



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!

*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</b> Aperitivo Rosato „Classic“ mit Secco	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
<b>Ramazotti</b> Aperitivo Rosato „Bella“ 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, 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>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 Gutsweininie 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
--	-------	-----

# Durstlöcher

## 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

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

*Malzig, Mild & Naturtrüb*

*Mild und Süffig!*

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

# Vorspeisen

## **Gebackener Ziegenkäse**

Ahornsirup, Walnüsse,  
Blattsalate, Orangen- Balsamico-Dressing

11

## **Scampifännchen**

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

## **Norwegischer Graved Lachs 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“

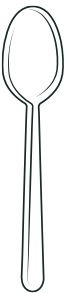
gemischte Blattsalate der Saison

7

## **Aioli & Oliven**

dazu Ciabatta

6



# Frischer Deutscher Stangenspargel

**mit Sauce á la Hollandaise,  
Kartoffel-Pastinakenstampf oder Salzkartoffeln...**

...dazu ein Argentinisches  
Rumpsteak ca. 220g  
36

...dazu gedünstete Lachsfilets  
32

...dazu gebratene Schweinefilets  
30

...dazu gebratene Putensteaks  
28,5

...dazu ein Schweineschnitzel  
27

...dazu gekochter Schinken  
24



## Vegetarisch

Deutscher Stangenspargel mit Sauce á la Hollandaise  
und Kartoffel-Pastinakenstampf oder Salzkartoffeln  
19,5

...mit einem Spinat Knödel  
23,5

...mit einem vegetarischen Schnitzel  
27

# 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>

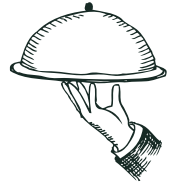
\*

Dessert  
„Im WeckGlas“

\*

Espresso, Cappuccino oder  
Café Crème

41,5



## Menü Toskana

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

\*

Gebratene Schweinemedallions  
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 Pfeffersauce 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 á 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

### **Piranteller**

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

**Erdbeerbecher**

Vanilleeis mit frischen  
Erdbeeren und Sahne

7,8

**Frucht Joghurtbecher**

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

7,8

**Früchtebecher**

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

7,8

**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



# Digestif

## Obstbrände / Grappa Barrigue

Williams Birne, Marille, Mirabelle	2 cl	4
Grappa Barrigue, 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>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

# 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

**Heiße Zitrone mit frischem Ingwer**  
**Heiße Zitrone mit frischer Minze** 4

**Ingwer-Lemon Tee** 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           |



## **Riedener Waldsee – Natur, Geschichte & Erholung**

Der Riedener Waldsee, idyllisch zwischen Rieden und den Riedener Mühlen gelegen, entstand Anfang der 1980er Jahre durch das Aufstauen des Rehbachs.

Die Planungen reichen bis in die 1970er Jahre zurück, maßgeblich vorangetrieben vom damaligen Landrat **Dr. Georg Klinkhammer**, dem zu Ehren auch die Zufahrtsstraße benannt wurde. Die Freizeitanlage wurde 1974 genehmigt und am 28. August 1982 feierlich eröffnet.

Heute lädt der rund vier Hektar große See mit einer maximalen Tiefe von etwa acht Metern sowie Liegewiesen, Badestegen und Spazierwegen zum Verweilen ein. Ob beim Baden, Bootfahren oder bei einem entspannten Spaziergang, der Waldsee ist ein beliebtes Ausflugsziel für Gäste aus nah und fern. Mit einem Augenzwinkern wird er übrigens auch als das größte „Weihwasserbecken der Welt“ bezeichnet – ein Hinweis auf die Quelle am Pfarrhaus.

Die Umgebung des Sees ist ein wertvoller Lebensraum für zahlreiche Tiere und Pflanzen: Mit etwas Glück lassen sich Enten, Graureiher oder sogar ein Eisvogel beobachten. In den umliegenden Wäldern leben Rehe, Füchse und Eichhörnchen, während Libellen und Schmetterlinge die Uferlandschaft prägen. Die Kombination aus Wasser, Wald und Wiesen macht den Waldsee zu einem besonderen Ort der Ruhe, Erholung und Natur.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt  
am Riedener Waldsee.