



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

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

Aperol „Spritz“ (auch Alkoholfrei 0,0%) Aperol, Secco, Soda	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
Aperol „Maracuja Spritz“ ^{1,4} (auch Alkoholfrei 0,0%) Aperol, Maracujanektar, Secco	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
Aperol „Lemon Spritz“ ^{1,4} (auch Alkoholfrei 0,0%) Aperol, Secco, Bitter Lemon	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
Limoncello „Spritz“ (auch Alkoholfrei 0,0%) Limoncello, Secco, Soda	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
Floreale Spritz Alkoholfrei Martini Floreale, Mango, Limette, Ginger Ale	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
Martini Pomegranate Martini Bianco, Pomegranate, Minze	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
Martini „Spritz“ Martini Bianco, Secco, Soda	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
Lillet Wildberry	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
Ramazotti Aperitivo Rosato „Classic“ mit Secco	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8
Ramazotti Aperitivo Rosato „Bella“ mit Wildberry, Zitrone	Klein 0,1 L Groß 0,25 L	4,8 7,8



Sherry, Trocken oder Medium	5 cl	5
Martini Bianco ⁹	5 cl	5

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 0,75 L Fl.	6,5 22,5
Primitivo , trocken, IGT Apulien Vollmundig- fruchtbetonter Rotwein, feurig & weich	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 22,5
Merlot-Cabernet- Syrah Halbtrocken, Vin de France, Unkomplizierter, weicher Rotwein, der sich vollmundig & feinfruchtig zeigt	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 22,5
Montepulciano D´ Abruzzo Trocken, DOC Abruzzan, Rustikaler, ausdrucksvoller Rotwein mit gutem Tanningerüst & fein abgestimmter Würze	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,5 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

Riesling , 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
Sauvignon blanc , trocken, aus Rheinhessen, Stachelbeere und Mango, eleganter Frische und ausbalanciertem Säurespiel	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	7 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 0,75 L Fl.	6,5 22,5
Pinot Grigio 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
Grauburgunder , 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
Rosé , 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
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
Champagne Montaudon , 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 ^{1,3}	0,3 L	3,9
Spezi (Cola/Limo Mix) ^{1,3}	0,3 L	3,9
Afri ohne Zucker ^{1,3,8}	0,3 L	3,9
Orangenlimo Bluna ¹	0,3 L	3,9
Zitronenlimo Bluna	0,3 L	3,9
Bitter Lemon, Fl. ⁴	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

Vulkan Bio Hell	0,3 L	3,8
Vulkan Bio Hell Radler	0,3 L	3,8
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

Malzig, Mild & Naturtrüb

Mild und Süffig!

Biere aus der Flasche

Benediktiner Weißbier , Hefe	0,5 L Fl.	5,5
Benediktiner Weißbier , Alkoholfrei	0,5 L Fl.	5,5
Bitburger Alkoholfrei	0,33 L Fl.	3,9
Bitburger Radler Alkoholfrei	0,33 L Fl.	3,9

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse

Ahornsirup, Walnüsse,
Blattsalate, Orangen- Balsamico-Dressing

11

Scampifännchen

Scampis, Knoblauch, kräuter, Sahne,
Weißwein mit Käse überbacken⁷

11

½ Dutzend Weinbergschnecken

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

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“

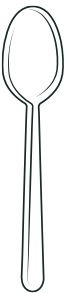
gemischte Blattsalate der Saison

7

Aioli & Oliven

dazu Ciabatta

6



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

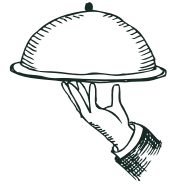
*

Dessert
„Im WeckGlas“

*

Espresso, Cappuccino oder
Café Crème

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- Hummersauce⁷

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 Cherrymatensauce 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 Cherrymatensauce 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 ^{1,6}

7,5

Krokantbecher

Vanille- und Schokoladeneis mit
Krokantstreusel, Kaffeelikör und Sahne ⁷

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 ^{1,3}	4 cl	5
Creme de Cassis	2 cl	4
Pfirsichlikör ¹	2 cl	4
Amaretto	2 cl	4
Likör "43", spanischer Vanillelikör ¹	2 cl	4
Cuba Caramel m. Vodka	2 cl	4



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	4
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	4
Kräuter, Früchte, Gewürze		
Obstler	2 cl	4
Fernet Branca	2 cl	4
Sambucca	2 cl	4
Ramazotti mit Zitrone und Eis	2 cl	4
Averna mit Zitrone und Eis	2 cl	4
Limoncello	2 cl	4
Hefebrand	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 ⁷	5
Rum Tee, schwarzer Tee mit 2cl Rum ⁷	5
Irish Coffee, Café, 4cl Whiskey, Sahne ^{1,7}	6
Rumkakao, Schokolade, 4cl Rum, Sahne ⁷	6,5
Café Amaretto, Café Creme, 4cl Amaretto, Sahne ⁷	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 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 |