

# Selenter Hof

RESTAURANT

*Liebe Gäste!*

*Wie schön, dass Sie da sind. Der Selenter Hof ist ein Ort zum Ankommen, Durchatmen und Genießen – mitten im ländlichen Leben, fern vom Trubel des Alltags.*

*Seit 2025 führen wir dieses Haus als Familie mit viel Herz und neuen Ideen. Auch wenn unser Weg in der Gastronomie noch jung ist, steckt in unserem Haus vor allem eines: echte Leidenschaft für Gastfreundschaft und gutes Essen. Wir möchten einen Ort schaffen, an dem man sich sofort wohlfühlt – ungezwungen, herzlich und ein bisschen wie zuhause.*

*Gastgeber sind Sandra und Yasar Odabasi, die mit viel Engagement und persönlicher Nähe dafür sorgen, dass es Ihnen an nichts fehlt. Mit einem tollen Küchenteam entsteht hier eine bodenständige deutsche Küche – mit vertrauten Klassikern und saisonalen Einflüssen.*

*Wir glauben daran, dass gutes Essen Menschen verbindet. Deshalb legen wir Wert auf regionale Zutaten, ehrliche Zubereitung und eine Atmosphäre, in der man gerne zusammenkommt, lacht und genießt. Ob für eine kleine Auszeit, ein gemeinsames Essen mit Freunden oder einen besonderen Anlass – wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.*

*Fühlen Sie sich willkommen!*

*Ihre Familie Odabasi*



## Vorspeisen / Salate

<b>KLEINER BEILAGENSALAT</b>	11, 12	<b>6,00 €</b>
<b>LAUCH-CREME-SUPPE</b>	4, 9	<b>7,50 €</b>
<b>OBAZDA</b> MIT ROTEN ZWIEBELN, RUCCOLA UND BREZEL	4, 9	<b>8,90 €</b>
<b>BRUSCHETTA</b> GERÖSTETES CIABATTA MIT TOMATEN-BASILIKUM-PESTO, BELEGT MIT TOMATENWÜRFEL UND GRANA PADANO	1, 4, 9	<b>12,50 €</b>
<b>6 RIESENGARNELEN „BLACK TIGER“</b> MIT CHERRYTOMATEN, ZWIEBELN UND BAGUETTE	2, 4, 8, 9	<b>14,80 €</b>
<b>CARPACCIO VOM RINDERFILET</b> MIT SALAT UND PARMESAN	4,11	<b>18,50 €</b>
<b>VERSCHIEDENE GROSSE SALATE</b> INKL. HAUSDRESSING UND BAQUETTEBROT		
MIT SCHAFSKÄSE UND OLIVEN	4, 11,12	<b>17,00 €</b>
MIT PUTENBRUSTSTREIFEN	11,12	<b>17,00 €</b>
MIT RUMPSTEAKSTREIFEN	4	<b>19,00 €</b>
MIT GARNELEN	3, 11, 12	<b>19,00 €</b>



## Hauptspeisen | Fleisch

### RUMPSTEAK ca. 200 G

MIT KRÄUTERBUTTER, BRATKARTOFFELN UND SALAT 4 29,50 €

### RIB-EYE-STEAK ca. 300 G

MIT KRÄUTERBUTTER, SALAT, OFENKARTOFFEL UND SOURCREME 4, 9, 11 35,00 €

### „ORIGINAL“ WIENER KALBSSCHNITZEL

MIT SALAT PREISELBEEREN UND BRATKARTOFFELN 1, 2, 9 29,50 €

### CHAMPIGNON-RAHM SCHNITZEL

MIT BRATKARTOFFELN UND SALAT (VOM SCHWEIN) 1, 4, 9 19,50 €

### PAPRIKA-RAHM SCHNITZEL

MIT POMMES UND SALAT (VOM SCHWEIN) 1, 4, 9 19,50 €

### SCHNITZEL WIENER ART

MIT BRATKARTOFFELN UND SALAT (VOM SCHWEIN) 1, 4, 9 19,50 €

### GESCHNETZELTES DER PUTENBRUST

MIT CHAMPIGNONS IN RAHM BUTTER, SPÄTZLE UND SALAT 1, 4, 9 21,50 €

### ROASTBEEF KALT

MIT SAUCE REMOULADE, BRATKARTOFFEL UND SALAT 1, 4, 7, 11 23,50 €

### HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH

MIT SAUCE REMOULADE, BRATKARTOFFELN UND SALAT 1, 4, 7, 11 18,50 €

### SELENTER HOF BURGER

RINDFLEISCH PATTI 200G BBQ SAUCE, TOMATEN, GURKE, ZWIEBELN,  
SALAT, BACON, KÄSE UND POMMES 4, 7, 9, 11 16,00 €

### CURRYWURST

VOM GRILL MIT HAUSGEMACHTER CURRYSAUCE  
POMMES UND SALAT 1, 4, 7, 11 12,00 €

### TÜRKISCHE SPEZIALITÄT / MIXED GRILLTELLER

MIT 2 LAMMKOTELETT, 1 RUMPSTEAK, 1 PUTENBRUST UND 2 KÖFTE  
MIT POMMES UND SALAT SOWIE CACIK-DIP (GURKENJOGHURT) 4, 9 27,90 €

**ALLE SCHNITZEL AUCH ALS VARIANTE MIT PUTENFLEISCH  
KETCHUP / MAJO EXTRA 1,00 €, REMOULADE EXTRA 2,00 €**

## *Hauptspeisen | Fisch*

### **ECKERNFÖRDER MATJESFILET**

AUF APFEL, GURKE, ZWIEBEL, SCHMANDSAUCE / BRATKARTOFFELN 2, 4 **18,50 €**

### **NORD-/ OSTSEETELLER**

3 FISCHFILETS MIT DIJONSENF SAUCE UND BRATKARTOFFELN  
SOWIE GEMISCHTER SALAT 2, 4, 9, 11 **24,00 €**

### **GEBRATENES ZANDERFILET AUF SCHMORGURKEN**

MIT SALZKARTOFFELN 2, 4, 9 **25,50 €**

### **GEBRATENES BARSCHFILET AUS DEM SELENTER SEE**

MIT ZITRONENBUTTER, SALZKARTOFFELN UND SALAT 2, 4, 9 **25,50 €**

## *Pasta*

### **PASTA MIT STREIFEN VOM RUMPSTEAK**

GORGONZOLASAUCE, KIRSCHTOMATEN UND WILLIAMS-BIRNE 1, 4, 5, 9 **22,00 €**

### **PASTA MIT GARNELEN**

IN KNOBLAUCHSAHNESAUCE MIT  
KIRSCHTOMATEN UND FRÜHLINGSLAUCH 1, 3, 4, 5, 9 **24,50 €**

### **PASTA MIT PUTENGESCHNETZELTES**

MIT PAPRIKA RAHMSAUCE, ZWIEBELN, KNOBLAUCH 1, 4, 5, 9 **22,00 €**

## *Pizzen*

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

<b>PIZZA MARGHERITA</b> GOUDA, MOZZARELLA	4,9	11,50 €
<b>PIZZA TONNO</b> THUNFISCH, ZWIEBELN	2,4,9	15,40 €
<b>PIZZA TURKEY</b> SAUCE HOLLONDAISE, BROCCOLI, PUTENFLEISCH	1,4,9	13,40 €
<b>PIZZA CALABRESE</b> SCHARFE SALAMI, MOZZARELLA	4,7,9	16,30 €
<b>PIZZA CAPRESE</b> TOMATE, BASILIKUM	4,9	14,50 €
<b>PIZZA GAMBERETTI</b> KNOBLAUCH, GARNELEN	3,4,9	16,50 €
<b>PIZZA PARMA</b> PARMASCHINKEN, RUCOLA, PARMESAN	4,7,9	16,50 €
<b>PIZZA SPINACI E SALMONE</b> SPINAT, FETA, LACHS	2,4,9	16,50 €
<b>PIZZA HAWAII</b> ANANAS, SCHINKEN, KÄSE	4,9	14,50 €
<b>PIZZA VEGETALE</b> GEMÜSE	4,9	12,70 €



## *Vegetarisch / Vegan*

### **GROSSER SALAT / VEGANER LACHS**

MIT VEGANEN LACHSSTREIFEN, BAGUETTE-BROT UND HAUSDRESSING

**19,00 €**

### **GEMÜSE-RAVIOLI**

MIT TOMATENSAUCE

**14,50 €**

## *Kinder*

### **NUDELN MIT TOMATENSAUCE**

1, 9

**8,00 €**

### **PANIERTES FISCHFILET**

MIT SAUCE REMOULADE POMMES

1, 2, 9

**10,50 €**

### **NUGGETS & POMMES**

1, 9

**8,00 €**





*Dressing / Allergene*

**SELENTER HAUSDRESSING**

**11 VEGAN**

**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.

### PPAFFMANN 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“ SCHEUREBE & RIESLING

0,2 LTR. 7,00 €  
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.

# 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.*

## Sekt / Champagner

### 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

Lillet Wild Berry	€ 7,50
Lillet Wild Berry alkoholfrei	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 7,50
Aperol alkoholfrei	€ 6,50
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
Havana Cola	€ 7,50
Gin Tonic Bombay	€ 8,50
Gin Tonic Gordon	€ 7,50
Gin Tonic Gordon alkoholfrei	€ 6,90

## Spirituosen 2cl

Berliner Luft	€ 2,50
Korn	€ 2,00
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
Espresso Macchiato	€ 2,80
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

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
Rhabarber	0,2	€ 3,30
Kirschnektar	0,2	€ 3,30
Bananennektar	0,2	€ 3,30
Johannisbeernektar	0,2	€ 3,30
Maracuja	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



*Am Ende bleibt oft mehr als nur ein guter  
Geschmack.*

*Ein Gespräch, ein Lächeln, ein Moment der Ruhe.*

*Vielleicht ein bisschen Zeit, die langsamer vergeht,  
ein Augenblick, der nachklingt.*

*Wir hoffen, dass Sie bei uns nicht nur gut gegessen,  
sondern sich auch wohlfühlt haben –  
ein kleines Stück Zuhause fernab des Alltags.*

*Kommen Sie gerne wieder.*

*Die Tür steht offen, der Tisch ist gedeckt.*

*Herzlichst*

*Ihre Familie Odabasi*

