Speisekarte

Wir ernähren uns täglich mit gesunden, regionalen und meist biologische Produkte. Einfach von deutschen Bauern am liebsten aus der Region. Fleisch (und auch Fisch) ohne Antibiotika und Stresshormonen von Bauern die respektvoll umgehen mit Tier, Land und Wasser. Gemüse ohne Gift und ohne tausenden von km Transport.
Saisonal und geschmackvoll. Wir kochen auch für euch mit nachhaltigen, regionalen und geschmackvolle Produkte. Genau das wollen wir weil es einfach besser schmeckt im Mund und der Seele.

Vorspeisen

Tagessuppe (frisch und Saisonal mit Brot)		*4,50*
Reibekuchen mit geräucherten Lachs und Meerrettich (1, 16)		*8,90*
**auch als Hauptspeise mit etwas mehr Lachs und Reibekuchen*		*13,90*
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Pfeffer auf Salatbett	*(16)*	*7,90*
Ofenkartoffel mit Kartofelcreme und Coleslaw		*8,90*

Große Salate

Gemischter Bunter Salat mit hausgemachtem Essig-Öl Dressing	*8,90*
**Mit gebratener Hähnchenbrust Streifen*	
**oder mit Honig gratinierter Ziegenkäse (16)*	*12,90*

Für die Dreikäsehoch (nur bis 12 Jahre)

Kinderschnitzel mit Fritten rot/weiß (1,3,)	*8,90*
Knusperfisch mit Fritten rot/weis (1,2,3)	*8,90*

Hauptspeisen

Seeweiher Salat (Fleischlos) *13,90*

Große gemischter Salat mit Bratkartoffeln und 2 Freiland Spiegeleier

Westerwälder Krüstchen *13,90*

Schnitzel vom Schwein auf Bauernbrot mit Freiland Spiegelei.
Dazu einen kleinen Beilagensalat

Schnitzel vom Schwein *aus der Region* ***(Oberschale Metzgerei Schnug)***

Wiener Art mit Fritten und Salat *13,90*

Dazu selbstgemachte Soße: Jäger, Zwiebel oder Pfefferrahmsoße *15,90*

Spareribs BBQ Style *17,90*

Mit BBQ Soße, Homestyle Fritten und Coleslaw

Zanderfilet in Nussbutter gebraten *16,90*

Mit Beilagensalat und Fritten

Der Niederländische Klassiker

Leicht scharf eingelegte Hähnchenspieße mit ErdnussSoße, Fritten und Salat

14,90

Kartoffel-Gemüse Pfanne *mit Saisonalem Gemüse und Pinienkerne.* ***Vegan***
Überbacken mit veganem Käse. *13,90*

Rumpsteak und Burger
Sehen sie unsere Steak und Burger Karte

Bratkartoffeln statt Fritten + 2,00

Umbestellungen + 1,50

Genuss zum schluss

***Schokoladen Soufflé** mit flüssigem kern, Vanilleeis und Sahne* *5,50*

***Amarena Becher** 2 Bällchen Vanilleeis, Amarena Kirschen und Sahne* *5,50*

Selbst gemachter Kuchen *3,50*

Eis, Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatelle

Pro Kugel *1,00*

Selbst gemachter Kuchen *(Täglich von 14.30 bis 17.00 Uhr)*

Alle Kuchen selbst gebacken im Haus

Stück Kuchen 3,50, Mit Pott Kaffee 5,50

Gasthof „Zum Seeweiher“ – Kirchstraße 2 – 57629 Dreifelden

Tel. 02666/643 – Fax. 02666/911569 – info@zumseeweiher.de

Zusatzstoffe:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Farbstoff Nr. 3 mit Antioxidationsmittel Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam Nr. 8 mit Phosphat Nr. 9 geschwefelt Nr. 10 chininhaltig Nr. 11 coffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker Nr. 13 geschwärzt Nr. 14 gewachst Nr. 15 gentechnisch verändert Nr. 16 Milcheiweiß