

## *Herzlich Willkommen im Kaffeehaus und Restaurant Seenelke*

Verehrte Gäste, liebe Freunde des Südstrandes,

wir freuen uns sehr, Sie heute in den Räumlichkeiten eines ehemaligen Strandhauses begrüßen zu dürfen:

In der zweiten Hälfte der 1920er Jahre versuchte die Stadt Wilhelmshaven mit dem Ausbau des Fremdenverkehrs ein weiteres ziviles Standbein zu schaffen. Mit großem Werbeaufwand („die grüne Stadt am Meer“) wurde versucht, Wilhelmshaven-Rüstringen als neuzeitliches Nordseebad für den Mittelstand aufzubauen. Es wurde eine Strandanlage am Südstrand mit fünf Strandhäusern und einer Strandhalle geschaffen. Die Bauten kosteten rund 950.000 Reichsmark und wurden am 16. Juni 1928 eingeweiht. Heute finden Sie in einem dieser fünf Strandhäuser unser Strand-Hotel Seenelke mit dem Kaffeehaus & Restaurant am Südstrand.

Besuchen Sie uns auf Facebook





## Unsere Genusszeiten im Überblick:

### Außerhalb der Saison

Sonntag - Donnerstag **09:00 – 18:00 Uhr**

*warme Küche:                      mittags von                      12:00 – 15:00 Uhr*

Freitag - Samstag **09:00 – 21:00 Uhr**

*warme Küche:                      mittags von                      12:00 – 15:00 Uhr*  
*abends von                      18:00 – 19:30 Uhr*

### In der Saison

Montag – Sonntag **09.00 – 21.00 Uhr**

*Montag - Donnerstag*  
*warme Küche:                      mittags von                      12:00 – 15:00 Uhr*  
*abends von                      18:00 – 20:00 Uhr*

*Freitag- Sonntag*  
*warme Küche:                      von                      12:00 – 20:00 Uhr*

Wir wünschen Ihnen eine schöne genussvolle Auszeit.

# Frühstückskarte

(täglich von 9.00 - 11.30 Uhr)

**„Süße Seanelke“** \*7,9 A) G)

€ 5,10

ein ofenfrisches Croissant mit Butter, Honig  
und hausgemachter Marmelade\*, dazu frischer Obstsalat

**„Deichgraf“** \*9 A) C) G)

€ 6,20

Rührei mit würzigem Landkäse und Schnittlauch  
auf Schwarzbrot, dazu frische Tomaten

Gern bieten wir Ihnen unseren „Deichgraf“ ohne Käse an

**„Kaffeehaus Klassiker“** \*2,3,7,8,9 A) G) C)

€ 9,90

Brötchenauswahl und herzhaftes Schwarzbrot, Salami,  
geräucherter Schinken, Käseauswahl, hausgemachte Marmelade\*, Butter  
und ein frisch gekochtes Ei

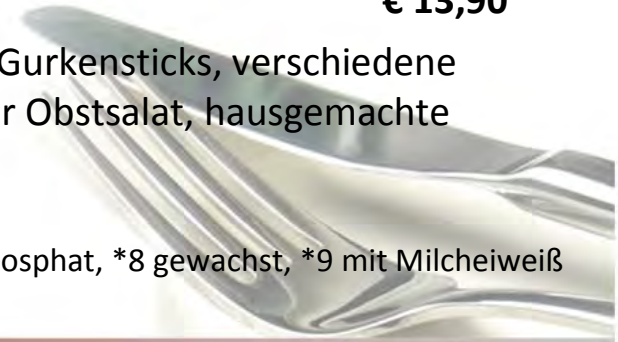
Gern bieten wir Ihnen auch unseren „Kaffeehaus Klassiker“ vegetarisch an

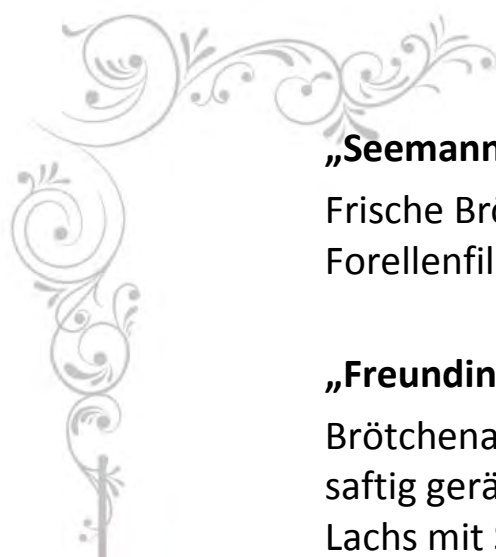
**„Vitales Frühstück“** \*2,9 A) C) G)

€ 13,90

Körnerbrötchen und herzhaftes Vollkornbrot, Käse- und Gurkensticks, verschiedene  
Sorten Frischkäse, Honig, Müsli mit Naturjoghurt, frischer Obstsalat, hausgemachte  
Erdbeer-\*, sowie unsere ACE- Marmelade\* und Butter

\*2 mit Konservierungsstoffen, \*3 mit Antioxydationsmittel, \*7 mit Phosphat, \*8 gewachst, \*9 mit Milcheiweiß  
A) Gluten haltig, C) Ei, G) Milch





**„Seemanns Frühstück“** \*7,9 A) B) C) D) G)

**€ 13,90**

Frische Brötchenauswahl und Schwarzbrot, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilet und Matjes, dazu eine Portion Rührei

**„Freundinnen Frühstück“** ab 2 Personen \*2,3,7,8,9 A) C) D) G)

pro Person **€ 16,90**

Brötchenauswahl, Croissants und herzhaftes Schwarzbrot, saftig geräucherte Putenbrust, geräucherter Schinken, Käseauswahl Lachs mit Sahnemeerrettich, hausgemachte Marmelade\*, Butter, Rührei, Tomate-Mozzarella und Obstsalat dazu ein Glas Sekt

wählen Sie weiter zu ihrem Frühstück aus unseren Extras:

1 gekochtes Ei *7 C)	<b>€ 1,00</b>
Portion Rührei (2 Eier) *C)	<b>€ 2,50</b>
Obstsalat	<b>€ 2,00</b>
Obstsalat mit Quark *7 G)	<b>€ 2,70</b>
Joghurt Natur G)	<b>€ 1,00</b>
50g Müsli mit Joghurt Natur *H) G) A)	<b>€ 2,60</b>
Portion Lachs mit Sahnemeerrettich *D) G)	<b>€ 5,20</b>
Portion Tomate-Mozzarella *7 G)	<b>€ 3,90</b>
Portion frische Nordseekrabben 50g *B) G)	<b>€ 7,90</b>

\*2 mit Konservierungsstoffen, \*3 mit Antioxydationsmittel, \*7 mit Phosphat, \*8 gewachst, \*9 mit Milcheiweiß  
A) Glutenhaltig, B) Krebstiere C) Ei , D) Fisch, G) Milch





**Gruppenfrühstück** ab 6 Personen \*2,3,7,8,9 A), C), G)

pro Person **€ 18,90**

Brötchenauswahl und frisches Schwarzbrot, Salami, geräucherter Schinken, Schnittkäse, geräucherte Putenbrust, Lachs und Sahnemeerrettich, hausgemachte Marmelade\*, Butter, Rührei und frischer Obstsalat, dazu ein Glas Orangensaft, Filterkaffee und Eilles Tee so viel Sie mögen

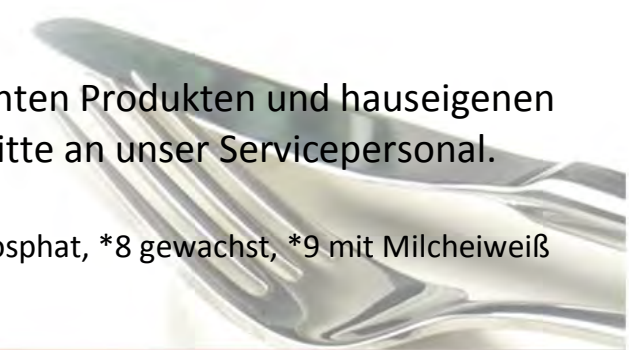
Gern empfehlen wir Ihnen unsere ständig wechselnden Sonderangebote zum Frühstück (siehe Beilage und Aushang).

Wir legen höchsten Wert auf gute Qualität unserer Produkte.  
Alle Speisen werden frisch zubereitet.

Je nach Jahreszeit bieten wir Ihnen zusätzlich weitere Spezialitäten aus unserer Strandbäckerei an.

\*Alle angebotenen Marmeladen werden von uns mit ausgesuchten Produkten und hauseigenen Rezepturen selbst hergestellt. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

\*2 mit Konservierungsstoffen, \*3 mit Antioxydationsmittel, \*7 mit Phosphat, \*8 gewachst, \*9 mit Milcheiweiß  
A) Gluten haltig, C) Ei, G) Milch



## Unser hausgemachtes Kuchen- und Tortenangebot

Lassen Sie sich durch unsere Auswahl an selbstgebackenem Kuchen den Tag ein wenig versüßen.

**Apfelkuchen** \*A) C) H) € 3,30

**Rhabarberkuchen** mit Baiserhaube A) C) H) G)  
und Erdbeer-Rhabarber-Kompott € 3,30

Schlesische **Mohntorte** \*7 A) L) G) C) H) € 3,60

**Käsekuchen** mit Sahnetupfer \*7 A) C) G)  
und Erdbeer-Rhabarber-Kompott € 3,90

Portion Sahne \*7 G) € 0,90

Portion Kompott mit Sahne \*7 G) € 1,80

Sonntagstorte ab \*7 € 3,90

\*7 mit Phosphat \*9 mit Milcheiweiß

A) Gluten haltig C) Ei G) Milch H) Schalenfrüchte L) Schwefeldioxid und Sulphide

**Liebe Gäste,**

**am Wochenende führen wir ein erweitertes Angebot an selbstgebackenen Kuchen und Torten.**



## Kaffeespezialitäten

  
J.J.DARBOVEN  
SEIT 1866

Kännchen Kaffee*9	€ 4,00
Pott Kaffee *9	€ 3,20
Café Creme*9	€ 2,60
Espresso*9	€ 2,30
Doppelter Espresso*9	€ 3,10
Espresso Macchiato*7,9 G)	€ 2,70
Cappuccino *7,9, G)	€ 2,70
Pott Schokoccino *7,9, G)	€ 3,50
Großer Milchkaffee *7,9, G)	€ 3,50
Latte Macchiato *7,9, G)	€ 3,60
Latte Macchiato mit verschiedenen Aromen *1,7,9, G) (Haselnuss, Vanille, Weiße Schokolade, Zimt, Karamell oder Amaretto)	€ 4,10
Lactosefreie Milch oder Soya Milch mit Aufpreis F)	€ 0,20
Pharisäer *7,9, G)	€ 5,30
Café Crème mit 4 cl Rum und Sahne	
Irish Coffee *7,9, G)	€ 5,40
Café Crème mit 4 cl Whisky und Sahne	

\*1 mit Farbstoff, \*7 mit Phosphat, \*9 mit Milcheiweiß,  
G) Milch F) Soja Erzeugnisse





## Heiße Schokolade



Pott heiße Schokolade „dark or white“ *7, G)	€ 3,50
Pott heiße Schokolade „dark or white“ mit Sahne *7, G)	€ 3,90
Zimtschokolade mit Sahne*1,7, G)	€ 4,10
After-Eight-Schokolade (mit Minzaroma) *1,7, G)	€ 4,30
Raffaello Schokolade *7, G)	€ 4,30

## Teespezialitäten



Glas Tee	€ 2,90
Kännchen Tee	€ 4,00

### **unsere Sorten:**

Darjeeling Second Flush Blatt  
Assam Special Brocken  
Earl Grey Blatt  
Grüntee Asia Superior  
Rooibos Vanilla

Tea Spa Magica (Kräutertee)  
Pfefferminze  
Kamille  
Sommerbeere  
Rooibos Winterpunsch

## Ostfriesische Teespezialität - Thiele Tee

Kleines Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen	0,5l	€ 5,20
Großes Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen mit Kluntje und Sahne *8, G)	1,0l	€ 8,90

\*1 mit Farbstoff, \*7 mit Phosphat, \*8 gewachst, G) Milch





## Alkoholfreie Getränke

Selters Classic	0,25l			€ 2,50
Selters Medium	0,25l			€ 2,50
Selters Naturell	0,25l			€ 2,50
Selters Classic	0,7l			€ 5,80
Selters Medium	0,7l			€ 5,80
Selters Naturell	0,7l			€ 5,80
Coca-Cola *1,7,10 	0,2l	€ 2,50	0,33l	€ 3,80
Coca-Cola light *1,7,10,11,12 	0,2l	€ 2,50	0,33l	€ 3,80
Fanta *1,3 	0,2l	€ 2,50	0,33l	€ 3,80
Sprite *3 	0,2l	€ 2,50	0,33l	€ 3,80
Mezzo Mix *1,10 	0,2l	€ 2,50	0,33l	€ 3,80
Schweppes Bitter Lemon *3,11,12	0,2l			€ 2,60
Schweppes Ginger-Ale *1	0,2l			€ 2,60
Schweppes Tonic Water *11	0,2l			€ 2,60



\*1 mit Farbstoff, \*3 mit Antioxidationsmittel, \*10 koffeinhaltig, \*11 Chinin haltig,  
\*12 mit Süßungsmittel

## Fruchtsäfte

Apfelsaft / Apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,70	0,4l	€ 4,50
Orangensaft	0,2l	€ 2,70		
Kirschsaft	0,2l	€ 2,70		
Bananensaft *3	0,2l	€ 2,70		
Kirsch-Bananen-Nektar *3	0,4l	€ 4,70		
große Saftschorle (Maracuja, Cranberry, Rhabarber, Traube, Kirsche)	0,4l	€ 4,70		

## Biere

Königs Pilsener vom Fass	0,3l	€ 3,00	0,4l	€ 3,70
Jever Pilsener (4,9% Vol. Alkohol)	0,33l	€ 2,80		
Jever Pilsener Fun	0,33l	€ 2,80		
Schöffelhofer Weizen hell (5,0% Vol. Alkohol)	0,5l	€ 4,50		
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,5l	€ 4,50		
Vitamalz *11	0,33l	€ 3,00		

\*3 mit Antioxidationsmittel, \*11 Chinin haltig



## Aperitif

Aperol Spritz *2	0,2l	€ 5,90
Hugo*2	0,2l	€ 5,90
Lillet Wild Berry *2	0,2l	€ 5,90
Campari Orange *1	0,2l	€ 5,60
Sandemann Sherry dry, medium oder cream	5cl	€ 3,40
Martini Vermouth bianco	5cl	€ 3,40

## Cognac & Weinbrand

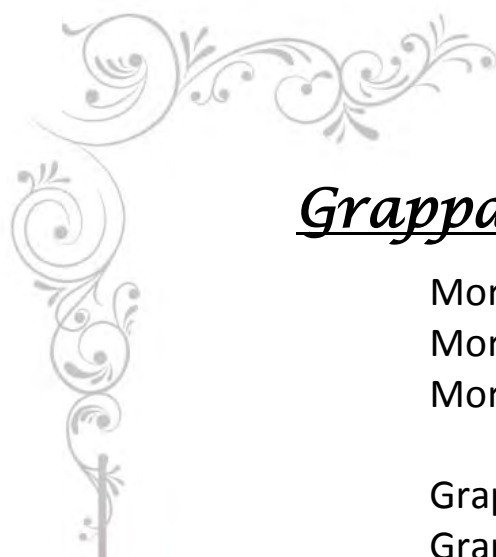
Asbach Uralt	2cl	€ 2,30
Remy Martin VSOP	2cl	€ 4,30

## Whiskey

Jim Beam Bourbon Whiskey	4cl	€ 3,90
Bushmills Malt 10 years Irish Whisky	4cl	€ 5,60

\*1 mit Farbstoff, \*2 mit Konservierungsstoffen





## Grappa & Obstbrand

Morand Framboise	2cl	€ 4,70
Morand Williamsbirne	2cl	€ 4,70
Morand Kirschwasser	2cl	€ 4,70
Grappa Bianco	2cl	€ 2,60
Grappa Moscato	2cl	€ 2,90

## Bitter

Jägermeister	2cl	€ 2,40
Fernet Branca	2cl	€ 2,50
Ramazzotti	2cl	€ 2,50

## Likör

Amaretto	4cl	€ 3,60
Bailey's Irish Cream	4cl	€ 3,90

## Spirituosen

Moskovskaya Wodka	2cl	€ 2,50
Fürst Bismarck	2cl	€ 2,40
Weizenkorn	2cl	€ 2,00



## Weinkarte

### Offene Weißwein

#### **2016er Riesling** L)

Q.b.A., feinherb

0,25l

€ 6,90

Weingut Schloss Vollrads

Reingau, Deutschland

Ein frischer Riesling, der durch seine feine Restsüße betont wird

#### **2015er Silvaner** L)

Q.b.A., trocken

0,25l

€ 6,90

Fürstlich Castell

Franken, Deutschland

Mit Duft nach Aprikosen und Birne, sowie leichten Noten von Wiesenkräutern.

#### **2016er Grauer Burgunder** L)

Q.b.A., trocken

0,25l

€ 5,90

Weingut Kiefer

Baden, Deutschland

Lichtgelb mit grünen Reflexen mit Noten der Holunder- und Akazienblüten.

L) Schwefeldioxid und Sulphide





**2016er Pinot Grigio L)**

IGT

0,25l

€ 6,90

Weingut Cavazza

Veneto, Italien

Strohgelb mit kräftigem Bukett, angenehm, feinfruchtig wie grüne Äpfel.

**2016er Chardonnay L)**

Vin de Pays d'Oc, trocken

0,25l

€ 5,90

Weingut Aimery-Sieur d'Arques

Languedoc-Roussillon, Frankreich

Strohgelbe Farbe mit grünem Glanz mit Aromen der Banane und Grapefruit.

**Offene Roséweine**

**2016er Spätburgunder Rosé L)**

QbA, trocken

0,25l

€ 5,90

Weingut Kiefer

Baden, Deutschland

Jugendliches Rosé; feinfruchtige Aromen nach Himbeere und Cassis.

L) Schwefeldioxid und Sulphide



## Offene Rotweine

### **2014er Dornfelder** L)

Q.b.A., trocken

0,25l

€ 6,30

Weingut Meißner

Pfalz, Deutschland

Ein kräftiger Rotwein, trocken ausgebaut mit samtig weichen Tanninen.

### **2015er Merlot** L)

Vin de Pays d'OC

0,25l

€ 5,60

Weingut Pierre & Rémy Gauthier

Frankreich

Aromen von reifen, dunklen Früchten, geschmeidig und vollmundig.

### **2015er Spätburgunder** L)

Q.b.A., mild

0,25l

€ 5,90

Weingut Kiefer

Baden, Deutschland

Strahlendes Rubinrot; zarte Himbeer- und Kirscharomen.

L) Schwefeldioxid und Sulphide







## Weißweine / Flasche

### **2015er Friesland Chenin Blanc/ Sauvignon L)**

trocken

Kaapzicht

0,75l

€ 20,90

Südafrika

Aromatischer Wein mit Aromen nach grünen Guaven, getrockneten Äpfeln, Obstsalat und Blumen.

### **2016er Grau Burgunder L)**

Q.b.A., trocken

Weingut Bercher

0,75l


€ 23,90

Baden, Deutschland

Sattes Gelb, Duft nach reifer Mango und Melonenschalen und Orangen.

L) Schwefeldioxid und Sulphide





## Rotweine / Flasche

### **2015er Friesland Classic Red Cabernet/Merlot L)**

trocken

Kaapzicht

0,75l

€ 22,90

Südafrika

Noten nach reifer, süßer Beerenfrucht mit einem Hauch von Gewürzen.

### **2013er Spätburgunder Merdinger Bühl L)**

Q.b.A., trocken

Weingut Dr. Heger

0,75l

€ 31,80

Baden, Deutschland

Ausbau im Eichenfass, Geschmack nach Waldbeeren mit typischer Spätburgunder Note.

L) Schwefeldioxid und Sulphide





## Schaumweine

Glas Prosecco *5 L)	0,1l	€ 3,20
Glas Sekt „Geldermann“ *5 L)	0,1l	€ 4,30
Glas Sekt „Rotkäppchen“ *5 L)	0,1l	€ 3,50
Flasche Sekt „Geldermann“ *5L)	0,75l	€ 27,50
Flasche Champagner Heidsiek L)	0,75l	€ 79,90

\*5 Geschwefelt, L) Schwefeldioxid und Sulphide

Liebe Gäste,  
wenn der von uns in der Weinkarte angegebene Jahrgang ausgetrunken ist,  
reichen wir Ihnen den nachfolgenden Jahrgang...



## *Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der Allergene:*

1. mit Farbstoff
  2. mit Konservierungsstoff
  3. mit Antioxydationsmittel
  4. mit Geschmacksverstärker
  5. Geschwefelt
  6. Geschwärzt
  7. Mit Phosphat
  8. gewachst
  9. mit Milcheiweiß
  10. koffeinhaltig
  11. chininhaltig
  12. mit Süßungsmittel(n)
  13. enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
- A) Gluten haltiges Getreide
  - B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
  - H) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kachunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
  - I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - L) Schwefeldioxid und Sulphide
  - M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.**