



# 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](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.

## Aperitifs

<b>Aperol „Spritz“</b> (auch Alkoholfrei 0,0%) Aperol, Secco, Soda	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 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	4,8 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	4,8 7,8
<b>Limoncello „Spritz“</b> (auch Alkoholfrei 0,0%) Limoncello, Secco, Soda	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
<b>Floreale Spritz Alkoholfrei</b> Martini Floreale, Mango, Limette, Ginger Ale	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
<b>Martini Pomegranate</b> Martini Bianco, Pomegranate, Minze	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
<b>Martini „Spritz“</b> Martini Bianco, Secco, Soda	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
<b>Lillet</b> Wildberry	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
<b>Ramazotti Aperitivo Rosato "Classic"</b> mit Secco	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
<b>Ramazotti Aperitivo Rosato "Bella"</b> mit Wildberry, Zitrone	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8



<b>Sherry, Trocken oder Medium</b>	5 cl	5
<b>Martini Bianco</b> <sup>9</sup>	5 cl	5

## 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 Abruzzen, Rustikaler, ausdrucksloser 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> Ausdrucksloser, gut strukturierter Rotwein aus St. Drézéry, der sich reif & aromatisch präsentiert	0,75 L Fl.	42
<b>Vinsobres</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>Riesling</b> , lieblich, aus Württemberg, verführt mit fruchtigem Aroma, Pfirsich- und Apfelnoten und einer angenehmen Süße – perfekt zum Entspannen und zu Desserts.	0,2 L Glas	6,5
<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
<b>Champagne Montaudon</b> , Brut Tradition, aus Reims, Frankreich. Stilvoll und feinperlig mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrus und zarter Brioche – ein Champagner für besondere Augenblicke und anspruchsvolle Genießer.	0,75 L Fl.	69



# Wasser / Alkoholfrei / Säfte

## Tafelwasser Flasche

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

## Säfte

Orange, Johannisbeere, Maracuja, Traube, Rhabarber	0,3 L	4,2
---	-------	-----

# Erfrischende Schorlen

## Verschiedene Sorten

Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Traube, Rhabarber	0,3 L	3,9
--	-------	-----

# Durstlöscher



## Mango-Minz-Limonade

Mangonektar, Soda, Minze	0,4 L	5,5
--------------------------	-------	-----

## Erdbeer-Minz-Limonade

Erdbeernektar, Soda, Minze	0,4 L	5,5
----------------------------	-------	-----

# 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.	5,5
<b>Benediktiner Weißbier</b> , Alkoholfrei	0,5 L Fl.	5,5
<b>Bitburger</b> Alkoholfrei	0,33 L Fl.	3,9
<b>Bitburger</b> Radler Alkoholfrei	0,33 L Fl.	3,9

# Vorspeisen

## Gebackener Ziegenkäse

Ahornsirup, Walnüsse,  
Blattsalate, Orangen- Balsamico-Dressing

11

## Scampipfännchen

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

11

## ½ Dutzend Weinbergschnecken

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

11

## Räucherlachs auf einem Reibekuchen

Blattsalate, Senf- Dillsauce

9,5



## Möhrencremesuppe etwas pikant

Chili, Ingwer, zwei gebratenen Scampis

9

## Toskanische Tomatensuppe

mit Gartenkresse

6,8

## Knoblauchbaguette

mit Gartenkresse

6,5

## Salatteller „Vorspeise“

gemischte Blattsalate der Saison

7

## Aioli & Oliven

dazu Ciabatta

6

# Winterliche Genussmomente

Herzhafte Klassiker für gemütliche Tage

## **Hirschgulasch**

Zartes Gulasch aus Schulter und Nacken, serviert mit Butterspätzle, Apfel-Rotkohl, Birne und Preiselbeeren  
26,5

## **Eifeler Schlachtplatte**

Kasseler, Mettwurst und gegrillter Schweinebauch,  
serviert mit Weinsauerkraut und unserem  
hausgemachten Kartoffel-Pastinaken-Stampf,  
dazu Senf  
23,5

## **Kasseler gedünstet**

Saftiges Kasseler mit Weinsauerkraut und  
hausgemachtem Kartoffel-Pastinaken-Stampf,  
dazu Senf  
19,5



# 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

41,5



## Menü Toskana

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

\*

Gebratene Schweinemedaillons  
an einer Champignonrahmsauce  
an einem Gemüsebouquet,  
dazu Kartoffelgratin

\*

Dessert  
„im WeckGlas“

\*

Espresso, Cappuccino oder  
Café Crème

38,3

# Hauptspeisen

## Rumpsteak „Pfeffer“

ca. 220 g argentinisches Rumpsteak  
mit Pfeffersacue und Pommes Frites

31

## Rumpsteak „Zwiebeln“

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

29,9

## Rumpsteak „Kräuterbutter“

ca. 220 g argentinisches Rumpsteak  
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

29

## Grillpfanne in der Pfanne serviert

Argentinisches Rumpsteak, Schweinefilet  
Pfefferrahmsauce und Pommes Frites

27,5

## Frische Lachsfilets gedünstet

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

26

## Hüttenpfanne in der Pfanne serviert

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

25

## Kräuterlendchen

Schweinefilets, grüne Bohnen mit Speck, Gemüse  
mit Sauce á la Hollandaise, Kartoffelgratin und  
Kräuterbutter

25

## Forelle gebraten

mit Zitronensauce und Kartoffelstampf mit Pastinaken

24,5

## Gebratene Rinderleber

mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelstampf mit  
Pastinaken und Pfeffersauce

19,5

## Putensteaks mit geschmorten Zwiebeln

und Kartoffelstampf mit Pastinaken

19,9

## Putensteaks „Kräuterbutter“

mit Kräuterbutter und Pommes Frites

19

## Speck Knödel

mit frischen Kräutern, Champignonrahmsauce  
und frischem Salat

16,9



# Panierte Schweineschnitzel aus der Oberschale

## Ananasschnitzel

Ananas, Pfirsich, Sauce à la Hollandaise und Pommes Frites 19,5

## Schnitzel mit Champignons

Rahmchampignons und Pommes Frites 19,5

## Pfefferschnitzel

Pfeffersauce und Pommes Frites 19,5

## Paprikaschnitzel

mit einer leicht pikanten Paprikasauce und Pommes Frites 19,5

## Beilagensalat zum Hauptgericht

3,9

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

16,9

## Spinat Knödel mediterrane Art

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

16,9

## Überbackene Spätzle

Rahmchampignons, Sauce á la Hollandaise

Lauch, Möhren mit Käse überbacken

17,5

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

19,5

## Beilagensalat zum Hauptgericht

3,9



# 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

**Süße Verführung im Glas** 6,5

**Tiramisu**

Mascarponecreme, Espresso und ein Hauch Kakao

**Mousse au Chocolat**

zartschmelzende Mousse aus dunkler Schokolade

**Panna Cotta**

Klassische Sahnecreme mit Vanille und Fruchtsauce

**Eine große Kugel Vanilleeis**

mit Eierlikör, Baileys oder Amarenakirschen  
und Krokantsahne

6

**Affogato al caffè**

Vanilleeis mit Espresso

4,5

# Eisbecher

**Amarenabecher**

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

7,5



**Krokantbecher**

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

7,5

**Schokoladenbecher**

Stracciatella- und Schokoladeneis  
mit Schokoladensauce und Sahne

7,5

**Wintertraum**

Schokoladen- und Vanilleeis mit  
Eierlikör und Krokantsahne<sup>7</sup>

7,5

**Kirschbecher**

Vanilleeis mit heißen Zimt- Vanille-  
Kirschen und Sahne

7,5

**Waldbeerbecher**

Vanilleeis mit heißen  
Waldbeeren und etwas Sahne

7,5

**Eiskaffee** mit Vanilleeis und Sahne

6

**Eisschokolade**

kalte Schokolade mit Schokoladeneis und Sahne

6

**Gemischtes Eis** mit Sahne, 3 Kugeln

5,9

**1 Kugel Eis**

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella)

1,6

**Portion Sahne**

1,2

# Brüsseler Waffeln

Unsere frisch gebackenen  
Brüsseler Waffelspezialitäten  
am Nachmittag...

...täglich von ca.14.30 – 17.00 Uhr

Waffel a la Seehütte Mit gehackten Nüssen, Nutella, Vanilleeis und Krokantsahne	7
Waffel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	6,5
Waffel mit gehackten Nüssen, Karamellsauce, Vanilleeis und Sahne	6,5
Waffel mit heißen Waldbeeren, Vanilleeis und Sahne	6,5
Waffel mit Eierlikör, Vanilleeis und Sahne 7)	6,5
Waffel mit Amarenakirschen, Sahne und Vanilleeis	6,5
Waffel mit heißen Kirschen und Vanilleeis	6

# Digestif

## Obstbrände / Grappa Barrigue

Williams Birne, Marille, Mirabelle	2 cl	4
Grappa Barrique, im Eichefass gereift	2 cl	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>	4 cl	5
Creme de Cassis	2 cl	4
Pfirsichlikör <sup>1</sup>	2 cl	4
Amaretto	2 cl	4
Likör "43", spanischer Vanillelikör <sup>1</sup>	2 cl	4
Cuba Caramel m. Vodka	2 cl	4



## 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	4
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	4
Kräuter, Früchte, Gewürze		
<b>Obstler</b>	2 cl	4
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	4
<b>Sambucca</b>	2 cl	4
<b>Ramazzotti</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

# Kaffeespezialitäten

Espresso	2,7
Doppelter Espresso	4,5
Espresso „Macchiato“	3
Tasse „Café Crème“	3,5
Tasse „Café Crème“, koffeinfrei	3,5
Latte Macchiato	4,5
Cappuccino	3,9
Milchkaffee	4
mit Hafermilch	+0,5
mit Vanille, Karamell oder Haselnussgeschmack	+0,5
Tasse Kaffee, Brühkaffee	3
Kännchen, Brühkaffee	5,5
Kakao	4,2
Kakao mit Sahne	4,8
Heiße Milch mit Honig	3,5

# Heisse Getränke mit % Vol.

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



# Feinster Tee

<b>Heiße Zitrone mit frischem Ingwer</b>	4
<b>Heiße Zitrone mit frischer Minze</b>	

<b>Ingwer-Lemon Tee</b>	3,5
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.

**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           |