Selenter Hof
RESTAURANT

Liebe Gäste !

Unser Team vom Selenter Hof
heißt Sie herzlich willkommen.

Wir hoffen das alles zu Ihrer
Zufriedenheit ist und wir Sie auch
weiterhin hier begrüßen dürfen.

Herzlichst
Familie Odabasi

Selenter Hof
RESTAURANT

Vorspeisen

Tagessuppe		8,50 €
Holsteiner Kartoffelsuppe		
mit Wurzelgemüse und Schinkenköchlischeiben	5, 7	9,50 €
Bunter Beilagensalat		
mit Dressing nach Wahl		8,50 €
Mit Hähnchenbruststreifen		13,00 €
Mit Rumpsteakstreifen		15,00 €
Mit 5 Riesen Garnelen	3	24,00 €
Zander-Lachs Carpaccio		
mit Orangen Limetten Pfeffer Vinaigrette Ruccola Radischen Frühlingszwiebeln	2, 5, 11	15,00 €
Bruschetta		
geröstetes Ciabatta mit Tomatenpesto Basilikumpesto, belegt mit Tomatenwürfel Oliven Grana Padano	1, 4, 9	14,00 €
Brotsalat		
mit Tomaten Oliven Paprika Zwiebeln Gurke Kräutern	1, 4, 9	14,00 €
Mit Mozzarella		19,00 €
Mit Garnelen	3	29,00 €

Selenter Hof
RESTAURANT

Hauptspeisen / Fleisch

Kalbsleber Berliner Art auf Kartoffelstampf Jus hausgemachtem Apfelmus und geschmolzenen Zwiebeln	4, 5, 9	20,00 €
Rumpsteak 200 g mit Gorgonzolsauce Stangenbohnen Kartoffelgratin	4	28,50 €
Rib Eye von der Färse 250 g mit Kräuterbutter Tomaten Bohnengemüse Bratkartoffeln	4	36,00 €
Schnitzel Wiener Art Mit Salat und Bratkartoffeln		18,50 €
Gekräuterte Hähnchenbrust gebraten auf Zuccini Zwiebelgemüse hausgemachten Knöpfle Zitronensauce	1, 4, 9	22,00 €
Roastbeef kalt mit Sauce Remoulade Bratkartoffel und Salat	1, 4, 7, 11	21,00 €
Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas mit Sauce Remoulade Salat Bratkartoffeln	1, 4, 7, 11	18,00 €

Selenter Hof
RESTAURANT

Hauptspeisen / Fisch

Eckernförder Matjesfilet
auf Apfel Zwiebel Schmand mit Salat Bratkartoffeln — 2, 4 — 17,00 €

Scholle Finkenwerder Art
mit Speck und Zwiebeln Beilagen Salat Bratkartoffel — 2, 7, 9 — 28,00 €

Nord-/ Ostseeteller
3 Fischfilets auf Dijonsenf Sauce und Bratkartoffeln
Gurken Schmand Salat — 2, 4, 9, 11 — 24,00 €

Fangfrischer Fisch
aus dem Selenter See — Tagespreis

Pasta

Mediterranes Gemüse
auf frischen Pappardelle mit pikanter Tomatensauce — 1, 5, 9 — 14,00 €

Streifen vom Rumpsteak
Mit Champignons Zwiebeln und Kirschtomaten
in Rahm auf Pappardelle — 1, 4, 5, 9 — 18,00 €

5 Tiger Garnelen
auf Pappardelle in Knoblauchsahnesauce Mit
Kirschtomaten und Frühlingslauch — 1, 3, 4, 5, 9 — 25,00 €

Selenter Hof
RESTAURANT

Vegetarisch / Vegan

Spinat Quiche mit Feta Kirschtomaten Sour Cream und Salat	1, 4, 9	17,00 €
Gebackene Champions Blattsalat Vegane Aoli Knoblauchbaguette	9	19,00 €
Vish and Cips Marinierter Tofu in Kichererbsenbackteig mit veganer Sauce Remoulade Steakhouse Pommes und Salat	9	21,00 €

Kinder

Nudeln mit Tomatensauce	1, 9	8,00 €
5 Nürnberger Würstchen mit Gemüse und Kartoffelstampf	1, 4, 7	10,00 €
Paniertes Fischfilet mit Sauce Remoulade Steakhouse Pommes und Salat	1, 2, 9	12,00 €
Nuggets & Pommes	1, 9	7,90 €

Selenter Hof
RESTAURANT

Dessert

3 HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN MIT APFELMUS		9,50 €
SCHOKOLADEN MUFFIN MIT CARAMELSAUCE UND VANILLEEISCREME	1, 4, 9	11,50 €
KROKANT BECHER	1, 4, 8, 14	9,50 €
FRÜCHTE BECHER MIT FRISCHEN FRÜCHTEN ERDBEEREIS VANILLEEIS UND MANGO SORBET	1, 4	10,50 €

Selenter Hof
RESTAURANT

Sportsbar / Bistro

Chili Con Carne
Rinderhackfleisch Kidneybohnen Tomate Paprika
mit Sour Cream und Ofenfrischem Baguette — 4, 5, 9 — **11,50 €**

Chili sin Carne
Sonnenblumenhack Kidneybohnen Tomaten Paprika
mit Sour Cream und ofenfrischem Baguette — 4, 5, 9 — **10,50 €**

Currywurst
vom Grill mit hausgemachter Currysauce
Steakhouse Pommes und Salat — 1,4, 7, 11 — **14,00 €**

Champion Schnitzel
mit Rosmarin Kartoffeln und Salat — 1, 4, 9 — **19,50 €**

Selenter Hof Burger
Rindfleisch Patti 200g BBQ Sauce Tomaten Gurke Zwiebeln
Salat Bacon Käse Steakhouse Pommes — 4, 7, 9, 11 — **16,00 €**

Veggi Burger
Hausgemachter Vegetarischer Patti 200 g Guacamole Tomate Zwiebel
Gurke Salat Käse Steakhouse Pommes — 4, 9, 11, 12 — **15,00 €**

Fischburger
200 g Fischfilet Sauce Tatar Tomate Gurke Zwiebel Salat
Käse Steakhouse Pommes — 2, 4, 9, 11 — **16,00 €**

Burger wahlweise im Sesam Brötchen oder Sauerteig Brötchen

Selenter Hof
RESTAURANT

Sportsbar / Bistro

Pizzen

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Gouda Mozzarella im Steinofen zubereitet in der Größe 32cm .

Pizza Margherita Gouda, Mozzarella	4 ,9	11,50 €
Pizza Sucuk Knoblauchwurst, Zwiebeln, Hirtenkäse	4 ,9	15,20 €
Pizza Tonno Thunfisch, Zwiebeln	4 ,9	15,40 €
Pizza Chicken Sauce Hollondaise, Broccoli, Hähnchenfleisch	4 ,9	13,40 €
Pizza Calabrese Scharfe Salami, Mozzarella	4 ,9	16,30 €
Pizza Caprese Tomate, basilikum	4 ,9	14,50 €
Pizza Gamberetti Knoblauch, Krabben	4 ,9	16,50 €
Pizza Parma Parmaschinken, Rucola , Parmesan	4 ,9	16,50 €
Pizza Spinaci e Salmone Spinat, Feta, Lachs	4 ,9	16,50 €
Pizza Vegetale Gemüse	4 ,9	12,70 €
Pizza Milano Mailand Salami, Mozzarella	4 ,9	14,50 €

Selenter Hof
RESTAURANT

Dressing / Allergene

Balsamico Dressing	11	vegan
Waldbeeren Dressing		vegan
Selenter Hausdressing	4,11	vegetarisch

Allergene
1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch/Laktose
5 Sellerie
6 Seasam
7 Schwefel/Sulfate
8 Schalenfrüchte
9 Gluten/Mehl
10 Lupine
11 Senf
12 Soja
13 Weichtiere
14 Erdnüsse

Selenter Hof
RESTAURANT

Weißwein

Gröhl Grauer Burgunder — 0,2 ltr. 6,90 €
0,75 ltr. 24,50 €

Rheinhessen, Weingut Gröhl – QW, 0,75 L – trocken
Kraftvoll und harmonisch, mit Noten von reifem Kernobst und feiner Nuss. Ein eleganter Weisswein mit klarer Struktur.

Tribu Montahut Chardonnay — 0,2 ltr. 7,50 €
0,75 ltr. 28,50 €

Frankreich, Languedoc – Domaine Calmel & Joseph – IGP, 0,75 L – trocken
Ein südfranzösischer Chardonnay mit feinem Schmelz, Frische und Aromen von Zitrus und weissen Blüten. Charmant und vielseitig.

Pfaffmann 11° Fischwein Cuvée Weiss — 0,2 ltr. 7,50 €
0,75 ltr. 28,00 €

Pfalz – QW, 0,75 L – trocken
Leicht und frisch mit nur 11 % Vol. – ein idealer Begleiter zu Fischgerichten. Fruchtige Cuvée mit feinem Säurespiel.

Fogt „Onkel Doktor“ — 0,2 ltr. 7,00 €
Scheurebe & Riesling — 0,75 ltr. 26,50 €

Rheinhessen, Weingut Fogt – QW, 0,75 L – halbtrocken
Aromatische Scheurebe trifft auf lebendigen Riesling: Duftig, saftig und charmant. Halbtrocken mit feiner Restsüsse.

Rosé & Rotling

Lukas Schmidt Rotling „Second Flight“ — 0,2 ltr. 6,90 €
0,75 ltr. 24,50 €

Franken – 0,75 L – feinfruchtig, hellrot, Rebsorte vorallem Spätburgunder
Ein beschwingter Rotling mit leuchtender Farbe und feiner Frucht. Ideal für laue Abende und leichte Speisen.

Lukas Schmidt Rosé Cuvée „Liebe“ — 0,2 ltr. 9,00 €
0,75 ltr. 32,00 €

Franken – 0,75 L – trocken Rebsorte vorallem Domina
Feinherbe Rosé-Cuvée mit frischer Beerenfrucht und eleganter Struktur. Trocken, aber charmant.

Selenter Hof
RESTAURANT

Rotweine

Gröhl Rotwein — *0,2 ltr. 8,00 €* / *0,75 ltr. 29,50 €*

Rheinhessen, Weingut Gröhl – QW, 0,75 L – trocken
Rebsorten Merlot, Frühburgunder und Spätburgunder
Weich, zugänglich und ausgewogen. Ein unkomplizierter Rotwein für viele Gelegenheiten.

Tribu Montahut Syrah — *0,2 ltr. 8,00 €* / *0,75 ltr. 29,50 €*

Frankreich, Languedoc – Domaine Calmel & Joseph – IGP, 0,75 L – trocken
Kräftig und würzig mit dunklen Fruchtaromen und typischer Syrah-Struktur. Ausdrucksstark und mediterran.

Villa JL Dornfelder — *0,2 ltr. 6,90 €* / *0,75 ltr. 24,50 €*

Pfalz – Villa Wolf – g.U., 0,75 L – trocken
Dunkle Beerenfrucht, sanfte Tannine und Aromen von Johannisbeeren, Holunder und Kirschen. Harmonisch und rund.

Sekt / Champagner

Sekt trocken — *0,1 ltr. 4,00 € / 0,75 ltr. 22,50 €*

Sekt halbtrocken — *0,1 ltr. 4,00 € / 0,75 ltr. 22,50 €*

Prosecco — *0,1 ltr. 4,00 € / 0,75 ltr. 22,50 €*

Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Brut
0,75ltr. 36,00 €
Feine Perlage, elegante Frische, ausgewogene Säure mit leicht cremigem Abgang. Ein hochwertiger Crémant mit burgundischem Touch.

Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531 Rosé Brut
0,75ltr. 36,00 €
Fruchtig-frisch mit zarter Struktur, angenehme Mineralität und eleganter Rosé-Charme

Selenter Hof
RESTAURANT

Biere vom Fass

König Pilsener	0,3	€ 3,80
König Pilsener	0,5	€ 5,90
Alsterwasser	0,3	€ 3,80
Alsterwasser	0,5	€ 5,90
Kellerbier TH König	0,3	€ 3,90
Kellerbier TH König	0,5	€ 6,20
Benediktiner hell	0,3	€ 3,90
Benediktiner hell	0,5	€ 6,20
BMW	0,3	€ 3,80
BMW	0,5	€ 5,90

Flaschenbiere

Benediktiner Hefe hell	0,5	€ 6,10
Benediktiner Hefe dunkel	0,5	€ 6,10
Benediktiner alkoholfrei	0,5	€ 6,10
Alkoholfreies Bier	0,33	€ 3,60

Aperitifs

Sherry Medium 2cl	€ 4,00
Lillet Wild Berry	€ 7,50
Lillet Wild Berry alkoholfrei	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 7,50
Hugo	€ 4,50
Averna	€ 4,50
Ramazotti	€ 4,50

Longdrinks mit 4cl

Bacardi Coke	€ 7,50
Whisky Coke / Scotch&Bourbon	€ 7,50
Wodka Lemon	€ 7,50
Wodka RedBull	€ 8,50
Jägermeister RedBull	€ 8,50
Havanna Cola	€ 7,50
Gin Tonic Bombay	€ 8,50
Gin Tonic Gordon	€ 7,50

Spirituosen 2cl

Korn	€ 2,00
Malteser Aquavit	€ 2,50
Jubi Aquavit	€ 3,20
Linie Aquavit	€ 3,50
Helbing	€ 2,90
Molinari Sambuca	€ 2,90
Roter Jenever	€ 2,50
Jägermeister	€ 3,00
Smirnoff Wodka	€ 2,70
Baileys auf Eis	€ 4,50
Disaronno Amaretto	€ 2,90
Ouzo 12	€ 2,90
Eierlikör	€ 2,20
Tequila Jose Cuervo	€ 3,00
Jack Daniels	€ 3,20
Ballantine´s	€ 2,90

Obstbrände 2cl

Grappa Julia	€ 4,30
Genusswerk Alte Haselnuss	€ 4,30
Genusswerk Alte Marille	€ 4,30
Genusswerk Alte Williams Birne	€ 4,30
Genusswerk Alte Obstwiese	€ 4.30

Selenter Hof
RESTAURANT

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€	*2,70*
Becher Kaffee	€	*3,90*
Espresso	€	*2,50*
Doppelter Espresso	€	*3,80*
Cappuccino	€	*3,80*
Milch Kaffee	€	*3,80*
Latte Macchiato	€	*4,20*
Becher Schokolade	€	*4,20*
Glas Eilless Tee	€	*3,20*

Auswahl:

Darjeeling Schwarzer Tee
Earl Grey Schwarzteemischung
Pfefferminztee
Grüntee Asia
Kräutergarten
Rooibos Vanilla
Sommerbeeren

Alkoholfreie Getränke

0,33 € 3,60

Red Bull	*0,25*	€	*3,90*
Magnus Wasser medium	*0,25*	€	*2,90*
Magnus Wasser still	*0,25*	€	*2,90*
Magnus Wasser still	*0,75*	€	*6,20*
Magnus Wasser medium	*0,75*	€	*6,20*

Granini Säfte

Apfelsaft	*0,2*	€	*3,30*
Orangensaft	*0,2*	€	*3,30*
Rhabarbar	*0,2*	€	*3,30*
Kirschnektar	*0,2*	€	*3,30*
Bananennektar	*0,2*	€	*3,30*
Johannisbeernektar	*0,2*	€	*3,30*
Alle Säfte und Nektare			
Als Schorle	*0,4*	€	*4,50*
Bitter Lemon	*0,2*	€	*2,80*
Tonic Water	*0,2*	€	*2,80*
Ginger-Ale	*0,2*	€	*2,80*