



Kulinarischer Kalender 2019

With Compliments



Seenelke

Strand-Hotel · Kaffee · Restaurant

Südstrand 120 · 26382 Wilhelmshaven
Tel. 04421-7557670 · info@hotel-seenelke.de
www.hotel-seenelke.de

Candle-Light-Dinner zum Valentinstag

Sie suchen eine besondere Überraschung für Ihren Partner? Verbringen Sie den Abend gemeinsam in unserem Restaurant an der Südstrandpromenade. Wir servieren Ihnen bei Kerzenschein das romantische 4-Gänge Menü Aphrodite „Eine Feier der Sinne“

- Cocktail aus frischen Nordseekrabben mit Himbeerdressing
- Tomatencremesüppchen mit Basilikum-Sahnehäubchen
- Rinderfilet mit Haselnuß-Honigkruste an Preiselbeerjus, zartes Wintergemüse und Süßkartoffelstampf

oder

- Harmonie aus verschiedenen Edelfischen auf Kräuterschaum, Wirsingwickel mit Spinat und Süßkartoffelstampf
- Orangenparfait an dunkler Schokolade, Traubenkonfit

Am Freitag, 15. Februar und Samstag, 16. Februar,
jeweils um 18.30 Uhr

pro Person 44,00 €
inkl. Aperitif, mit Vorbestellung



VALENTINSTAG

Ostern im Frühling

Genießen Sie die ersten Sonnenstrahlen auf der Südstrandpromenade! Wir empfehlen Ihnen eine Auswahl aus unserer Osterkarte:

- Bärlauchcremesuppe mit Blätterteig-Parmesangebäck
- Feines **Kalbsragout** mit grünem Spargel, Frühlingszwiebeln an hausgemachten Kräuterspätzle
- **Steinbeifilet** mit goldgelb-knuspriger Kartoffelkruste auf Bärlauchschaum und buntem Frühlingsgemüse-Ruccolabett

Von Karfreitag, 19. April, bis einschl. Ostermontag, 22. April,
jeweils von 12.00 - 14.30 Uhr und 18.00 Uhr - 20.00 Uhr
Wir empfehlen Ihnen eine frühzeitige Reservierung



OSTERN

Das Wilhelmshavener-Jubiläums-Frühstück

Genießen Sie, anlässlich unseres 150 jährigen Stadtjubiläums, dieses besondere Frühstück mit zusätzlichem Matjestatar an Schwarzbrot. Von Wilhelmshavenem kreiert - von unserem Team serviert mit ganz vielem frischen Obst und Marktgemüse, hausgemachten Marmeladen, Brötchen aus eigener Bäckerei u.v.m., inkl. Tee und Filterkaffee. Täglich: 09.00 - 11.30 Uhr

Ender Matjes – lecker und typisch norddeutsch

Die traditionelle Fischdelikatesse wird bei uns ganzjährig angeboten.

Schmecken Sie doch mal bei Nordseeluft unseren Klassiker „Matjesvariation Seenelke“ mit Räucher-, Sherry- und Kräutermatjesfilet, selbstgemachter Sauce nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln.

Täglich 12.00 Uhr - 14.30 Uhr



GANZJÄHRIG

Spargel & Erdbeeren – köstliche Frühlingsboten

Gemeinsam erfreuen sie uns jeden Frühling durch ihr feines Aroma und den unvergleichlichen Geschmack.

Guten Appetit! Bei uns vom 03. Mai bis 16. Juni
Täglich: 12.00 Uhr - 14.30 Uhr
freitags und samstags 18.00 - 20.00 Uhr
Telefon: 04421-755767-0

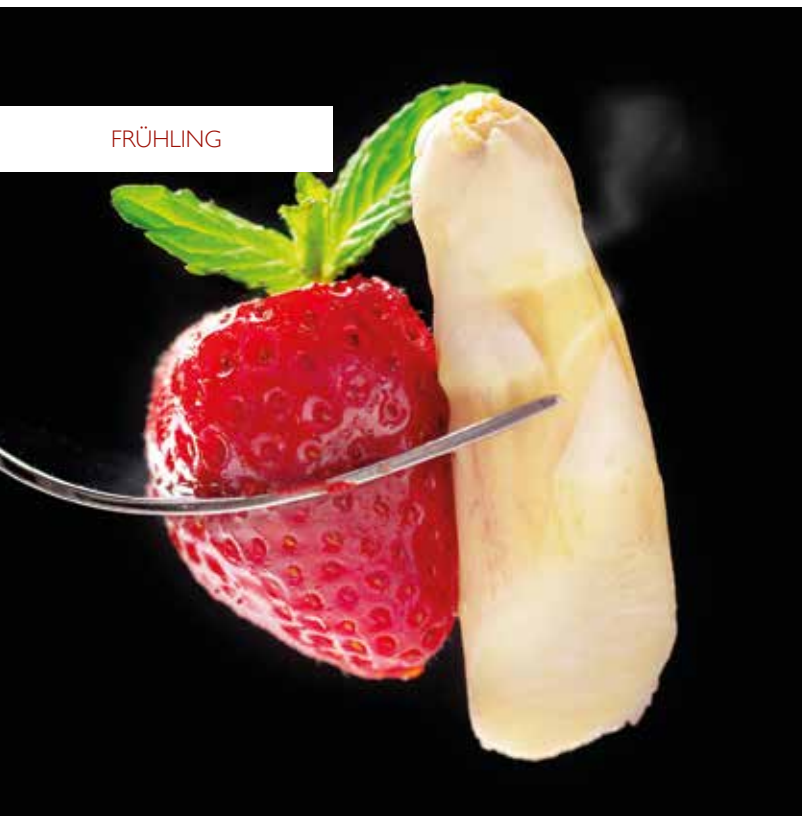
Zum Beispiel:

- Frischer hiesiger **Stangenspargel*** (Tagespreis)
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
in Butter geschwenkt

zuzüglich

- gemischter Schinkenplatte, roh und geräuchert + € 4,50
- 160gr Schnitzel „Wiener Art“ + € 5,60
- 160gr Lachsfilet vom Grill + € 7,90

*unser Spargel kommt frisch für Sie vom Spargelhof Thiermann in Kirchdorf.
Änderungen vorbehalten!



FRÜHLING

Sommer, Sonne, Pasta – Nudeln machen glücklich

Es gibt fast nichts, was nicht zu Nudeln passt. Probieren Sie unsere spannenden Kreationen und lassen Sie sich davon «berauschen».

Zum Beispiel:

- Pasta „Wattenmeer grüßt Milano“
In Parmesan-Eihülle gebratenes Schollenfilet mit Spaghetti und würziger Tomatensauce

Beachten Sie unsere Weinauswahl des Hauses „Wein Wolf“ in Leer.

Weitere Pasta Gerichte erleben und genießen Sie bei uns ab 31. Mai bis 11. Juli täglich von 12.00 Uhr - 14.30 Uhr freitags und samstags 18.00 - 20.00 Uhr



SOMMER

HERBST



Herbstlich willkommen – Serenade mit Kürbis & Pfifferlingen

- Kürbiscremesuppe, verfeinert mit Orangensaft, Muskat und Schlagsahne und frischen Nordseekrabben 8,90 €
- Gefüllter Crêpe mit 100gr frischen Pfifferlingen, Rührei, dazu herzhafter Rote-Bete-Apfelsalat 11,90 €
- Ofenkürbis mit Feta und Walnüssen
Eine Idee aus Hokkaido, Salz, Pfeffer, Olivenoel, Feta, Honig und Thymian 12,30 €

Täglich: 12.00 Uhr - 14.30 Uhr
freitags und samstags 18.00 - 20.00 Uhr

...oder Meeresfrüchte aus der Nordsee

- Miesmuscheln Rheinische Art, gegart in Weißwein und Winter-Gemüse dazu Schwarzbrot (Tagespreis)

Ab 01. September bis 20. Oktober
Gegen Voranmeldung - freitags und samstags 18.00 - 20.00 Uhr

Wir freuen uns auf Weihnachten ...

Adventszeit heißt auch Stollenzeit in der Seenelke. Täglich backen wir in unserer Strandbäckerei frischen Stollen, der als Zugabe zum Adventsfrühstück nicht fehlen darf. Mit einer Auswahl feinsten Wurst- und Schnittkäsesorten, saftigem Schinken, Rührei, hausgemachter Pflaumen-Zimt-Marmelade u.v.m. inkl. einem Becher Kaffee oder einem Glas Tee

Genießen Sie ab 1. Advent täglich von 09.00 - 11.30 Uhr unser Adventsfrühstück. Telefon: 04421-755767-0



WINTER

WINTER



„Gans oder gar nicht“

Auf Vorbestellung bereitet unser Küchenchef für Sie gerne:

- Glasierte Gänsebrust, mit Orangen-Pflaumenkonfit, feinerherbem Rahmwürsting, Apfelmotkraut und Schupfnudeln 23,40 €

Für alle, die kein Fleisch essen, bieten wir alternativ an:

- Steinbeißerfilet mit goldgelb-knuspriger Kartoffelkruste an feinem winterlichen Wurzelgemüse, mit Limette & frischem Rosmarin 23,40 €
- Vorsuppe: Tomatenconsommé mit pochiertem Zanderousse 6,60 €
- Dessert: Orangenparfait an warmem Zimt-Pflaumenragout 6,90 €

unsere Weinempfehlung:

- 1 Flasche Spätburgunder 0,7l, rot 19,50 €
- 1 Flasche Grau Burgunder 0,7l, weiß 18,50 €
- 1 Flasche Mineralwasser Selters 0,7 5,90 €

29. November bis einschl. 26. Dezember, freitags und samstags, Beginn 18.30 Uhr

Unsere Genusszeiten im Überblick

Außerhalb der Saison	Sonntag - Donnerstag 09.00 - 18.00 Uhr	warme Küche 12.00 - 14.30 Uhr
	Freitag - Samstag 09.00 - 18.00 Uhr gegen Voranmeldung bis 21.00 Uhr	warme Küche: 12.00 - 14.30 Uhr gegen Voranmeldung 18.00 - 20.00 Uhr
In der Saison (ab 01. Juli)	Montag - Sonntag 09.00 - 21.00 Uhr	warme Küche: 12.00 - 15.00 Uhr 18.00 - 20.00 Uhr



Seenelke
Strand-Hotel · Kaffee · Restaurant

Südstrand 120 · 26382 Wilhelmshaven
Tel. 04421-7557670 · info@hotel-seenelke.de
www.hotel-seenelke.de

Änderungen vorbehalten. Abbildungen beispielhaft.

