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:

Von Mitte Juni bis Mitte September:
Montag bis Sonntag von 12:00 bis 22:00 Uhr geöffnet

Außerhalb dieses Zeitraums:
Montag Ruhetag (außer an Feiertagen)

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

Aperitifs

Aperol „Spritz“ ***(auch Alkoholfrei 0,0%)***	Klein 0,1 L	4,8
Aperol, Secco, Soda	Groß 0,25 L	7,8
Aperol „Maracuja Spritz“ [1, 4] ***(auch Alkoholfrei 0,0%)***	Klein 0,1 L	4,8
Aperol, Maracujanektar, Secco	Groß 0,25 L	7,8
Aperol „Lemon Spritz“ [1, 4] ***(auch Alkoholfrei 0,0%)***	Klein 0,1 L	4,8
Aperol, Secco, Bitter Lemon	Groß 0,25 L	7,8
Limoncello „Spritz“ ***(auch Alkoholfrei 0,0%)***	Klein 0,1 L	4,8
Limoncello, Secco, Soda	Groß 0,25 L	7,8
Floreale Spritz Alkoholfrei	Klein 0,1 L	4,8
Martini Floreale, Mango, Limette, Ginger Ale	Groß 0,25 L	7,8
Martini Pomegranate ***(auch Alkoholfrei 0,0%)***	Klein 0,1 L	4,8
Martini Bianco, Pomegranate, Minze	Groß 0,25 L	7,8
Martini „Spritz“ ***(auch Alkoholfrei 0,0%)***	Klein 0,1 L	4,8
Martini Bianco, Secco, Soda	Groß 0,25 L	7,8
Lillet ***(auch Alkoholfrei 0,0%)***	Klein 0,1 L	4,8
Wildberry	Groß 0,25 L	7,8
Ramazzotti Aperitivo Rosato “Classic”	Klein 0,1 L	4,8
mit Secco	Groß 0,25 L	7,8
Ramazzotti Aperitivo Rosato “Bella”	Klein 0,1 L	4,8
mit Wildberry, Zitrone	Groß 0,25 L	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.	6,8 22,5
Primitivo, trocken, IGT Apulien Vollmundig- fruchtbetonter Rotwein, feurig & weich	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,8 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.	6,8 22,5
Montepulciano D´ Abruzzo Trocken, DOC Abruzzen, Rustikaler, ausdrucksvoller Rotwein mit gutem Tanningerüst & fein abgestimmter Würze	0,2 L Glas 0,75 L Fl.	6,8 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.	39
Cuvee Prestige **AOP Languedoc, trocken** **Puech- Haut** Ausdrucksvoller, gut strukturierter Rotwein aus St. Drézéry, der sich reif & aromatisch präsentiert	0,75 L Fl.	38
Vinsorbres **AOC Rhône, trocken** **Famille Perrin** Gehaltvoller, eleganter Rotwein von einem großen Erzeuger, feine Frucht & Würze im Nachhall	0,75 L Fl.	36



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.	6,8 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 0,75 L Fl.	6,8 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.	6,8 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
Pommery Brut Royal, aus Reims, Frankreich. Elegant und feinperlig mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch Brioche – ein stilvoller Champagner für besondere Momente und anspruchsvolle Genießer.	0,75 L Fl.	109



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, Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber	0,3 L	4,2

Erfrischende Schorlen

Verschiedene Sorten		
Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber	0,3 L	3,9

Durstlöscher

Mango-Minz-Limonade		
Mangonektar, Soda, Minze	0,4 L	5,9
Erdbeer-Minz-Limonade		
Erdbeernektar, Soda, Minze	0,4 L	5,9
Pink-Grapefruit Limonade		
Pink-Grapefruit-Fruchtmus, Soda, Minze	0,4 L	5,9
Pfirsich Limonade		
Pfirsichfruchtmus, Soda, frische Minze	0,4 L	5,9



Biere vom Fass

Malzig, Mild & Naturtrüb

Vulkan Bio Hell	0,3 L	3,9
Vulkan Bio Hell Radler	0,3 L	3,9

Mild und Süffig!

Eifelbräu Landbier	0,3 L	3,9
Eifelbräu Landbier Radler	0,3 L	3,9
Bitburger Pils	0,3 L	3,9
Bitburger Pils Radler	0,3 L	3,9

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

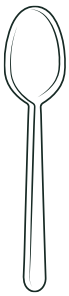
Vorspeisen

Garnelenpfännchen
Garnelen, Knoblauch, Kräuter, Sahne,
Weißwein mit Käse überbacken[7] 12

Gebackener Ziegenkäse
Ahornsirup, Walnüsse,
Blattsalate, Orangen- Balsamico-Dressing 11,5

½ Dutzend Weinbergschnecken
Weinbergschnecken, Knoblauch, Kräuter,
Sahne, Weißwein mit Käse überbacken[7] 11,5

Norwegischer Graved Lachs auf einem Reibekuchen
Blattsalate, Senf- Dillsauce 11



Möhrencremesuppe *etwas pikant*
Chili, Ingwer, zwei gebratenen Garnelen 8,5

Salatteller „Vorspeise“
gemischte Blattsalate der Saison 7

Toskanische Tomatensuppe
mit Gartenkresse 6,8

Knoblauchbaguette
mit Gartenkresse 6,5

Aioli & Oliven
dazu Ciabatta 6

Menü

Menü Poisson

Möhrencremesuppe mit etwas Chili und Ingwer
verfeinert und gebratenen Garnelen

*

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

41,3



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

38,6

Winterliche Genussmomente

Herzhafte Klassiker für gemütliche Tage

Herzhafte Linsensuppe
mit Kartoffeln,
Möhren und Wurzelgemüse
7,6

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

Rheinischer Sauerbraten
Zarter Sauerbraten vom Rind mit Apfel-Rotkohl und Semmelknödeln, serviert mit dunkler Sauce
24,5

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

Warmer Apfel-Zimt-Crumble
Warme Äpfel mit feiner Zimtnote und knusprigen Butterstreuseln, serviert mit Vanilleeis
8,9

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 und
Putensteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites — 27,5

Frische Lachsfilets *gedünstet*
Tagliatelle, Brokkoli mit Zitronen- Hummersauce[7] — 26

Hüttenpfanne *in der Pfanne serviert*
Schweinefilets, Butterspätzle, Rahmchampignons mit
Sauce á la Hollandaise und Käse überbacken — 25

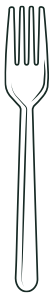
Kräuterlendchen
Schweinefilets, grüne Bohnen mit Speck, Gemüse
mit Sauce á la Hollandaise, Kartoffelgratin und
Kräuterbutter — 25

Forelle *gebraten*
mit Zitronensauce und Kartoffelstampf mit Pastinaken — 24,5

Putensteaks mit geschmorten Zwiebeln
und Kartoffelstampf mit Pastinaken — 19,9

Gebratene Rinderleber
mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelstampf mit
Pastinaken und Pfeffersauce — 19,5

Putensteaks „Kräuterbutter“
mit Kräuterbutter und Pommes Frites — 19



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 3,9

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

Große Salatteller

mit Essig-Öl und Joghurt-Dressing

Salatteller „Argentina“
gebratene Steakstreifen vom Roastbeef 21

Salatteller „Gebratener Lachs“
gebratener Lachs 21

Salatteller „Salmone“
Räucherlachs 18,5

Salatteller „Pute“
gebratene Putenstreifen mit Sweet-Chilidip 18,5

Salatteller „Burrata“
Burrata mit Roter Bete, Walnüssen
und Balsamico-Dressing 18,5

Salatteller „Ziegenkäse“
Ziegenkäse mit Roter Bete, Walnüssen
und Balsamico-Dressing 18,5

Vegetarisch

Gemüse & Gratin
Kartoffelgratin, Gemüse mit Sauce á la Hollandaise 16,9

Spinat Knödel mediterrane Art
Mit einem zarten bergkäsekern, goldener Butter,
Mediterrane Cherrytomatensauce mit Montello
(italienischer Hartkäse) und frischem Salat 16,5

Überbackene Spätzle
Rahmchampignons, Sauce á la Hollandaise
Lauch, Möhren mit Käse überbacken 18

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

Beilagensalat zum Hauptgericht 3,9

Vegan



Veganes Weizenprotein-Filet
mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffel-Pastinaken-Stampf
und Gemüse 19,9

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

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	7,9
Waffel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	7,5
Waffel mit gehackten Nüssen, Karamellsauce, Vanilleeis und Sahne	7,5
Waffel mit heißen Waldbeeren, Vanilleeis und Sahne	7,5
Waffel mit Eierlikör, Vanilleeis und Sahne 7)	7,5
Waffel mit Amarenakirschen, Sahne und Vanilleeis	7,5
Waffel mit heißen Kirschen und Vanilleeis	6,9

Dessert

Süße Verführung im Glas 6,8

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 caffe
Vanilleeis mit Espresso 4,5

Eisbecher

Amarenabecher
Vanilleeis mit Amarenakirschen,
Sirup und Sahne [1,6] 7,8



Krokantbecher
Vanille- und Schokoladeneis mit
Krokantstreusel, Kaffeelikör und Sahne [7] 7,8

Schokoladenbecher
Stracciatella- und Schokoladeneis
mit Schokoladensauce und Sahne 7,8

Wintertraum
Schokoladen- und Vanilleeis mit
Eierlikör und Krokantsahne [7] 7,8

Kirschbecher
Vanilleeis mit heißen Zimt- Vanille-
Kirschen und Sahne 7,8

Waldbeerbecher
Vanilleeis mit heißen
Waldbeeren und etwas Sahne 7,8

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 6,5

Eisschokolade
kalte Schokolade mit Schokoladeneis und Sahne 6,5

Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln 5,9

1 Kugel Eis
(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella) 1,6

Portion Sahne 1,2

Digestif

Obstbrände / Grappa Barrique

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 [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
Ramazzotti 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	2,8
Doppelter Espresso	4,5
Espresso „Macchiato“	3
Tasse „Café Crème“	3,6
Tasse „Café Crème“, koffeinfrei	3,6
Latte Macchiato	4,6
Cappuccino	3,9
Milchkaffee	4
mit Hafermilch	+0,5
mit Vanille, Karamell oder Haselnussgeschmack	+0,5
Tasse Kaffee, Brühkaffee	3
Kännchen, Brühkaffee	5,6
Kakao	4,5
Kakao mit Sahne	4,9
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 3,8
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

EIFELER SEEHÜTTE

Restaurant • Hotel • Café

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.