



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.



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen die separate Auflistung der in unseren Speisen enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergenen Auskunft.

Frühstückskarte

(täglich von 9.00 - 11.30 Uhr)

„Süße Seenelke“

pro Person € 6,30

ein ofenfrisches Croissant mit Butter, Honig
und hausgemachten Marmeladen*, dazu frischer Obstsalat

„Deichgraf“

pro Person € 7,70

eine Portion Rührei mit Schnittlauch, auf Wunsch auch mit Käse oder Speck
auf Vollkornbrot mit frischen Tomaten und Salatgarnitur



„Kaffeehaus Frühstück“

pro Person € 9,50

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

Gern bieten wir Ihnen auch unseren „Kaffeehaus Frühstück“ **vegetarisch** an

„Vitales Frühstück“

pro Person € 9,50

Körnerbrötchen und herzhaftes Vollkornbrot, Käse- und Gurkensticks, verschiedene Sorten Frischkäse, Honig, Müsli mit Naturjoghurt, frischer Obstsalat, hausgemachte Marmeladen* und Butter

VEGI

„Seemanns Frühstück“

pro Person € 14,90

Frische Brötchen und Schwarzbrot, eine feine Auswahl von geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilet und Emders Matjes dazu eine Portion Rührei

„Freundinnen Frühstück“ (ab 2 Personen)

pro Person € 18,50

Unser Kaffeehaus Frühstück, speziell für Sie zusammengestellt und liebevoll angerichtet, mit zusätzlich geräuchertem Lachs, einer Portion Tomate-Mozzarella, Obstsalat, einer Portion Rührei, sowie Orangensaft und ein Glas Sekt



Wählen Sie aus unseren Extras zu Ihrem Wunschfrühstück*:

+ 1 gekochtes Ei	€ 1,30
+ Portion Rührei oder Spiegeleier	€ 2,70
+ Portion Rührei mit Käse oder Speck	€ 4,90
+ frischer Obstsalat	€ 2,70
+ Natur Joghurt, Quark oder Frischkäse	€ 1,30
+ Portion Bircher Müsli mit Joghurt oder Milch	€ 3,00
+ Portion Tomate/Mozzarella	€ 2,70
+ Portion Fleischsalat	€ 1,90
+ 50gr Emden Matjes (geräuchert)	€ 3,00
+ 50gr geräucherter Lachs	€ 5,50
+ 50gr frische Nordseekrabben	€ 7,90
+ Buttercroissant	€ 2,00
+ Brötchen/ 1 Scheibe Körnerbrot	€ 0,90
+ Gluten freies Gebäck (Resh & Frisch)	
✓ Kaisersemmel 70gr / Körnermix 65gr	€ 1,30 / € 1,90

* Preise gültig nur in Verbindung mit einem Frühstücksangebot





„Gruppenfrühstück“ (ab 6 Personen)

pro Person **€ 20,20**

Eine Auswahl frische Brötchen und herzhaftes Vollkornbrot, Pastete, italienische Salami, saftiger gekochter und geräucherter Schinken, geschnittener Gouda, Lachs und Sahnemeerrettich, hausgemachten Marmeladen*, Butter, Rührei und frischer Obstsalat, dazu ein Glas Orangensaft

Bitte wählen Sie dazu Filterkaffee oder Eilles Tee, soviel sie mögen

Gern passen wir unser Angebot ihren Wünschen an.

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 nach hauseigenen Rezepturen hergestellt. Gern bieten wir ihnen ein Glas als kleines Mitbringsel an.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Unser hausgemachtes Kuchen- und Tortenangebot

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

Apfeltorte

mit Mandelkruste

€ 4,00

Rhabarberkuchen mit Baiser Haube
und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

€ 3,90

Schlesische **Mohntorte**

€ 4,20

Käsekuchen mit Sahnetupfer
und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

€ 4,40

Sonntagstorte nach Angebot

z.B. Stachelbeer-Baiser-Torte

ab € 4,40

Portion Sahne

€ 1,10

Liebe Gäste,

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

Bitte fragen sie nach, wir beraten Sie gern.



Heiße Schokolade



Pott heiße Schokolade „dark or white“	€ 4,10
Pott heiße Schokolade „dark or white“ mit Portion Sahne	€ 4,60
Zimtschokolade mit Sahne	€ 4,80
After-Eight-Schokolade	€ 4,80
Pott Schokoccino	€ 4,80
Raffaello Schokolade	€ 4,80
Rafaello Schokoccino	€ 5,00

Teespezialitäten



Glas Tee	€ 3,30
Kännchen Tee	€ 4,50

unsere Sorten:

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

Tea Spa Magica (Kräutertee)
Pfefferminze
Kamille
Sommerbeere



Ostfriesische Teespezialität – Thiele Tee

Kleines Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen	0,5l	€ 6,50
Großes Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen mit Kluntje und Sahne	1,0l	€ 10,60

Kaffeespezialitäten



Kännchen Kaffee	€ 4,50
Gr. Pott Kaffee	€ 3,60
Café Creme	€ 3,20
Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,30
Milchkaffee	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,10
Latte Macchiato mit Ihrem Lieblingsaroma (Haselnuss, Vanille, Zimt, Karamell, Cocos)	€ 4,50
Lactosefreie Milch oder Soya Milch mit Aufpreis	€ 0,50

