



REGIONAL, SAISONAL, PHÄNOMENAL

Erleben Sie die Region mit allen Sinnen:



Entsprechend der vielseitigen Speisekarte im Restaurant Seewirtschaft stellen wir jeden Monat einen regionalen Partner in den Mittelpunkt. In diesem Monat freuen wir uns auf die Fleischerei Dülfer - abwechslungsreiche Fleischvariationen aus regionaler Herstellung und meisterlicher Handwerkskunst.

Die Fleischerei Dülfer steht seit 60 Jahren für handwerkliche Qualität und regionale Frische. Mit viel Erfahrung entstehen hier Fleisch- und Wurstspezialitäten aus ausgewählten Zutaten – traditionell hergestellt und mit persönlicher Beratung für jeden Anlass.

Rinderbouillon mit Wurzelgemüse



Kräftige, klar gekochte Rinderbouillon aus langsam ausgezogenem Rindfleisch und Knochen, verfeinert mit aromatischem Wurzelgemüse.

€ 8,50

Carpaccio vom Rind

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, serviert mit frischem Rucola und einer fein abgestimmten Balsamico-Vinaigrette.

€ 17,50

Rumpsteak

Saftig gebratenes Rumpsteak, serviert mit cremigen Rahmchampignons und knusprig gebratenen Kartoffeldrillingen.

€ 28,50

Rinder-Burger

Saftig gegrilltes 160g Rinderpatty im Burgerbrötchen, belegt mit aromatischem Wildkräutersalat, knackiger saurer Gurke, frischen Tomatenscheiben, cremigem Sauerrahm und knusprigen Röstzwiebeln.

€ 19,50

Dülfer Wurstbrett

Auswahl an Salami, Kochschinken, Leberwurst und Speckblutwurst, serviert mit sauren Gurken, frischem Brot und Butter.

€ 14,50

Wurstgenuss von unserem Partner:

Entdecken Sie unsere handwerklich gefertigten Wurstwaren aus regionaler Produktion – frisch, aromatisch und direkt bei uns erhältlich.

Mit Spannung erwarten wir den nächsten Partner des Monats
im April – Lassen Sie sich von unseren feinen Wildköstlichkeiten überraschen.

