



Speisekarte





~ APERITIFS ~

Campari¹
Soda/Orange
7,50

VW
Vermouth/Williamsbirne
5,50

Lillet Wild Berry
8,50

Kir Royal
Creme de Cassis
Aufgefüllt mit Champagner
9,50

Aperol Spritz¹
8,50

Glas Champagner
9,50

Hugo
7,50

Glas Prosecco
5,50

Martini Bianco¹
4,50

Glas Sekt
5,50

Sherry Medium
3,50

Bitterino
alkoholfreier Aperitif
4,50

~ KALTE VORSPEISEN ~

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER

„SEEROSE“^{1,2}

16,50

„CARPACCIO“

**Hauchdünne Scheiben von rohem Rinderfilet
mit Zitrone mariniert, garniert mit Rucola und**

Parmesanstreifen⁸

18,50

TOMATEN mit MOZZARELLA^{8,G}

und frischem Basilikum

12,50

KRABBENCOCKTAIL^B

mit frischen Champignons und Ananas

14,50

LACHS^D AUF RUSSISCHE ART

mit Wodka-Zitronen-Marinade, Wacholder

und schwarzem Pfeffer gebeizt,

dazu Sauce-Puschkin und Toast

16,50



~ WARME VORSPEISEN ~

LACHS - TATARR^D
auf Berner Rösti
17,50

AUBERGINEN - SCHEIBEN ÜBERBACKEN
mit Tomatensauce und Käse^{1,2}
12,50

GRATINIERTE
WEINBERGSCHNECKEN^M
„CAFÉ DE PARIS“
12,50

SCAMPI AM SPIEß^B
in Knoblauchsauce mit Kräuter-Oliven garniert⁶
17,50

SCAMPI „CAFÉ DE PARIS“^B
mit Butterreis
18,50

~ SUPPEN ~

HOCHZEITSSUPPE

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
Eierstich und Gemüseeinlage

7,50

8,G

BROCCOLICREMESUPPE

mit Lachsstreifen ^D

7,50

TOMATENCREMESUPPE

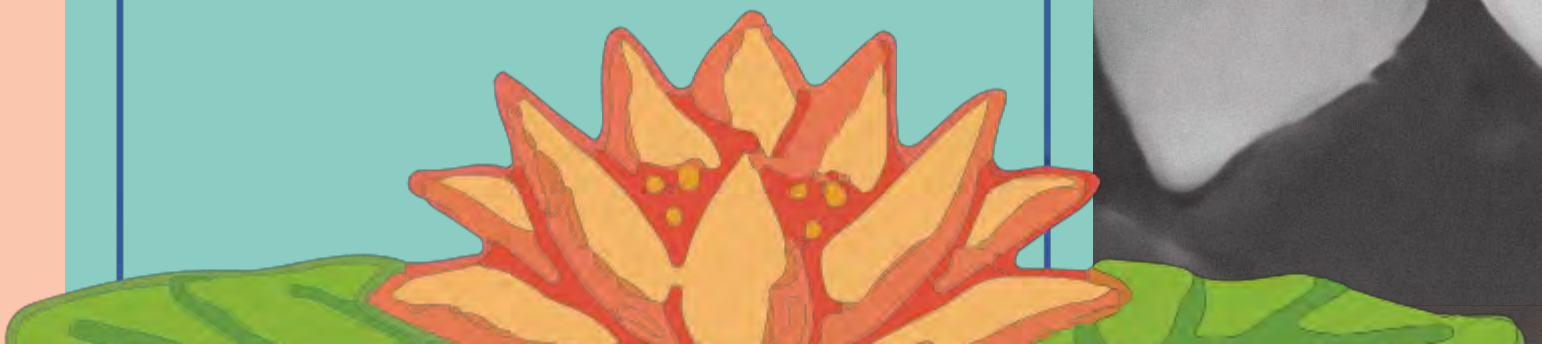
mit Sahnehaube ^{8,G}
und frischem Basilikum

6,50

LAUCHCREMESUPPE ^{8,G}

mit Croutons ^A

6,50





~ SALATGERICHTE ~

„BERGERS“

Verschiedene Salate

mit gebackenem Mozzarella ^{8,G},
Walnüssen^H und Speck-Croutons in Hausdressing
18,50

„BAUERNSALAT“

Salate mit Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven
und Schafskäse in Olivenöl-Vinaigrette
16.50

„BEL SAISON“

Gemischte Salate mit warmer Putenbrust, geschmorten
Champignons und Knoblauch in Hausdressing
18,50

„ELISABETH“

Salatkomposition, mit Mascarpone ⁸ gefüllten
Lachsrollchen^D und Haus-Dressing
19.50

~ HAUPTGERICHTE ~

SCHNITZEL "WIENER ART"

dazu Pommes Frites und gemischter Salat

16,50

CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL

Schnitzel "Wiener Art",

**dazu Champignon-Rahmsauce, Pommes Frites
und gemischter Salat**

19,50

PFEFFER-SCHNITZEL

Schnitzel "Wiener Art",

**dazu Pfeffersauce, Pommes Frites
und gemischter Salat**

18,50





~ HAUPTGERICHTE ~

RINDERFILET „GRÜNER PFEFFER“
dazu Speckböhnchen und Kroketten ^A
39,50

FILETSPITZEN „STROGANOFF“
mit Berner Rösti und Gemüse
29,50

RINDERFILET „CAFÉ DE PARIS“
dazu Ratatouillegemüse und Kroketten ^A
39,50

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
in Gorgonzola ^{8,G}-Crème,
dazu Kroketten ^A und Broccoli
24,50

GESCHNETZELTES „ZÜRICHART“
dazu Berner Rösti und Broccoli
23,50

LAMMCARRÉ
in Kräuterknoblauch-Sauce,
dazu Ratatouillegemüse und Röstkartoffeln
32,50

~ HAUPTGERICHTE ~

SCHMORTOPF „SEEROSE“

Medaillons vom Schweinefilet auf geschmortem Broccoli,
Erbsen, Karotten, Spargel und gerösteten Kartoffeln, mit
Sauce-Hollandaise Art ⁸

22,50

- FÜR 2 PERSONEN -

GRILLPLATTE „SEEROSE“

Verschiedene Fleischsorten vom Holzkohlegrill,
mit Beilagen und frischen Früchten garniert,
dazu Salat der Saison

59,50

CHATEAUBRIAND

500 g Rinderfilet ⁸ vom Black Angus Rind,
mit Sauce-Bernaise und reichlichen Beilagen
garniert, am Tisch tranchiert

95,50

VEGAN

Veganes Schnitzel

dazu Ratatouillegemüse und Pommes Frites

16,50

Gemüsecurry in Kokossauce

dazu Reis

14,50



~ VOM HOLZKOHLEGRILL ~

RUMPSTEAK vom BLACK ANGUS RIND

mit Kräuterbutter ⁸, Röstkartoffeln

und Salat der Saison

28,50

FILETSTEAK

vom Black Angus Rind mit Kräuterbutter⁸, Kartoffelgratin

^{8,G}

und Prinzessböhnchen

39,50

„FILET GRANDE“

Filet vom Black Angus Rind 300 g

mit Kräuterbutter ⁸, Folienkartoffel ^{8,G} und

mexikanischen Bohnen

48,50

GEGRILLTE STEAKS AM SPIEß

Filetsteak, Rumpsteak und Schweinemedailon

vom Holzkohle-Grill in Pfeffer-Sauce,

dazu Ofenkartoffel³_G und Salat

32,50

~ VOM HOLZKOHLEGRILL ~

GRILLTELLER „SEEROSE“

**Verschiedene Fleischsorten vom Grill,
dazu Djuvec Reis, Ajvar, Pommes Frites
und Salat der Saison**

21,50

STEAK & GAMBAS ^B

**Filet vom Black Angus Rind und Hummerkrabben ^B
gegrillt, dazu gratinierte Kartoffeln
und Salat der Saison**

46,50

„LUSTIGER BOSNIAK“

**Gefülltes Rumpsteak mit Schinken und Käse ^{8,G}
dazu Pommes Frites, Djuvec Reis
und Salat der Saison**

29,50

SCHWEINERÜCKENSTEAK

„HOLZFÄLLER ART“

**mit gerösteten Zwiebeln, Röstkartoffeln
und Salat der Saison**

18,50



~ FISCH-SPEZIALITAETEN ~

LACHS -CORDON BLEU ^{D,G}

gefüllt mit Mozzarella ^{8,G} und Basilikum auf
Zitronenschaum-Sauce,
dazu Kartoffelgratin ^{8,G} und Blattspinat
26,50

GEBRATENES ZANDERFILET ^D

auf Dill-Sauce, dazu Röstkartoffeln und
gemischter Salat
25,50

FRISCHE LACHS-TRANCHE

IN PERNOD-SAHNE ^{D,G,8}

mit Krabben ^B, dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat
26,50

DREIERLEI FISCHVARIATION ^D

von Scampi^B, Salm^D & Zander ^D, dazu
Blattsalat in Vinaigrette-Dressing und Butterreis
26,50

SCAMPI „CAFÉ DE PARIS“ ^B

mit grünem Pfeffer und Kräutern verfeinert, dazu
Bandnudeln und grüner Salat mit Vinaigrette-Dressing
28,50

GAMBERONI „á la PARISIENNE“ ^B

ausgelöste Gamberoni ^B in Eierpanade ^{A,C} gebacken,
dazu Sauce-Tatar, Butterreis und grüner
Salat in Vinaigrette-Dressing
38,50



~ GEFLÜGELGERICHTE ~

HÄHNCHENBRUST „MADAGASKAR“

**in einer Sahnecrème-Sauce ^{8,G}
mit grünen Pfefferkörnern, dazu Butterreis
und Salat der Saison
19,50**

CHICKEN KEBAP ^{11,12}

**Hähnchenbrustfilets und geräucherter Speck am Spieß,
dazu mexikanische Chilisaucе, Röstkartoffeln und Salat
19,50**

WIENER GEFLÜGELLEBER

**mit frischen Champignons geschmort und im Pfännchen mit
Butterreis serviert, dazu Salat der Saison
15,50**

PUTENGESCHNETZELTES „INDISCH“

**mit Butterreis und Salat der Saison
18,50**





~ HAUSGEMACHTE TEIGWAREN ~

TAGLIATELLE „ALFREDO“

Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen in einer cremigen Butter-Parmesansauce

16,50

RAVIOLI „SEEROSE“ ^{1,2}

hausgemachte Nudeltaschen gefüllt mit Frischkäse ^{8,G} und Spinat, in einer Käse-Sahnesauce ^{8,G} mit geschmorten Zucchini-scheiben

17,50

TAGLIATELLE „AL PEPE VERDE“

hausgemachte Bandnudeln in Chardonnay-Sauce mit grünem Pfeffer und Scampi ^Baus der Pfanne

19,50

TAGLIATELLE „AL SALMONE“

hausgemachte Bandnudeln in einer Sahne-Sauce ^{8,G} mit frischen Lachsstreifen ^Dund Tomaten

18,50



~ KLEINE GERICHTE ~

TOAST „SEEROSE“

Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Köpfen, Spargel
und Sauce-Hollandaise Art ^{8,G} überbacken
17,50

TOAST „MISSISSIPPI“

Schweinelenochen mit Röstzwiebeln, Tomaten
und Gorgonzola-Creme ^{8,G} überbacken
19,50

Folienkartoffel

mit Kräuterquark
dazu ein gemischter Salat
10,50

~ KINDERTELLER ~

FISCHSTÄBCHEN ^D

mit Pommes Frites, Ketchup ¹¹
Salatmayonnaise ¹⁷ dazu Erbsen und Möhren
10,50

CHICKEN - NUGGETS

mit Pommes Frites und Ketchup ¹¹, dazu Erbsen und Möhren ¹
9,50

KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“

mit Pommes Frites, Ketchup ¹¹, dazu Erbsen und Möhren
11,50



~ DESSERTS ~

KAISERSCHMARRN ^{8G}

mit Puderzucker ¹¹und
Waldbeeren

10,50

TIRAMISU ^{8,9,11,A,C,G}

mit frischen Früchten
garniert

10,50

MOUSSE AU CHOCOLAT ^{8,11,G}

10,50

FRISCHER OBSTSALAT

8,50

GEMISCHTES EIS ^{8,11,G}

mit Sahne ^{8,11,G}

8,50

GEMISCHTES EIS ^{8,11,G}

mit Früchten und Sahne ^{8,11,G}

9,50

VANILLEEIS ^{8,G}

mit heißer Schokolade ¹¹
und Sahne

9,50

VANILLEEIS ^{8,G}

mit heißen Kirschen ¹
und Sahne

9,50

ROTE GRÜTZE

mit Vanilleeis ^{8,11,G}

8,50

DESSERT-VARIATION „SEEROSE“

komponiert aus verschiedenen Desserts

13,50



~ GETRÄNKE ~

HEIßE GETRÄNKE

Tasse Filterkaffee⁹
3,40

Kännchen Filterkaffee⁹
6,40

Tasse Kaffee HAG
3,40

Kännchen Kaffee HAG
6,40

Kaffee Crema
3,60

Espresso⁹
3,00

Cappuccino^{8,9,G}
3,80

Glas Tee
mit Zitrone oder Sahne^{8,G}
3,20

**Glas Hagebutten-,
Kamillen- oder Pfeffer-
minztee**
3,20

Kännchen Tee
mit Zitrone oder Sahne^{8,G}
6,20

**Tasse heiße
Schokolade^{8,11,G}**
3,60



BIERE

**Radeberger
Pilsener 0,3l**
3,90

Schlösser Alt 0,3l
3,90

Malz 0,3l
3,90

**Radeberger
alkoholfrei 0,33l**
3,90

**Schöffelhofer
Hefeweizen 0,5l**
5,80

**Schöffelhofer
Hefeweizen
alkoholfrei 0,5l**
5,80

WEINE 0,2l

Weiss

Pinot Grigio
7,50

Grauer Burgunder
7,50

Chardonnay
7,50

Lugana
8,50

Mosel halbtrocken
7,50

Rheinwein lieblich
7,50

Rot

Merlot
7,50

Côte du Rhône
7,50

Primitivo
8,50

Rosé

Rosé Hauswein
7,50

**Badischer
Weissherbst**
7,50

Die offenen Weine können
Sulfite enthalten.



CHAMPAGNER / SEKT

Hausmarke Sekt

**Flasche 0,75l
28,50**

Fürst von Metternich

**Flasche 0,75l
38,50**

Hausmarke Champagner

**Flasche 0,75l
65,00**

**Glas Champagner, 0,1l
9,50**

**Glas Sekt, 0,1l
5,50**



KALTE GETRÄNKE

Pepsi Cola ¹⁹ 0,3l
3,80

Pepsi light ¹⁹ 0,3l
3,80

Mirinda ^{1,3,11} 0,3l
3,80

7up ¹¹ 0,3l
3,80

Selters 0,25l
3,20

Selters 0,75l
7,50

Selters still 0,25l
3,20

Bitter Lemon ^{3,10,11} 0,2l
3,60

Tonic Water ^{10,11} 0,2l
3,60

Ginger Ale ^{1,11} 0,2l
3,60

Orangensaft 0,2l
3,60

Johannisbeersaft 0,2l
3,60

Apfelsaft 0,2l
3,60

Ananassaft 0,2l
3,60

Kirschsaff 0,2l
3,60

Apfelschorle 0,3l
4,50

Rhabarbaschorle 0,3l
4,50

Maracujaschorle 0,3l
4,50

Johannesbeerschorle 0,3l
4,50

COCKTAILS 0,3l

Mai Tai ^{8,G}
9,50

Pina Colada ^{8,G}
9,50

Tequila Sunrise ^{8,G}
9,50

SeeRose ^{8,G}
9,50



SPIRITUOSEN 2cl

Sambuca
3,50

Malteserkreuz Aquavit
3,80

Kirschwasser
4,20

Jubiläums Aquavit
3,80

Himbeergeist
4,20

Linie Aquavit
3,80

Williamsbirne
4,20

Wodka Moskovskaja
3,80

Slivovic
3,80

Tequila
3,80

Grappa Superior
3,80

BITTER 2cl

Underberg
3,50

Fernet Branca / Menta
4,50

Ramazotti
4,50

LIKÖRE 2cl

Bailey's ^{1,8,9,11,G}
3,80

Grand Marnier
3,80

Amaretto^H
3,80

Jägermeister
3,50





WHISKYS 4cl

Ballantines
7,50

Johnnie Walker
7,50

Jack Daniels
7,50

COGNAC / WEINBRAND 2cl

Hennessy
6,50

Remy Martin
6,50

Asbach Uralt
4,50

LONGDRINKS 4cl

¹
Campari
Soda / Orange
7,50

^{3,10,11}
Wodka Lemon-Orange
8,50

¹⁹
Bacardi Cola
8,50

^{10,11}
Gin Tonic
8,50

¹⁹
Whisky Cola
8,50

¹⁹
Asbach Cola
8,50





Zusätze

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Die Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe weisen wir hier gerne aus:

- 1= mit Farbstoff · 2=mit Konservierungsstoff · 3=mit Antioxidationsmittel
- 4=mit Geschmacksverstärker · 5=geschwefelt · 6=geschwärzt · 7=mit Phosphat · 8=mit Milcheiweiß · 9= koffeinhaltig · 10=chininhaltig · 11=mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln · 12=enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 =gewachst · 14=taurinhaltig · 15=genetisch verändert · 16=Formfleischerzeugnis
- 17=Salatmayonaise · 18=mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig · 19=mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle · 20=mit kakaohaltiger Fettglasur
- A=glutenhaltiges Getreide · B=Krebstiere · C=Eier · D=Fisch · E =Erdnüsse · F=Soja · G=Milch · H=Schalenfrüchte · I= Sellerie · J=Senf · K=Sesamsamen · L=Lupine · M=Weichtiere · N=Schwefeldioxid und Sulfid



Wir danken Ihnen für Ihren Besuch!

Ihr Seerosen-Team

