

Speisekarte

Wir ernähren uns täglich mit gesunde, regionale 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 (serviert mit Brot und Schmalz)

<i>Tagessuppe (Täglich frisch und Saisonal)</i>	4,50
<i>Reibekuchen mit geräucherte Lachs und dip von frische Kräuter (1, 16)</i>	7,50
<i>Gratinierter Honig Ziegenkäse auf Salatbett (16)</i>	7,90

Salate

Gemischter

<i>Bunter Salat mit hausgemachtem Essig-Öl dressing</i>	8,90
<i>Mit gebratener Hähnchenbrust Streifen, Mozzarella (16) oder mit Honig gratinierter Ziegenkäse (16)</i>	12,90

Für die Dreikäsehoch (bis 12 Jahre)

<i>Kinderschnitzel mit Fritten rot/weiß (1,3,)</i>	7,90
<i>Knusperfisch mit Fritten rot/weis (1,2,3)</i>	7,90

Hauptspeisen

Seeweiher Salat (Fleischlos) 12,90

Große gemischter Salat mit Bratkartoffeln und 2 Freiland Spiegeleier

Westerwälder Krüstchen 13,90

*Schnitzel vom Schwein auf Toast mit Freiland Spiegelei und gebratenem Speck.
Dazu einen kleinen Beilagensalat*

Schnitzel vom Schwein

Wiener Art mit Pommes (oder Bratkartoffeln) und Salat 13,90

Dazu Soße: Jägersoße-Zigeunersoße-Pfefferrahmsoße 15,90

Pannenfisch 18,90

frischer Tagesfisch mit Saisonales Gemüse und Kräuterkartoffeln

Rumpsteak von Eifel Rind 24,90

Mit Whisky-Honig Soße, Saisonales Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Maishähnchen 17,90

Maishähnchen Filet mit Hachenburger Champignonrahmsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Saisonales Gemüse

Vegan 13,50

Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Saisonales Gemüse und Cashewkerne, überbacken mit veganem Käse

Genuss zum schluss

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

Belgische Waffeln (selbstgemacht) Vanilleeis, Puderzucker und Sahne 5,50

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

zum Wohlfühlen zwischendurch

Westerwälder Wanderplatte (Auch für Fahrradfahrer, Biker u.s.w.) 12,50

Westerwälder Wurstspezialitäten, Käsespezialitäten, Bauernbrot, Butter und Schmalz.

Mediterrane Tapasteller 12,50

Variation von Spanische, Italienische und Französische Häppchen serviert mit Feigensenf, Bauernbrot und Olivenöl.

auch Vegetarisch

Gasthof „Zum Seeweier“ – Kirchstraße 2 – 57629 Dreifelden

Tel. 02666/643 – Fax. 02666/911569 – info@zumseeweier.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