



EIFELER SEEHÜTTE

## Herzlich willkommen in der Eifeler Seehütte!

Unser idyllisch gelegenes Hotel- und Restaurant  
am malerischen Waldsee in Rieden lädt Sie ein,  
eine Auszeit vom Alltag zu genießen.

In familiärer Atmosphäre servieren wir Ihnen eine gut bürgerliche  
Küche, die Tradition und regionale Frische miteinander verbindet.  
Von herzhaften Klassikern bis hin zu saisonalen Spezialitäten bieten  
wir Ihnen eine Auswahl an Speisen, die mit Liebe und Sorgfalt  
zubereitet werden.

Ob nach einem Spaziergang am See oder einem entspannten  
Abendessen – wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu  
dürfen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt  
und lassen Sie es sich bei uns gut gehen!

*Carlos & Kai*

Sie möchten  
... einen Tisch reservieren?  
... einen Gutschein kaufen?  
... ein Hotelzimmer buchen?

**Nichts leichter als das!**

[www.seehuette.de](http://www.seehuette.de)

### **Unsere Öffnungszeiten:**

Montag geschlossen (*außer an Feiertagen*)

Dienstag–Sonntag von 12.00 – 22.00 Uhr

–

Die Küche hat von 12.00 – ca. 20.30 Uhr  
durchgehend geöffnet.

# Aperol / Lillet / Sherry

<b>Aperol „Spritz“</b> (auch Alkoholfrei 0,0%) Aperol, Secco, Soda	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,6 7,8
<b>Aperol „Maracuja Spritz“</b> <sup>1,4</sup> (auch Alkoholfrei 0,0%) Aperol, Maracujanektar, Secco	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,6 7,8
<b>Aperol „Lemon Spritz“</b> <sup>1,4</sup> (auch Alkoholfrei 0,0%) Aperol, Secco, Bitter Lemon	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,6 7,8
<b>Martini Pomegranate</b> Martini Bianco, Pomegranate, Minze	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,6 7,8
<b>Limoncello „Spritz“</b> (auch Alkoholfrei 0,0%) Limoncello, Secco, Soda	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,6 7,8
<b>Martini „Spritz“</b> Martini Bianco, Secco, Soda	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,6 7,8
<b>Lillet</b> Wildberry	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,6 7,8
<b>Ramazotti</b> Aperitivo Rosato "Classic" mit Secco	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,6 7,8
<b>Ramazotti</b> Aperitivo Rosato "Bella" mit Wildberry, Zitrone	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,6 7,8
<b>Sherry, Trocken oder Medium</b>	5 cl	4
<b>Martini Bianco</b> <sup>9</sup>	5 cl	4



## Secco

<b>Glas Secco</b> (auch Alkoholfrei 0,0%)	0,1 L	4,5
<b>Secco</b> mit Pfirsichlikör oder Cassis	0,1 L	5,5
<b>Flasche Secco</b> Brut Dargent, Chardonnay	0,75 L	26

## Longdrinks

<b>Gin Tonic</b> mit Orange oder Zitrone	0,25 L	8
<b>Gin Wildberry</b>	0,25 L	8
<b>Jack Daniels Cola</b>	0,25 L	8

# Rotweine

<b>Merlot</b> , lieblich, IGT Apulien Vollmundig- samtiger Rotwein mit vollen Fruchtsüße	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 22,5
<b>Primitivo</b> , trocken, IGT Apulien Vollmundig- fruchtbetonter Rotwein, feurig & weich	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 22,5
<b>Merlot-Cabernet- Syrah</b> Halbtrocken, Vin de France, Unkomplizierter, weicher Rotwein, der sich vollmundig & feinfruchtig zeigt	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 22,5
<b>Montepulciano D´ Abruzzo</b> Trocken, DOC Abruzzo, Rustikaler, ausdrucksvoller Rotwein mit gutem Tanningerüst & fein abgestimmter Würze	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 22,5
<b>Cabernet Sauvignon</b> <b>W.O. USA Columbia Valley, trocken</b> <b>Château Ste Michelle</b> Gut ausbalancierter, vollmundig - weicher & fruchtbetonter Rotwein aus einem besonderen Anbaugebiet	0,75 L Fl.	44
<b>Cuvee Prestige</b> <b>AOP Languedoc, trocken</b> <b>Puech- Haut</b> Ausdrucksvoller, gut strukturierter Rotwein aus St. Drézéry, der sich reif & aromatisch präsentiert	0,75 L Fl.	42
<b>Vinsorbres</b> <b>AOC Rhône, trocken</b> <b>Famille Perrin</b> Gehaltvoller, eleganter Rotwein von einem großen Erzeuger, feine Frucht & Würze im Nachhall	0,75 L Fl.	38



# Weißweine / Rosé

<b>Huxelrebe</b> , lieblich, aus Rheinhessen, verführt mit intensiven Fruchtaromen, Maracuja-Duft und einer harmonischen Süße – perfekt zum Entspannen und zu Desserts.	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 22,5
<b>Sauvignon blanc</b> , trocken, aus Rheinhessen, Stachelbeere und Mango, eleganter Frische und ausbalanciertem Säurespiel	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	7 23
<b>Riesling</b> , feinfruchtig, aus Rheinhessen, Der Riesling, die "Königin der Weißweine", begeistert mit fein-fruchtigen Aromen von Pfirsich, Mirabelle und Stachelbeere, sowie spritziger und harmonisch eingebundener Säure.	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 22,5
<b>Pinot Grigio</b> Trocken, aus Italien, Duft nach Heublumen und Quitte. Am Gaumen saftig, Zitrusnoten, schöne, belebende Säure.	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 22,5
<b>Grauburgunder</b> , trocken, aus Rheinhessen, Der Grauburgunder aus der Gutsweinlinie besticht mit frischen Ananas- und Melonenaromen und ist ein vielseitiger Essensbegleiter.	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 22,5
<b>Rosé</b> , Halbtrocken, aus Rheinhessen, der lachsfarbene Spätburgunder Rosé besticht mit beerenfruchtiger Note, zarter Süße und weicher Säure – ein idealer Sommerwein.	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 22,5
<b>Weißweinschorle</b> trocken oder lieblich	0,2l Glas	6
<b>Blauer Silvaner</b> , trocken, aus Rheinhessen, besticht durch goldene Reflexe, Pflaumenduft und fruchtige, vielschichtige Aromatik – ein eleganter „Exot“ mit nur 15 Hektar Anbaufläche in Deutschland.	0,75 L Fl.	26



# Wasser / Alkoholfrei / Säfte

## Tafelwasser Flasche

Classic, Medium, Still	0,2 L	2,4
	0,7 L	5,9
Afri Cola <sup>1,3</sup>	0,3 L	3,8
Spezi (Cola/Limo Mix) <sup>1,3</sup>	0,3 L	3,8
Afri ohne Zucker <sup>1,3,8</sup>	0,3 L	3,8
Orangenlimo Bluna <sup>1</sup>	0,3 L	3,8
Zitronenlimo Bluna	0,3 L	3,8
Bitter Lemon, Fl. <sup>4</sup>	0,3 L	3,8
Tonic Water, Fl.	0,3 L	3,8
Ginger Ale, Fl.	0,3 L	3,8

## Säfte

Orange, Johannisbeere, Maracuja, Traube, Rhabarber	0,3 L	4
---	-------	---

# Erfrischende Schorlen

## Verschiedene Sorten

Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Traube, Rhabarber	0,3 L	3,8
--	-------	-----

# Durstlöscher

## Mango-Minz-Limonade

Mangonektar, Soda, Minze	0,4 L	4,8
--------------------------	-------	-----

## Erdbeer-Minz-Limonade

Erdbeernektar, Soda, Minze	0,4 L	4,8
----------------------------	-------	-----



# Biere vom Fass

*Das neue Landbier im Krug! Mild und Süffig!*

<b>Eifelbräu</b> Landbier	0,3 L	3,8
<b>Eifelbräu</b> Landbier Radler	0,3 L	3,8
<b>Bitburger</b> Pils	0,3 L	3,8
<b>Bitburger</b> Pils Radler	0,3 L	3,8

# Biere aus der Flasche

<b>Benediktiner Weißbier</b> , Hefe	0,5 L Fl.	5,0
<b>Benediktiner Weißbier</b> , Alkoholfrei	0,5 L Fl.	5,0
<b>Bitburger</b> Alkoholfrei	0,33 L Fl.	3,8
<b>Bitburger Radler</b> Alkoholfrei	0,33 L Fl.	3,8

# Vorspeisen

## **Gebackener Ziegenkäse**

Ahornsirup, Walnüsse,  
Blattsalate, Orangen- Balsamico-Dressing 10

## **Scampipfännchen**

Scampis, Knoblauch, kräuter, Sahne,  
Weißwein mit Käse überbacken<sup>7</sup> 10

## **½ Dutzend Weinbergschnecken**

Weinbergschnecken, Knoblauch, Kräuter,  
Sahne, Weißwein mit Käse überbacken<sup>7</sup> 10

## **Räucherlachs auf einem Reibekuchen**

Blattsalate, Senf- Dillsauce 8,5

## **Möhrencremesuppe** *etwas pikant*

Chili, Ingwer, zwei gebratenen Scampis 8,5

## **Toskanische Tomatensuppe**

mit Gartenkresse 6,5

## **Knoblauchbaguette**

mit Gartenkresse 6

## **Salatteller** „Vorspeise“

gemischte Blattsalate der Saison 6

## **Aioli & Oliven**

dazu Ciabatta 5,5



# Frischer Deutscher Stangenspargel

mit Sauce á la Hollandaise  
und Salzkartoffeln...

...dazu ein Argentinisches  
Rumpsteak ca. 220g  
34

...dazu gedünstete Lachsfilets  
aus Norwegen  
31

...dazu gebratene  
Schweinefilets  
30

...dazu gebratene  
Putensteaks  
27

...dazu ein  
Schweineschnitzel  
25,50

....dazu  
gekochter Schinken  
24

....ohne weitere Beilage  
18



# Menü

## Menü Poisson

Möhrencremesuppe mit etwas Chili und Ingwer  
verfeinert und gebratenen Scampis

\*

Frische Lachsfilets mit Olivenöl und Kräutern der  
Provence verfeinert, schonend im Dampf gegart,  
auf Tagliatelle dazu eine Zitronen-  
Hummersauce und Brokkoli <sup>7</sup>

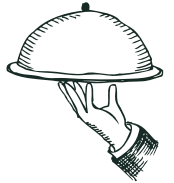
\*

Dessert  
„Im WeckGlas“

\*

Espresso, Cappuccino oder  
Café Crème

39



## Menü Toskana

Toskanische Tomatensuppe  
pikant gewürzt, mit etwas Chili verfeinert  
und frischer Gartenkresse

\*

Gebratene Schweinemedallions  
an einer Champignonrahmsauce  
an einem Gemüsebouquet,  
dazu Kartoffelgratin

\*

Dessert  
„im WeckGlas“

\*

Espresso, Cappuccino oder  
Café Crème

36



# Hauptspeisen

## **Rumpsteak „Zwiebeln“**

ca. 220 g argentinisches Rumpsteak  
mit geschmorten Zwiebeln und  
Kartoffelstampf mit Pastinaken

29

## **Rumpsteak „Kräuterbutter“**

ca. 220 g argentinisches Rumpsteak  
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

28,5

## **Grillpfanne** *in der Pfanne serviert*

Argentinisches Rumpsteak, Schweinefilet  
Pfefferrahmsauce und Pommes Frites

26,5

## **Frische Lachsfilets** *gedünstet*

Tagliatelle, Brokkoli mit Zitronen- Hummersauce<sup>7</sup>

25,5

## **Hüttenpfanne** *in der Pfanne serviert*

Schweinefilets, Butterspätzle, Rahmchampignons, mit  
Sauce à la Hollandaise und Käse überbacken

24,8

## **Kräuterlendchen**

Schweinefilets, grüne Bohnen mit Speck, Gemüse,  
Kartoffelgratin und Kräuterbutter

24,8

## **Forelle** *gebraten*

mit Zitronensauce und Kartoffelstampf mit Pastinaken

24

## **Gebratene Rinderleber**

mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelstampf mit  
Pastinaken und Pfeffersauce

19,5

## **Putensteaks mit geschmorten Zwiebeln**

und Kartoffelstampf mit Pastinaken

19,5

## **Putensteaks „Kräuterbutter“**

mit Kräuterbutter und Pommes Frites

18,5

## **Speck Knödel**

mit frischen Kräutern, Champignonrahmsauce  
und frischem Salat

16,5



# Panierte Schweineschnitzel aus der Oberschale

## **Ananasschnitzel**

Ananas, Pfirsich, Sauce á la Hollandaise und Pommes Frites

19,5

## **Schnitzel mit Champignons**

Rahmchampignons und Pommes Frites

19,5

## **Pfefferschnitzel**

Pfeffersauce und Pommes Frites

19,5

## **Beilagensalat zum Hauptgericht**

3,8

Alle Schnitzel auch als vegetarische, panierte Schnitzel aus Soja und Weizen erhältlich!

# Große Salatteller

mit Essig-Öl und Joghurt-Dressing

## **Salatteller „Argentina“**

gebratene Roastbeefstreifen

19,9

## **Salatteller „Gebratener Lachs“**

gebratener Lachs

19,9

## **Salatteller „Salmone“**

Räucherlachs

18,5

## **Salatteller „Pollo“**

gebratene Putenstreifen mit Sweet-Chilidip

18



# Vegetarisch / Ohne Fleisch

## **Gemüse & Gratin**

Kartoffelgratin, Gemüse mit Sauce á la Hollandaise 16,5

## **Spinat Knödel mediterrane Art**

mit einem zarten Bergkäsekern, goldener Butter, mediterraner Cherrytomatensauce mit Montello (italienischer Hartkäse) und frischem Salat 16,5

## **Überbackene Spätzle**

Rahmchampignons, Sauce á la Hollandaise  
Lauch, Möhren mit Käse überbacken 17

**Alle Schnitzel** können Sie auch als vegetarische, panierte Schnitzel aus Soja und Weizen bestellen 19,5

**Beilagensalat zum Hauptgericht** 3,8

## Kinderteller

-kleine Portion, nur für Kinder-

### **Clownteller**

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 12

### **Surferteller**

kleines Putensteak mit Spätzle und Sauce á la Hollandaise 12

### **Piratenteller**

Bandnudeln mit Cherrytomatensauce und Parmesan 8

### **Teller Pommes Frites**

mit Ketchup und Mayonnaise 6



# Dessert

## „Tagesangebot“

### Dessert im Glas, verschiedene Sorten

Tiramisu – Mousse au Chocolat – Panna Cotta 6

### Eine große Kugel Vanilleeis

mit Eierlikör, Baileys oder Amarenakirschen  
und Krokantsahne 5

### Affogato al caffè

Vanilleeis mit Espresso 4,5

# Eisbecher

### Amarenabecher

Vanilleeis mit Amarenakirschen,  
Sirup und Sahne <sup>1,6</sup> 6,9

### Krokantbecher

Vanille- und Schokoladeneis mit  
Krokantstreusel, Kaffeelikör und Sahne <sup>7</sup> 6,9

### Schokoladenbecher

Stracciatella- und Schokoladeneis  
mit Schokoladensauce und Sahne 6,9



### Erdbeerbecher

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 7,5

### Frucht Joghurtbecher

Vanille- und Erdbeereis mit frischen Früchten der Saison,  
Naturjoghurt, Fruchtsaucen und Sahne 7,5

### Früchtebecher

frische Früchte der Saison, Frucht- und Vanilleeis,  
Fruchtsauce und Sahne 7,5

**Eiskaffee** mit Vanilleeis und Sahne 5,5

### Eisschokolade

kalte Schokolade mit Schokoladeneis und Sahne 5,5

**Gemischtes Eis** mit Sahne, 3 Kugeln 4,9

### 1 Kugel Eis

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella) 1,5

**Portion Sahne** 1

# Digestif

## Obstbrände / Grappa Barrigue

Williams Birne, Marille, Mirabelle	2 cl	4
Grappa Barrigue, im Eichefass gereift	2 cl	4,5

## Alte Obstsorten im Holzfass gelagert

*Eine milde Gaumenfreude!*

Alte Williams Christ Birne	2 cl	5
Alte Waldhimbeere	2 cl	5
Alte Kirsche	2 cl	5
Alte Marille	2 cl	5
Alte Haselnuss	2 cl	5

### **Nusserla Spezialität aus Österreich**

verfeinert mit dem Geist gerösteter Haselnüsse	2 cl	5
--	------	---

## Liköre

Baileys <sup>1,3</sup>	2 cl	4
Creme de Cassis	2 cl	3
Pfirsichlikör <sup>1</sup>	2 cl	3
Amaretto	2 cl	3
Likör "43", spanischer Vanillelikör <sup>1</sup>	2 cl	4
Cuba Caramel m. Vodka	2 cl	3,5



## Cognac / Whiskey/ Calvados

Remy Martin	2 cl	6
Metaxa <sup>1</sup>	2 cl	5,5
Jack Daniels	2 cl	5
Calvados aus der Normandie	2 cl	5

## Schnäpse und Kräuter

<b>Eifelfeuer 40%</b>	2 cl	3,5
Kräuterlikör mit Melisse, aus der Eifel		
<b>Eifel Vulkan 50%</b>	2 cl	4
Feinste Kräuter veredeln diesen Likör		
<b>Kabänes, 30,2% Das Kölner Original vom Rhein</b>	2 cl	3,5
Kräuter, Früchte, Gewürze		
<b>Obstler</b>	2 cl	3,5
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,5
<b>Sambucca</b>	2 cl	3,5
<b>Ramazotti</b> mit Zitrone und Eis	2 cl	4
<b>Averna</b> mit Zitrone und Eis	2 cl	4
<b>Limoncello</b>	2 cl	4
<b>Hefebrand</b>	2 cl	4

# Café / Espresso / Tee

Espresso	2,7
Doppelter Espresso	4,5
Espresso „Macchiato“	3
Tasse „Café Crème“	3,2
Tasse „Café Crème“, koffeinfrei	3,2
Latte Macchiato	4,5
Cappuccino	3,6
Milchkaffee	4
mit Hafermilch	+0,5
mit Vanille, Karamell oder Haselnussgeschmack	+0,5
Tasse Kaffee, Brühkaffee	2,8
Kännchen, Brühkaffee	5,5
Kakao	4
Kakao mit Sahne	4,5
Heiße Milch mit Honig	3,5

## Heisse Getränke mit % Vol.

Rumgrog, 6cl Rum, Wasser <sup>7</sup>	4,5
Rum Tee, schwarzer Tee mit 2cl Rum <sup>7</sup>	4,5
Irish Coffee, Café, 4cl Whiskey, Sahne <sup>1,7</sup>	5,5
Lumumba, Schokolade, 4cl Rum, Sahne <sup>7</sup>	6
Café Amaretto, Café Creme, 4cl Amaretto, Sahne <sup>7</sup>	5,5



## Feinster Tee 3,5

### **Ingwer-Lemon Tee**

aromatisch und würzig mit frischem Ingwer und spritziger Zitrone.

### **Fenchel Tee**

wohltuend und beruhigend, ideal für eine sanfte Verdauung.

### **Pfefferminz Tee**

erfrischend und belebend mit intensivem Minzaroma.

### **Früchte-Mischung Tee**

fruchtig und aromatisch – ein exotischer Genuss.

### **Waldbeeren Tee**

süß und intensiv mit dem vollen Geschmack wilder Beeren.

### **Kamille Tee**

sanft und blumig, perfekt für entspannte Momente.

### **Grüner Tee <sup>3</sup>**

vitalisierend und belebend mit mild-herbem Geschmack.

### **Klassik Schwarzer Tee <sup>3</sup>**

klassischer schwarzer Tee für den puren Genuss.

### **Winter Spiced Orange**

bio-Gewürztee mit Orange und Zimt – der perfekte Begleiter für kalte Tage.

### **Golden Orange & Kurkuma**

eine wärmende Mischung aus Orange und Kurkuma, ideal für das Immunsystem

---

Sie können unsere Allergenekarte jederzeit einsehen. Bitte fragen Sie die Bedienung...

#### **#Kennzeichnung Zusatzstoffe:**

- |                            |                             |                      |
|----------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 1) mit Farbstoff           | 4) chininhaltig             | 7) mit Alkohol       |
| 2) mit Konservierungsstoff | 5) mit Antioxidationsmittel | 8) mit Süßungsmittel |
| 3) coffeinhaltig           | 6) geschwefelt              | 9) Sulfite           |