



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!

Kai & Carlos

Sie möchten
... einen Tisch reservieren?
... einen Gutschein kaufen?
... ein Hotelzimmer buchen?
Nichts leichter als das!

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

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



Secco

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

Longdrinks

Gin Tonic mit Orange oder Zitrone	0,25 L	8
Gin Wildberry	0,25 L	8
Jack Daniels Cola	0,25 L	8

Rotweine

Merlot, lieblich, IGT Apulien
Vollmundig- samtiger Rotwein
mit vollen Fruchtsüße

0,2 L Glas 6,5
0,75 L Fl. 22,5

Primitivo, trocken, IGT Apulien
Vollmundig- fruchtbetonter Rotwein,
feurig & weich

0,2 L Glas 6,5
0,75 L Fl. 22,5

Merlot-Cabernet- Syrah
Halbtrocken, Vin de France,
Unkomplizierter, weicher Rotwein,
der sich vollmundig & feinfruchtig zeigt

0,2 L Glas 6,5
0,75 L Fl. 22,5

Montepulciano D' Abruzzo
Trocken, DOC Abruzzo,
Rustikaler, ausdrucksvoller Rotwein
mit gutem Tanningerüst & fein
abgestimmter Würze

0,2 L Glas 6,5
0,75 L Fl. 22,5

Cabernet Sauvignon
W.O. USA Columbia Valley, trocken
Château Ste Michelle
Gut ausbalancierter, vollmundig - weicher &
fruchtbetonter Rotwein aus einem
besonderen Anbaugebiet

0,75 L Fl. 44



Cuvee Prestige
AOP Languedoc, trocken
Puech- Haut
Ausdrucksvoller, gut strukturierter Rotwein
aus St. Drézéry, der sich reif & aromatisch
präsentiert

0,75 L Fl. 42

Vinsorbres
AOC Rhône, trocken
Famille Perrin
Gehaltvoller, eleganter Rotwein von einem
großen Erzeuger, feine Frucht & Würze im
Nachhall

0,75 L Fl. 38

Weißweine / Rosé

Huxelrebe, lieblich, aus Rheinhessen,
verführt mit intensiven Fruchtaromen,
Maracuja-Duft und einer harmonischen
Süße – perfekt zum Entspannen und zu
Desserts.

0,2 L Glas 6,5
0,75 L Fl. 22,5

Sauvignon blanc, trocken, aus Rheinhessen,
Stachelbeere und Mango, eleganter Frische
und ausbalanciertem Säurespiel

0,2 L Glas 7
0,75 L Fl. 23

Riesling, 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 6,5
0,75 L Fl. 22,5

Pinot Grigio Trocken, aus Italien,
Duft nach Heublumen und Quitte.
Am Gaumen saftig, Zitrusnoten,
schöne, belebende Säure.

0,2 L Glas 6,5
0,75 L Fl. 22,5

Grauburgunder, trocken, aus Rheinhessen,
Der Grauburgunder aus der Gutsweinlinie
besticht mit frischen Ananas- und
Melonenaromen und ist ein vielseitiger
Essensbegleiter.

0,2 L Glas 6,5
0,75 L Fl. 22,5

Rosé, Halbtrocken, aus Rheinhessen,
der lachsfarbene Spätburgunder Rosé
besticht mit beerenfruchtiger Note, zarter
Süße und weicher Säure – ein idealer
Sommerwein.

0,2 L Glas 6,5
0,75 L Fl. 22,5

Weißweinschorle
trocken oder lieblich

0,2l Glas 6

Blauer Silvaner, 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 ^{1,3}	0,3 L	3,8
Spezi (Cola/Limo Mix) ^{1,3}	0,3 L	3,8
Afri ohne Zucker ^{1,3,8}	0,3 L	3,8
Orangenlimo Bluna ¹	0,3 L	3,8
Zitronenlimo Bluna	0,3 L	3,8
Bitter Lemon, Fl. ⁴	0,2 L	3,8
Tonic Water, Fl.	0,2 L	3,8
Ginger Ale, Fl.	0,2 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
--	-------	-----

Durstlöcher

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!

Eifelbräu Landbier	0,3 L	3,8
Eifelbräu Landbier Radler	0,3 L	3,8
Bitburger Pils	0,3 L	3,8
Bitburger Pils Radler	0,3 L	3,8

Biere aus der Flasche

Benediktiner Weißbier , Hefe	0,5 L Fl.	5,0
Benediktiner Weißbier , Alkoholfrei	0,5 L Fl.	5,0
Bitburger Alkoholfrei	0,33 L Fl.	3,8
Bitburger Radler 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 überbacken⁷

10

½ Dutzend Weinbergschnecken

Weinbergschnecken, Knoblauch, Kräuter,
Sahne, Weißwein mit Käse überbacken⁷

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“

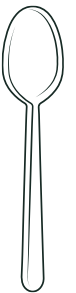
gemischte Blattsalate der Saison

6

Aioli & Oliven

dazu Ciabatta

5,5



FrISChe Pfifferlinge

mit etwas Speck, Zwiebeln, Knoblauch,
Sahne und Kräutern verfeinert...



Vorspeise

Ein Kartoffelreibekuchen
mit frischen Pfifferlingen, dazu eine
Salatvariation mit Orangendressing
10,5

Hauptspeisen

Argentinisches Rumpsteak
mit frischen Pfifferlingen
und Salzkartoffeln
34

Gebratene Schweinefilets
mit frischen Pfifferlingen, dazu
verschiedene Gemüsesorten
und Kartoffelgratin
29,5

Gebratene Putenbrust
mit frischen Pfifferlingen, dazu
Kartoffelstampf mit Pastinaken
24

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 ⁷

*

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- Hummersauce⁷

25,5

Hüttenpfanne *in der Pfanne serviert*

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

24,8

Kräuterlendchen

Schweinefilets, grüne Bohnen mit Speck, Gemüse
mit Sauce á la Hollandaise, 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 „Pute“

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 ^{1,6} 6,9

Krokantbecher

Vanille- und Schokoladeneis mit
Krokantstreusel, Kaffeeликör und Sahne ⁷ 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 Barrique

Williams Birne, Marille, Mirabelle	2 cl	4
Grappa Barrique, 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 ^{1,3}	2 cl	4
Crème de Cassis	2 cl	3
Pfirsichlikör ¹	2 cl	3
Amaretto	2 cl	3
Likör "43", spanischer Vanillelikör ¹	2 cl	4
Cuba Caramel m. Vodka	2 cl	3,5



Cognac / Whiskey/ Calvados

Remy Martin	2 cl	6
Metaxa ¹	2 cl	5,5
Jack Daniels	2 cl	5
Calvados aus der Normandie	2 cl	5

Schnäpse und Kräuter

Eifelfeuer 40%	2 cl	3,5
Kräuterlikör mit Melisse, aus der Eifel		
Eifel Vulkan 50%	2 cl	4
Feinste Kräuter veredeln diesen Likör		
Kabänes, 30,2% Das Kölner Original vom Rhein	2 cl	3,5
Kräuter, Früchte, Gewürze		
Obstler	2 cl	3,5
Fernet Branca	2 cl	3,5
Sambucca	2 cl	3,5
Ramazzotti mit Zitrone und Eis	2 cl	4
Averna mit Zitrone und Eis	2 cl	4
Limoncello	2 cl	4
Hefebrand	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 ⁷	4,5
Rum Tee, schwarzer Tee mit 2cl Rum ⁷	4,5
Irish Coffee, Café, 4cl Whiskey, Sahne ^{1,7}	5,5
Lumumba, Schokolade, 4cl Rum, Sahne ⁷	6
Café Amaretto, Café Creme, 4cl Amaretto, Sahne ⁷	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 ³

vitalisierend und belebend mit mild-herbem Geschmack.

Klassik Schwarzer Tee ³

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 |