



 **SEEHOF**
Be happy!

Restaurant | Bar | Eventlocation | Seeterrasse

I am Happy...

dass Sie hier sind und diese Zeilen lesen!

Nach 25 Jahren fern der Heimat hat es mich nun wieder zurück nach Hause verschlagen.

Nachdem ich 1980 mit meinen Geschwistern als absoluter Newcomer in der Szene die berühmt-berüchtigte „Bergquelle“ in Noppenberg übernommen hatte, zog es mich 1992 in die Schweiz. Dort, in Arosa und Chur, gibt es zwar Berge, Schnee und hervorragendes Käsefondue aber irgendwann – jetzt – packte mich doch das Heimweh. Und die Lust auf etwas Neues, einen Neuanfang.

Und da bin ich, und – I am Happy!

Eine wunderschöne Lage, gutes Essen und Trinken, Freunde, einfach ein Stück Heimat – ich hoffe der neue Seehof wird Sie genauso begeistern wie mich und wünsche Ihnen eine entspannte Zeit!

*Happy Wesner und
das gesamte Seehof Team*

Der Seehof für Ihre Feier

Genießen Sie unsere Location, die Sie für Ihre Feierlichkeit bis zu 160 Personen exklusiv mieten können. Unsere fachkundigen Mitarbeiter werden Ihnen kompetent zur Seite stehen.

Aperitif

BITBURGER PILS
frisch vom Fass.....0,3l **2,60 €**

BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB
frisch vom Fass0,3l **2,90 €**

CAMPARI ORANGE
Campari 4cl mit Orangensaft.....**5,90 €**

RAMAZOTTI ROSE
Prosecco, Ramazotti Rose, Soda, Basilikum 0,2l **6,90 €**

BELLINI SEEHOF
Eiskalter Prosecco, mit frischen Erdbeeren am Spiess 0,1l **6,50 €**

WEISSWEIN
Grauburgunder, Weingut Heger, Baden
Leicht und trocken..... 0,2l **6,90 €**

ROTWEIN
Ochoa, Bodega Ochoa, Navarra, Tempranillo
Dunkelrot und herrlich lecker..... 0,2l **6,90 €**

HAPPY'S SPECIAL
Roero Arnais DOC, Weiss
Italien | Piemont | Podere la Merlina
Intensive Nase, viel Frucht von Apfel & weissen Blüten Flasche 0,75l **26,50 €**

Vorspeisen

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE
Mediterrane Kräuter & Crème fraîche**6,60 €**

TIROLER TAFELSPITZSUPPE IN DER LÖWENKOPFTERRINE
Alter Sherry, Tiroler Speckknödel & Rindfleisch.....**6,90 €**

BUNTER WIESENKRÄUTERSALAT
frisch vom Brüsseler Markt.....**6,90 €**

Salat

GROSSER BUNTER WIESENKRÄUTERSALAT VOM BRÜSSELER MARKT

Fetakäse, Cherry-Tomaten, Oliven, geschmorte Tomaten

Seehof-Dressing..... **15,90 €**

mit Hähnchenstreifen & Champignons..... **17,90 €**

mit Streifen vom Nebraska-Rind an Chilimarinade..... **18,90 €**

Pasta

NUDELN TOSCANA

Crème fraîche, Kirschtomaten, Rucola, Oliven & Parmesan - **vegetarisch** **16,90 €**

mit Hähnchenstreifen & Champignons..... **18,90 €**

mit Streifen vom Nebraska-Rind an Chilimarinade..... **19,90 €**

Flammkuchen

ELSÄSSER ART

Speckwürfel, Lauchzwiebeln & Käse..... **12,90 €**

MEDITERRAN

Kirschtomaten, Crème fraîche, Rucola, Peperoni & Oliven - **vegetarisch** **13,90 €**

Seehof Klassiker

CURRYWURST

Bratwurst, 200gr. vom Grill

hausgemachte pikante Currysauce, frische- & Röstzwiebeln..... **12,80 €**

SCHNITZEL WIENER ART

vom Ferkel, mit Preiselbeeren & Zitrone..... **14,90 €**

SCHNITZEL SEEHOF

vom Ferkel, mit frischen Champignons, Zwiebeln

geröstetem Schinken an Rahmsauce..... **18,90 €**

FRISCH AUS DEM OFEN - ZWEI SPANFERKEL HINTERHAXEN

Benediktiner Bockbiersauce, Fass-Sauerkraut & Kartoffelklösse..... **19,90 €**

BEILAGEN ZUR WAHL

Salatbouquet | Pommes frites, Bratkartoffeln

Fisch

LACHSSTEAK CHIMICHURRI

Zartes Lachssteak an argentinischer Chimichurri
Gourmet-Kartoffeln, frisches Marktgemüse **18,90 €**

ZANDERFILET BELUGA

Auf der Haut gebraten, auf lauwarmen schwarzen Linsen
mit Frühlingszwiebeln & Koriander, Schwenkkartoffeln **19,90 €**

Sippel's Best of

SCHNITZEL KAUKASISCHE ART

vom Ferkel, mit Paprika, Zwiebeln & Speck..... **16,90 €**

SCHWEINEFILET BERGQUELLE

Spanisches Schweinefilet 200 gr.
frische Champignons, Zwiebeln & gerösteter Schinken an Rahmsauce **19,90 €**

BOCKREITERTOPF SERVIERT IM KUPFERPFÄNNCHEN

US Steak vom Nebraskarind & spanisches Schweinefilet, rosa gebraten
Bratkartoffeln & Speckbohnen, hausgemachte Pfeffer-Bratenjus..... **19,90 €**

REMY MARTIN

US-Nebraska Rind 200 gr., aus dem Herzstück der Hüfte
grüner Madagaskar-Pfeffer & Remy Martin an Rahmsauce **24,50 €**

BEILAGEN ZUR WAHL

Salatbouquet | Pommes frites, Bratkartoffeln

Dessert

APFELSTRUDEL HAUSGEMACHT & FRISCH

lauwarme Vanillesauce & Bourbon Vanille Eis, Sahne..... **6,60 €**

KAISERSCHMARREN HAUSGEMACHT & FRISCH

Zwetschgenröster & Vanille Bourbon Eis, Sahne..... **6,90 €**

FRISCHE ERDBEEREN

Bourbon Vanille Eis & Sahne..... **6,90 €**

ICE-CAFE GRANDE

Bourbon Vanille Eis, Ice-Cafe & Sahne **5,90 €**

KORN UND OBSTBRÄNDE

Weizenliebe Weizenkorn.....2cl 2,00 €	Stettner Williams Birne2cl 3,60 €
Genever2cl 2,40 €	Stettner Kirschwasser2cl 3,60 €
Stettner Obstler2cl 2,90 €	Stettner Himbeergeist2cl 3,60 €

WHISKY

Ballantines4cl 5,60 €	Johnnie Walker Black4cl 6,90 €
Jim Beam4cl 5,60 €	Dimple4cl 6,90 €
Jack Daniels4cl 6,90 €	Chivas Regal2cl 6,90 €
Johnnie Walker Red4cl 6,20 €	

WEISS

2014 Hensel Weissburgunder & Chardonnay
Qualitätswein | trocken.....0,75l 29,50 €

2014 Sauvignon Blanc Venezia Giulia IGT
Feine Säure, leichte Gewürznoten
Aromen von exotischen Früchten.....0,75l 39,00 €

2014 Sancerre Blanc Cuvee les Caillottes AC
Kraftvoller Körper, duftiges Bouquet nach
Limetten & Ginster0,75l 29,80 €

ROSE

2015 Ochoa DO, Rose
frisch fruchtiges Bukett, feinherber Geschmack.....0,75l 24,00 €

ROT

2012 Barbera di A`lba Bussia DOC
Rubinrot, intensiv & fruchtig, würzige Aromen.....0,75l 29,80 €

2015 Merlot Pays d`Oc IGP
Fruchtiges Bouquet, feinherbe Frucht nuances
pikant & erfrischend0,75l 24,00 €

2015 Navarro Tinto DO
Voller, fruchtiger Duft
komplexe Frucht aromen & ausgewogen.....0,75l 24,00 €

2012 Baron de Ley Reserva DOC
Spanien | Rioja
kräftige Frucht und würzige
mediterrane Nuancen0,75l 33,00 €

OFFENE WEINE

WEISS

2015 Müller Thurgau, lieblich, Pfalz, Deutschland
Weingut Anselmann0,2l 6,60 €

2015 Chardonnay Vallagarina, trocken, Italien
Cantina Valdadige Veronese Vallagarine0,2l 6,90 €

2015 Pinot Grigio, trocken, Italien
Cantina Colli del Soligo0,2l 6,90 €

2015 Forster Stift - Riesling - Luscashof
Cantina Colli del Soligo0,2l 6,90 €

2015 Grauburgunder, trocken, Baden, Deutschland
Weingut Heger0,2l 6,90 €

2014 Sauvignon Blanc - Domaine Caudeval
Pays d`Oc IGP - Frankreich.....0,2l 6,90 €

ROSÉ

2015 Ochoa Rosado, trocken, Navarra, Spanien
Bodegas Ochoa0,2l 6,90 €

ROT

2015 Dornfelder, feinherb, Pfalz, Deutschland
Weingut Anselmann0,2l 6,60 €

2014 Canonico Salento Rosso
Sizilien - Cantine due Palme, Negroamaro.....0,2l 6,90 €

2015 Ochoa, Tempranillo, trocken, Navarra
Spanien Bodegas Ochoa0,2l 6,90 €

2015 Merlot Caudeval
Pays d`Oc IGP - Languedoc Frankreich0,2l 6,90 €

Annettes Rezepte

Annette Beckers ist meine Schwester und zu alten Bergquellen-Zeiten war sie die kulinarische Seele des Restaurants. An dieser Stelle gewährt sie einen kleinen Einblick in ihr Können – und das auch noch zum Mitnehmen! Für alle, die auch zwischen zwei Seehof-Besuchen nicht auf den einzigartigen Geschmack von **Sippel's Best of** verzichten wollen ...

RINDSFILETMIGNONS AN SCHALOTTENSAUCE

MISE EN PLACE

1 kleine Tomate
1 kleine Karotte
2 grosse Schalotten
30 g Frühstücksspeck

1 CL Butter

2 EL roter Porto
½ dl Rotwein
1 dl Fleischextrakt
(oder Jus)
Salz
Pfeffermühle
4 Rindsfiletmignons à
ca. 70 g

Gewürzmischung
1 CL Butter

Tomate für ca. 15 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, Haut abziehen, entkernen und das Tomatenfleisch sehr fein würfeln. Karotte zurüsten und in feinste Würfelchen (Brunoise) schneiden, von denen Sie einen Esslöffel voll brauchen. Schalotten und Frühstücksspeck ebenfalls sehr fein würfeln. Tomaten, Karotten, Schalotten sowie den Speck in einer Sauteuse in der aufschäumenden Butter unter ständigem Wenden zu einer schönen Farbe anziehen. Mit Porto und Rotwein ablöschen und auf mindestens die Hälfte reduzieren, mit aufgelöstem Fleischextrakt (oder Jus) auffüllen und dann zugedeckt auf kleinem Feuer während ungefähr 30 Minuten leise köcheln lassen. Sauce zum Schluss nach Bedarf vorsichtig salzen und mit wenig weissem Pfeffer aus der Mühle aromatisieren.

Das Fleisch mit der Gewürzmischung würzen und in einer Bratpfanne in der aufschäumenden Butter bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten, dabei immer wieder mit der Bratbutter übergießen. Je nach Dicke der Fleischstücke dauert dieser Vorgang zwischen 3 - 5 Minuten. Dann die Mignons zugedeckt auf einem Teller einen kurzen Augenblick ruhen lassen.

Bratsatz mit wenig Bouillon auflösen und zur Schalottensauce geben, die jetzt bei grosser Hitze zu einer sirupartigen Konsistenz gekocht wird. Die Mignons auf heisse Teller legen und mit der Sauce überziehen.

Sie fragen sich, wie Sie sich das Ganze Rezept merken sollen? Nehmen Sie einfach diese Karte mit.
Viel Spaß beim Nachkochen!

SEEHOF HERZOGENRATH

Erkensmühle 21
DE-52134 Herzogenrath

T +49 2406 809 685 0
M info@seehof-herzogenrath.de
www.seehof-herzogenrath.de

Öffnungszeiten
Di - So ab 11.30 Uhr
Küche durchgehend bis 21.30 Uhr

Happy Wesner · I am Happy GmbH