



BIO SEEHOTEL
ZEULENRODA

Menu

Panorama Restaurant

Monday to Thursday
from 17:30-22:00
(kitchen closing time 21:00)

For all main courses we serve a "greeting from the kitchen" consisting of homemade mini breads, olive-oil and various spreads.

Starters

€

buffet starter

22.50

Specialties from the sea* | the vegetable garden
from the in-house butcher and bakery

drink recommendation:

wine: Silvaner
Rheinhessen
2020 | dry
0,2 l – 7.00 €

non-alcoholic: lemon lemonade
0,33 l – 3.80 €

Soups

poultry consommé₉

7.00

root vegetable Strips₉ | chestnut dumpling _{1a,3,7}

Vegan dishes

Laksa Curry

28.50

mie noodles_{1a} | roasted leek | radish sprouts
green beans | carrots | coriander | fried tofu₆

drink recommendation:

wine: Riesling
Pfalz
2020 | dry
0,2 l – 8,50 €

non-alcoholic: mango nectar
0,30 l – 4.50 €

Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

All of our meals are freshly prepared for you. If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.
DE-ÖKO-060-Kontrollstelle

Regional food

€

red deer roulade*^{10,15}
cranberry sauce^{1a} | red cabbage
potato-mushroom dumplings^{1a,3,7,15} 28.50

drink recommendation:

wine: Regent-Dornfelder*
Saale-Unstrut
2020 | dry
0,2 l – 8.50 €

non-alcoholic: blackcurrant spritzer
0,3 l – 4.00 €

Fish

fried sea bream fillet*^{1a,4} | gremolata 35.50
fried zucchini | potatoes with peel with garlic oil⁷

drink recommendation:

wine: Pinot Grigio
Venetien
2020 | dry
0,2 l – 7.00 €

non-alcoholic: home made lemonade
lime | cucumber | ginger
0,30 l – 4.00 €

Poultry

duck breast cooked sous vide 38.50
rosemary jus^{1a,10} | mashed sweet potatoes⁷ | romanesco
gratinated polenta slices^{3,7}

drink recommendation:

Wine: Tempranillo-Monastrell
Spain
2020 | dry
0,2 l – 7.50 €

non-alcoholic: rhubarb juice/ spritzer
0,30 l – 4.50 € / 4.00 €

Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

All of our meals are freshly prepared for you. If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.
DE-ÖKO-060-Kontrollstelle

Steak

€

rump steak grilled on the lava stone (250 grams)
veal jus_{1a,9} | bacon beans₁₅ | potato gratin₇

39.50

select your doneness

rare medium well done

the indicated weight of the steaks is stated in natural condition

drink recommendation:

wine: Merlot
Venetien
2020 | semi-dry
0,2 l – 7.00 €

non-alcoholic: grape juice/- spritzer
0,3 l – 4.50 € / 4.00 €

Dessert buffet

selection of various sweet homemade specialties
International cheese specialties_{7,8}
with homemade jams, pumpernickel_{1b} and crissini_{1a}

14.00

drink recommendation:

wine: Müller-Thurgau
Rheinhessen
2020 | sweet
0,2 l – 7.00 €

non-alcoholic: passion fruit juice
0,3 l – 4.50 €

Cheese

Gorgonzola | mountain cheese cubes
with red wine smeared Edelbrie
caramelized honey nuts_{8i} | fig mustard₁₀
wine jelly with pumpernickel and grissini_{1b}

10.00

Drink recommendation:

wine: Red wine Cuveé
Pfalz
2020 | Qba sweet
0,2 l – 7.00 €

non-alcoholic: cherry juice/- spritzer
0,33 l – 4.50 € / 4.00 €

Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

All of our meals are freshly prepared for you. If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.
DE-ÖKO-060-Kontrollstelle

Zusatzstoffe/Allergene - Additives/Allergens

- 1) Glutenhaltiges Getreide - a Weizen | b Roggen | c Gerste | d Hafer | e Dinkel | f Kamut
cereals containing gluten - a wheat | b rye | c barley | d oats | e spelled | f kamut
 - 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | crustaceans and crustaceans
 - 3) Eier und Eierzeugnisse | eggs and egg products
 - 4) Fisch und Fischerzeugnisse | fish and fishery products
 - 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | peanuts and nut products
 - 6) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse | soybeans and soya bean products
 - 7) Milch- und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | milk and milk products (including lactose)
 - 8) Schalenfrüchte - g Mandeln | h Haselnüsse | i Walnüsse | j Kaschunüsse | k Pecannüsse | l Paranüsse | m Pistazien | n Macadamianüsse | o Queenslandnüsse |
peel fruits - g almonds | h hazelnuts | i walnuts | j cashew nuts | k pecan nuts | l brazil nuts | m pistachios | n macadamia nuts | o Queensland nuts
 - 9) Sellerie und Selleriezeugnisse | celery and celery products
 - 10) Senf und Senferzeugnisse | mustard and mustard products
 - 11) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse | sesame seeds and sesame products
 - 12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l | sulfur dioxide and sulphites in a concentration of more than 10 mg/kg
or 10 mg/l

 - 13) Lupinen und Lupinenerzeugnisse | lupine and products of lupine
 - 14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | softweights and products made from them
 - 15) Nitrit Pökelsalz | Nitrite curing salt
 - 16) mit Farbstoff | with dye
 - 17) mit Antioxidationsmittel | with antioxidant
 - 18) Geschwefelt | sulphured
 - 19) mit Phosphat | with phosphate
 - 20) Koffeinhaltig | caffeinated
 - 21) mit Süßungsmittel (Dextrose) | with sweetener (Dextrose)
 - 22) Enthält eine Phenylalaninquelle | Contains phenylalanine
 - 23) mit Konservierungsstoffen | with preservatives
 - 24) Chininhaltig | quinine containing
 - 25) mit Schwärzungsmittel | with blackening
 - 26) mit Milcheiweiß | with milk protein
 - 27) Geschmacksverstärker | with flavour enhancer
 - 28) gewachst | waxed
 - 29) mit Taurin | with taurine
- *nicht Bio-zertifiziert | *not certified organic

Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

All of our meals are freshly prepared for you. If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.
DE-ÖKO-060-Kontrollstelle