurer Marinade
mit Zwiebel-Speckkartoffeln und kleinem Salatarrangement

Rumpsteak „Strindberg“^{1,3,10} 22.50
in Senf-Zwiebelhülle
mit Portweinjus, buntem Frühlingsgemüse
und Kartoffelbaumkuchen

Paniertes Schweinekotelett^{1,7} 18.00
mit dickem Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Seite 4

Fisch-Gerichte

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten^{1.7.16} 18.00
an cremigem Blattspinat und Safranrisotto

Ganze Scholle^{15.16} 17.50
mit gebratenem Speck und Zwiebeln
dazu neue Kartoffeln
und ein kleines Arrangement von Blattsalaten

Vegetarische Empfehlung

Frischkäse-Bärlauchravioli^{1.8.16} 15.50
im roten Paprikaschaum
mit gegrillten Karotten und Streifen vom Pak Choi

Vegane Empfehlung

In Olivenöl gebratener grüner und weißer Stangenspargel⁶ 17.50
mit Kirschtomaten und frischen Sprossen
dazu Rosmarinkartoffeln und Dürrtomaten-Sojacreme

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Seite 5

Raffinierte Kompositionen

Geschmorte Kalbshaxe^{1,9} 18.50
mit Thymianjus
an buntem Pfannengemüse und Knoblauchdrillinge

Gegrillte Curryhähnchenbrust⁷ 19.00
auf buntem Pfannengemüse
mit frischen Sprossen und Risotto von rotem Reis

Pasta

Gegrilltes Filet vom Fjordlachs^{1,8,16} 19.50
mit Frischkäse-Bärlauchravioli
im roten Paprikaschaum
dazu gegrillte Karotten und Streifen vom Pak Choi

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Seite 6

Steaks

Kalbs-Filetsteak	180Gramm 22.50
Rumpsteak	220Gramm 22.00
Rib Eye Steak ₇ Sous-vide medium gegart, bei 800°C im Hochtemperaturofen gebraten und mit Nussbutter ruhen gelassen	350Gramm 30.00
Damwildrücken ₁₆	180Gramm 21.00

Die Gewichtsangabe unserer Steaks bezieht sich ausschließlich auf das Rohgewicht.

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter₇ und Barbecuesoße_{9,10,11,21}.

Unsere Rindersteaks stammen vom deutschen Black Angus Rind des Bioparks e.V. in Güstrow, Mecklenburg und sind mindestens 28 Tage gereift.

Würzen Sie selbst und erleben Sie dabei die Vielfalt des indischen Pyramidensalzes₁₆ angereichert mit Zitrone, Chili oder geräuchert

Wählen Sie Ihre Beilagen

Salat vom Buffet	7.00
Balsamico-Pilze	4.50
Glasiertes Gartengemüse ₇	4.50
250Gramm Deutscher Spargel mit brauner Butter oder Sauce Hollandaise ₃	13.00
Gebackene Steakkartoffeln mit Sauerrahm ₇	3.50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ₇	3.50
Bratkartoffeln _{7,15}	3.50
Kartoffelgratin _{1,3,7}	4.50
Risotto mit Nepalesischem Kardamom _{7,16}	4.50

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Seite 7

Nachtisch

Süße Finesse

Duett vom Rhabarber^{1.3.7.} 9.50
Hausgemachtes Rhabarbertörtchen und Rhabarberparfait
mit warmer Vanillesabayone

Heidelbeermousse^{3.7.8} 7.50
im Florentinerkörbchen
an Mangoschaum mit Mandelvanilleeis

Unsere kalte Empfehlung

Genießen Sie eine Auswahl von Käse und Schinken^{1.15.16*} 12.50
Käse aus der Hofkäserei Büttner in Hohenleuben und
dazu kalt geräucherter Schweinebauch und Keulenschinken
aus der hauseigenen Räucherei
mit saurer Gurke, Senf und frischem Bauernbrot

Zusatzstoffe/Allergene

- 1) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut- oder Hybridstämme)
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fisch
- 5) Erdnüsse
- 6) Soja
- 7) Milch- und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesamsamen
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- 13) Lupinen
- 14) Weichtiere
- 15) Speck mit Nitrit
- 16) nicht-biozertifiziert
- 16*) Erzeugnis aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau
- 17) mit Farbstoff
- 18) mit Antioxidationsmittel
- 19) geschwefelt
- 20) mit Phosphat
- 21) koffeinhaltig
- 22) mit Süßungsmittel
- 23) Enthält eine Phenylainquelle
- 24) Enthält Sulfite
- 25) chininhaltig

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. Seite 8