

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 12,90*

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Pfeffer auf Salatbett (16) 7,90

Ofenkartoffel mit Sour Creme und Coleslaw 8,50

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,) 7,90

Knusperfisch mit Fritten rot/weis (1,2,3) 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 Bauernbrot mit Freiland Spiegelei und gebratenem Speck. Dazu einen kleinen Beilagensalat

Schnitzel vom Schwein aus der Region

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

Dazu selbstgemachte Soße: Jäger, Zigeuner oder Pfefferrahmsoße 15,90

Pannenfisch 17,90

frischer Tagesfisch mit Beilagensalat und Fritten

Rumpsteak Black Angus

Sehen sie unsere Steak und Burger Karte

Hähnchen 14,90

Hähnchen Sate (3 Hähnchenspieße mit Erdnuss Soße, Röstzwiebeln, Fritten und Beilagensalat)

Vegan 13,50

*Kartoffel-Gemüse Pfanne mit Saisonalem Gemüse und Cashewkerne.
Überbacken mit veganem Käse*

Alle Hauptspeisen: *kleinere Portion* - 1,50

Genuss zum schluss

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

Cheesecake mit Himbeersorbet 5,50

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

zum Wohlfühlen zwischendurch (von 14.30 bis 17.00 Uhr)

Westerwälder Hausmacher Platte für 2 Personen 12,50

Westerwälder Hausmacher Wurstspezialitäten, Bauernbrot und Butter

Käse Platte für 2 Personen 12,50

Gouda, Camembert, Bergkäse und Frischkäse mit Brot und Butter

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