



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.

Für den kleinen Hunger (täglich von 12:00 bis 18:00 Uhr)

Ein frisch **belegtes Brötchen** mit selbstgemachter Remoulade und Salatgarnitur

	Belag extra:	
mit Schnittkäse	€ 3,50 /	€ 1,40
mit Kochschinken	€ 3,80 /	€ 1,60
mit Tomate-Mozzarella	€ 4,20	
mit italienischer Salami	€ 4,80 /	€ 2,70
mit Emden Matjesfilet	€ 4,50 /	€ 3,00
mit Räucherlachs	€ 6,50 /	€ 4,30
mit frischen Nordseekrabben	€ 9,10 /	€ 7,90

hausgebackene frische Crêpes

mit Puderzucker oder Zimt & Zucker	€ 3,90
mit Apfelmus	€ 4,90
mit Nutella	€ 4,90
mit heißen Dessertkirschen	€ 6,00
gefüllt mit Schinken und Käse	€ 7,50
gefüllt mit Philadelphia, geräuchertem Lachs und Rucola	€ 10,80





Suppen

Tomatencremesuppe

mit frischem Basilikum und Kräutersauerrahm

€ 5,80

Kartoffelcremesuppe „Husumer Art“

mit Räucherlachsstreifen und Sahne

€ 7,50

Krabbensuppe „Friesische Art“

verfeinert mit Cognac, frischen Nordseekrabben und Sahne

€ 9,50

Salate

Großer Salatteller,

wahlweise mit:

- gebratenen Hähnchenbruststreifen
- gebratenem Schollenfilet

€ 9,50

€ 13,90

€ 15,50

Zu unseren Salaten wählen Sie: Joghurt-, Balsamico- oder Himbeerdressing

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Ofenfrisches aus unserer Strandbäckerei





Unsere Klassiker

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatgarnitur € 7,50

wahlweise mit:

- Matjesfilet € 9,90
- Räucherlachs € 11,90
- Hähnchenbruststreifen € 13,50
- 50 g. frische Nordseekrabben € 15,90
-

Matjesvariation "Seenelke"

je ein Räucher-, Sherry- und Kräutermatjesfilet mit Sauce nach Hausfrauenart

wahlweise mit:

- Schwarzbrot und Butter € 12,50
- köstlichen Bratkartoffeln € 15,60

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

Mit gerösteten Speckwürfeln (Schwein), friesischen Bratkartoffeln und Salatbouquet

€ 16,90





Vegetarisch

Feta- Käse im Ofen gebacken auf frischen Tomaten

€ 13,90

würzig verfeinert mit mediterraner Tomatensauce, Jungzwiebeln und Salatbouquet, dazu reichen wir ofenfrisches aus unserer Strandbäckerei

Pasta „Napoli“

Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum

€ 10,90

Pasta „Rucola“

Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikum-Rucola Pesto und frischen Kirschtomaten

€ 14,90





Seenelke

STRAND-HOTEL · RESTAURANT · KAFFEEHAUS



Pasta

- Pasta "Napolí" €10,90*
Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum
- Pasta "Bolognese" € 13,90*
Spaghetti mit würziger Hackfleischsauce (Rind) und frischen Tomaten
- Pasta „Rucola“ € 14,90*
Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikum-Rucola Pesto und frischen Kirschtomaten
- Pasta „Salmone“ € 17,90*
Tagliatelle mit gebratenen Lachswürfeln und Blattspinat in Sahnesauce
- Pasta „Hähnchenbrust“ € 15,00*
Gebrautes Hähnchenbrust-Filet an Pesto-Nudeln und Tomatensoße

Zu allen Pasta Gerichten reichen wir frisch geriebenen Parmesan



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	€ 5,00
Pott Schokoccino	€ 4,80
Raffaello Schokolade	€ 5,20
Rafaello Schokoccino	€ 5,50

Teespezialitäten



Glas Tee	€ 3,50
Kännchen Tee	€ 4,60

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	€ 6,90
Großes Kännchen Ostfriesentee auf Stövchen mit Kluntje und Sahne	1,0l	€ 10,90

Kaffeespezialitäten



Kännchen Kaffee	€ 4,60
Gr. Pott Kaffee	€ 3,60
Café Creme	€ 3,20
Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,40
Milchkaffee	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,20
Latte Macchiato mit Ihrem Lieblingsaroma (Haselnuss, Vanille, Zimt, Karamell, Cocos)	€ 4,50
Lactosefreie Milch oder Soya Milch mit Aufpreis	€ 0,50



Alkoholfreie Getränke

Selters Classic	0,25l		€ 2,80
Selters Medium	0,25l		€ 2,80
Selters Naturell	0,25l		€ 2,80
Selters Classic	0,75l		€ 6,40
Selters Medium	0,75l		€ 6,40
Selters Naturell	0,75l		€ 6,40
Coca-Cola	0,2l	€ 2,90	0,33l € 4,10
Coca-Cola Zero	0,2l	€ 2,90	0,33l € 4,10
Fanta	0,2l	€ 2,90	0,33l € 4,10
Sprite	0,2l	€ 2,90	0,33l € 4,10
Mezzo Mix	0,2l	€ 2,90	0,33l € 4,10
Schweppes Bitter Lemon *3,11,12	0,2l		€ 3,30
Schweppes Ginger-Ale *1	0,2l		€ 3,30
Schweppes Tonic Water *11	0,2l		€ 3,30



Fruchtsäfte

Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber)	0,2l € 3,00	0,4 l € 4,90
Fruchtnektar (Kirsche, Banane)	0,2l € 3,00	0,4 l € 5,00
Saftschorle (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Kirsche, Banane)	0,2l € 3,00	0,4 l € 4,90

Biere

Königs Pilsener vom Fass (4,9% Vol.)	0,3l	€ 3,50
	0,4l	€ 4,30
Jever Pilsener (4,9% Vol.)	0,33l	€ 3,30
Jever Pilsener Fun	0,33l	€ 3,30
Jever Fun Zitrone	0,33l	€ 3,30
Schöffelhofer Weizen hell (5,0% Vol.)	0,5l	€ 5,00
	Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,5l
Vita Malz	0,33l	€ 3,30



Long Drink's / Aperitif

Gin Tonic mit Gurkenscheibe	2cl	€ 5,90
Vodka Lemon mit Zitrone	2cl	€ 5,90
Whisky Soda (Jim Beam)	4cl	€ 7,50

Cognac & Weinbrand

Asbach Uralt (38% Vol.)	2cl	€ 2,70
Remy Martin VSOP (40% Vol.)	2cl	€ 4,60

Whiskey

Jim Beam (40% Vol.)	4cl	€ 4,20
Bourbon Whiskey (40% Vol.)		
Bushmills Malt 10 years (40% Vol.)	4cl	€ 6,00
Irish Whisky		



Grappa & Obstbrand

Morand Framboise (40% Vol.)	2cl	€ 5,10
Morand Williamsbirne (40% Vol.)	2cl	€ 5,10
Morand Kirschwasser (40% Vol.)	2cl	€ 5,10
Grappa Bianco (40% Vol.)	2cl	€ 2,90
Grappa Moscato (40% Vol.)	2cl	€ 3,10

Bitter

Jägermeister (35% Vol.)	2cl	€ 2,80
Ramazzotti (30% Vol.)	2cl	€ 3,00

Likör

Amaretto (21,5% Vol.)	4cl	€ 3,90
Bailey's Irish Cream (17% Vol.)	4cl	€ 4,10

Spirituosen

Moskovskaya Wodka (40% Vol.)	2cl	€ 2,80
Fürst Bismarck (38% Vol.)	2cl	€ 2,80
Weizenkorn (38% Vol.)	2cl	€ 2,30





Seenelke

STRAND-HOTEL · RESTAURANT · KAFFEEHAUS

Weinkarte

Weißwein

2017er Grauer Burgunder (13% Vol.)

Q.b.A., trocken

Weingut Kiefer

Baden, Deutschland

Lichtgelb mit grünen Reflexen mit Noten der Holunder- und Akazienblüten

0,1l Glas

€ 3,50

0,25l Karaffe

€ 7,00

0,75l Flasche

€ 20,30

2018er "Weiß"-Burgunder Edition Jan Wolff (12,0% Vol.)

QbA feinherb;

wunderbare Frucht, ohne süß zu sein!

besonders lecker zu unseren Salaten, insbes. die Scampi-Variante, zur Scholle

"Finkenwerder", oder einfach nur solo...

0,25l Karaffe

€ 8,10

0,75l Flasche

€ 23,40

2017er Chardonnay (12,5% Vol.)

Vin de Pays d'Oc, trocken

Weingut Aimery-Sieur d'Arques

Languedoc-Roussillon, Frankreich

Strohgelbe Farbe mit grünem Glanz mit Aromen der Banane und Grapefruit

0,25l Karaffe

€ 7,50

0,75l Flasche

€ 20,30





Seenelke

STRAND-HOTEL · RESTAURANT · KAFFEEHAUS

Roséweine

2018er "Pink" Rose Uli Metzger (11,5% Vol.)

QbA feinherb;

dunkle Traubensorten wie z.B.

Cabernet geben ihm die tolle Farbe. In der Blindverkostung wird der Pink meist als trockener Wein eingestuft. Deshalb auch ein idealer Essensbegleiter.

Egal ob Fisch oder Fleisch...nur zu unserem Hüftsteak wäre ein Rotwein sicher noch leckerer...

0,1l Glas

0,25l Karaffe

0,75l Flasche

€ 3,60

€ 8,10

€ 23,40





Rotweine

2017er Dornfelder (12,5% Vol.)

Q.b.A., trocken
Weingut Meßmer
Pfalz, Deutschland

0,1l Glas
0,25l Karaffe
0,75 l Flasche

€ 3,50
€ 6,50
€ 19,00

Ein kräftiger Rotwein, trocken ausgebaut mit samtig weichen Tanninen

2018er Cal y Canto, Bodegas Isidro Milagro (13,0% Vol.)

Tempranillo,
aber besonders die Merlot-Traube
sind verantwortlich für diesen unkomplizierten Spanier...nicht zu opulent, trocken,
fruchtig und weich... der Cal y Canto mag eigentlich alles außer Matjes!

0,25l Karaffe
1 l Flasche

€ 6,10
€ 22,50

2017er Primitivo, Il Mio (13,5% Vol.)

IGP Puglia, Apulien
Primitivo...

0,25l Karaffe
1 l Flasche

€ 7,90
€ 28,90

eine der populärsten Rebsorten Süditaliens. Sie reift früh und wird als Erste "Primo" geerntet. Dunkel in der Farbe, fruchtig nach Beeren und Kirschen, trocken, mit mildem Abklang ist sie schon seit einigen Jahren "in aller Munde"





Seenelke

STRAND-HOTEL · RESTAURANT · KAFFEEHAUS

Schaumweine

Glas Prosecco (11,5% Vol.)	0,1l	€ 3,50
Glas Sekt „Geldermann“ (12% Vol.)	0,1l	€ 4,80
Glas Sekt „Rotkäppchen“ (11% Vol.)	0,1l	€ 3,80
Flasche Sekt „Geldermann“ (12% Vol.)	0,75l	€ 28,50
Flasche Champagner Heidsiek (12% Vol.)	0,75l	€ 79,90

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

