Vorspeisen

Angeräucherte rosa gebratene Rehkeule
mit Waldpilzen, Kürbis und glacierten Kirschen € 20,00

Bunter gezupfter Blattsalat
in Balsamico-Schalottenvinaigrette
mit gebackenen Champignons
und Karottenblümchen € 14,50

Thunfisch Sashimi
mit Umami Sud, Kürbis,
Kräutersaitlingen aus Dorum und Zwiebelmarmelade € 19,80

Angeräuchertes Lachstatar
mit Apfel, Gurke, Roter Beete,
Meerrettichsauce und Pumpernikelerde € 19,50

Warme Vorspeise

Duett von Gelackter Jakobsmuschel und Garnele
mit Umami Sud, Kürbiscreme
und Zwiebelmarmelade € 21,00

Steinpilzravioli
mit Selleriecreme, Steinpilzen und Parmesansplittern € 17,50

Suppen

Rahmsüppchen vom Hokkaido Kürbis
mit Bauernschinken und Kürbiskernen € 12,50

Helgoländer Hummersuppe
mit Lachsklößchen und frischen Nordseekrabben € 12,80

Rahmsüppchen von frischen Steinpilzen
mit Rindfleischklößchen und Brotcroutons € 12,50

Essenz vom Rehbock
mit Gemüserauten, Ravioli und Fleischklößchen € 12,50

Fisch

Gebratenes Filet vom Nordsee Limandes
mit Hummerkrabbe, Schnittlauchsauce,
Champignon-Lauchgemüse
und Petersilienkartoffeln € 29,70

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau
mit Pommery-Senf-Sauce,
Blattspinat und Kartoffelpüree € 29,70

Duhner Fischerfrühstück
Mit Rührei, Nordseekrabben, Seezungenroulade,
Rauchlachsröschen und Bratkartoffeln € 29,00

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt
mit Zitronenschaum, Sellerie,
Zwiebelmarmelade und Petersilienkartoffeln € 33,00

Potpourrie von Cuxhavener Edelfischen
mit Safran-Orangensauce,
Kürbiscreme, Kohlrabi in Rahm
und Petersilienkartoffeln € 29,70

Duett von Wolfsbarsch und Seeteufel
mit Hummersauce, Selleriepüree
Blattspinat und Trüffelpüree € 30,00

Bei Umbestellungen berechnen wir für Bratkartoffeln € 3,00
Selbstverständlich bereiten wir auch Seniorenportionen zu,
für die wir pro Gericht € 1,50 weniger berechnen.

Fleisch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit, Wiesenchampignons, im Cognacrahm
Orangenfilets, Kartoffelrösti
und Eisbergsalat in Sauerrahm € 29,50

Krosse Vierländer Bauernente
mit Honig glasiert, Hagebuttensauce,
Rotkohl, gestovtem Wirsing
und angeschmelzten Kartoffelklößen € 35,00

Schnitzelchen von der Kalbsoberschale
mit Rosmarinsauce, Kürbiscreme,
Vichy-Karotten und Bratkartoffeln € 30,00

Geschmorte Keule vom Duhner Schmalreh
mit Wacholderrahmsauce,
Punschbirne, Selleriepüree, gestowter Wirsing,
Rotkohl und hausgemachten Spätzle € 28,50

Rosa Gebratenes Rinderfilet
mit geschmorter Rinderpraline
Rosmarinsauce, Selleriepüree
Zwiebelmarmelade und Kartoffelauflauf € 36,00

Bei Umbestellungen berechnen wir für Bratkartoffeln € 3,00
Selbstverständlich bereiten wir auch Seniorenportionen zu,
für die wir pro Gericht € 1,50 weniger berechnen.

Vegetarisch

Steinpilzrisotto
mit gebratenen Pilzen, Zwiebelmarmelade, Selleriecreme
und kleinem Zupfsalat € 22,50

Hausgemachte Kürbisravioli
mit Kürbis in Variation, Kräutersaitlingen, Zwiebelkonfit
und kleinem Zupfsalat € 22,50

Für den kleinen Appetit

Junge milde Matjesfilets nach Hausfrauenart
mit Petersilienkartoffeln € 20,00

Hausgemachter Seelust Burger
mit roten Zwiebeln, Tomate, krossem Speck,
angeschmolzenem Käse
und Homestyle Fries € 22,50

Kleiner pikanter Herrentoast
mit Rinderfiletmedaillons, Waldzwergen,
Portweinsauce und Salatbouquet € 23,70

Großer Seelust Vitalsalat
frische Blattsalate in Balsamico Schalotten Vinaigrette
mit Putenmedaillons im Knuspermantel € 19,00

Vollkornbrot nach „Klaus Störtebeker“
mit frischen Nordseekrabben
und gebratenem Spiegelei € 22,50

Für unsere kleinen Gäste

Kleines gebackenes Fischfilet mit Vichy-Karotten und Kartoffeltalern	€ 15,00
Kinderspaghetti mit Schinkenstreifen und Tomatensauce	€ 12,00
Hausgemachter Apfelpfannkuchen	€ 12,00
Kleines paniertes Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites	€ 15,50

gerne können Sie für Ihre Kinder auch
kleinere Portionen aus der Speisekarte bestellen.
In diesem Fall berechnen wir € 1,50 weniger für das Gericht.

Dessert – das süße Finale

Hausgemachter Schokoladen Brownie
mit Waldbeerenkompott und Eisnocke € 14,00

Das Beste vom Patissier
lass Dich überraschen… € 14,50

Mosaik von weißer und schwarzer Schokolade
im Marzipanmantel mit frischen Früchten
und Saucenmosaik € 13,00

Lauwarmer New York Cheesecake
mit Orangenschaum, Beerenkompott und Eisnocke € 14,20

Parfait von der Passionsfrucht
mit Orangensalat € 13,80

Hamburger Rote Grütze
Mit Susi Rahm und Eisnocke € 12,50

Eissorten in Variation
pro Kugel € 3,00

Gerichte für 2 Personen

Gerne bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung einige Spezialitäten für 2 und mehr Personen zu.

Fischplatte „Hotel Seelust“
Variationen von fangfrischen Nordseefischen
-gebraten und pochiert-
Verschiedene Saucen, diverse Markgemüse
Canada-Patna-Reis, Petersilienkartoffeln
pro Person € 37,00

Chateaubriand
Rosa gebratenes, doppeltes Rinderfiletsteak
Sauce Béarnaise, Waldpilze
viele verschiedene Gemüse der Saison
Kartoffelgratin
pro Person € 38,50

Krosse Vierländer Bauern Ente
-am Tisch tranchiert-
mit Honig glasiert, Hagebuttensauce, Wirsing,
Rotkraut, kleinem gefülltem Apfel mit Preiselbeeren
und angeschmelzten Kartoffelklößen
pro Person € 35,00

Rosa gebratener Rehrücken am Stück
mit Punschbirne, gestovtem Wirsing,
Waldpilzen, Selleriepüree
und hausgemachten Spätzle pro Person € 39,00

Da wir nur frische Ware verarbeiten, bitten wir Sie höflichst, diese Speisen einen Tag vorher zu bestellen.