

Speisekarte

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal
bei Allergien und Unverträglichkeiten an!

VITALIA SEEHOTEL · AM KURPARK 3 · 239795 Bad Segeberg
04551 802-80 · info@vitaliaseehotel.de

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Besondere Empfehlung

Aperitif

Secco
Weingut Serena
Italien
0,1 l / 5,50 €

Ramazotti Rosato Mio
mit Prosecco, frischem Basilikum und Limette
0,2 l / 8,50 €

Weißwein

2022 Grauburgunder
Weingut Wolf, Pfalz
Flasche 0,75 l. / 33,00 €

2022 Riesling Alte Reben
Weingut Manz, Rheinhessen
Flasche 0,75 l. / 33,00 €

2021 Blanc de Noir Spätburgunder
Weingut Schwedhelm, Pfalz
Flasche 0,75 l. / 33,00 €

2021 Blanc de Noir Spätburgunder
Weingut Kriechel, Ahr
Flasche 0,75 l. / 36,00 €

Rotwein

2018 Spätburgunder
Weingut Strohm
Rheinhessen
Flasche 0,75 l. / 30,00 €

2018 Spektrum rot
Cuvée
Weingut Braun, Pfalz
Flasche 0,75 l. / 36,00 €

Vorspeisen und Salate

Kräuterblattsalat mit gebrochenem Ziegenkäse,
Beerenvinaigrette und Thymiancroutons

12,50 €

Gemüsequiche mit Schnittlauchcreme
und feinem Salat

13,50 €

Unser Klassiker

VITALIA - Wellnessalat
Kräutersalat mit Früchten der Saison, Kernen und Samen
Balsamicovinaigrette

18,00 €

wahlweise mit gebratener Poulardenbrust

20,00 €

wahlweise mit gegrillten Riesengarnelen

22,00 €

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten an!

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“
mit Speck und Zwiebeln

14,50 €

Flammkuchen mit Lachs und Lauch

14,50 €

Suppe

Essenz von der Strauchtomate
mit Bärlauchflädle und Kräutern

8,50 €

Vegetarisch

Trüffeltagliatelle
mit schwarzem italienischem Sommertrüffel
und Parmesan

19,50 €

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten an!

Fischgerichte

Unsere Empfehlung

Scholle „Finkenwerder Art“
im Ganzen gebraten
mit Butterkartoffeln und Salat
29,50 €

Tagliatelle in Krustentierrahm mit Flusskrebse, Bohnenkernen,
Zuckerschoten und Garnelen
31,50 €

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten an!

Fleischgerichte

Lammcarree unter der Kräuterkruste mit Marktgemüse,
Portweinjus und Kartoffelpüree

34,50€

Wiener Kalbsschnitzel mit warmen Kartoffel-Gurkensalat
und Zitronen-Schmand-Creme

32,50€

*Rumpsteak 200g
mit gemischtem Salat
Steakhouse Pommes und Café de Paris-Butter*

34,50 €

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten an!

Dessert

Erdbeer-Rahbarbercrumble mit Mascarponeeis

9,50 €

Mandeltarte mit Maracujaparfait und Beerenkompott

9,50 €

Auswahl von Käse
mit Chutney und Früchtebrot

12,50 €

Unsere Empfehlung:

Dessertwein

Mistela del Montsant „Negra“
Weingut Celler el Masroig Spanien

5 cl rot/ 5,50 €

Am Gaumen weich und süß mit attraktiver Säure.
Lecker und elegant. Aromen von reifen Früchten,
roten Beeren, sowie Noten von Feigen.
Ein feiner, glatter und seidiger Dulce Tinto.

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten an!

Weine im offenen Ausschank

Pfalz

Weingut Braun

2021 Spektrum Cuvée, feinherb	weiß	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	9,00

Nahe

Weingut Anette Closheim

2023 „Hier & Jetzt“ Cuvée, trocken	weiß	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	9,00

Franken

Weingut Leon Gold

2019 Riesling Gundelsbach, trocken	weiß	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	9,00

Italien

Kellerei Kurtatsch

2017 KOFL Sauvignon, trocken	weiß	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	9,00

2019 Caliz	weiß	0,1 l €	6,00
Chardonnay, trocken		0,2 l €	9,00

Dessertwein

Weingut Tement

Südsteiermark / Österreich

2014 Temento sweet Auslese	weiß	5 cl €	5,50 €
----------------------------	------	--------	--------

Diese aromatische Auslese aus den Rebsorten Weißburgunder, Muskateller & Sauvignon Blanc vereint Ananas, Quitten und Grapefruitnoten in seinem feinen Duft. Würzig und lebendig. Ideal zu fruchtigen Süßspeisen und Käse.

Weine im offenen Ausschank

Ahr

Weingut Kriechel

2021 Spätburgunder, trocken	rot	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	9,00

Pfalz

Weingut Braun

2018 Spektrum rot Cuvée, trocken	rot	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	9,00

Stellenbosch, Südafrika

Weingut Louisvale

2022 Stone Road Merlot, trocken	rot	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	9,00

Dessertwein

Weingut Celler el Masroig, Spanien

Mistela del Montsant „Negra“	rot	5 cl €	5,50
------------------------------	-----	--------	------

Am Gaumen weich und süß mit attraktiver Säure. Lecker und elegant.
Aromen von reifen Früchten, roten Beeren, sowie Noten von Feigen.
Ein feiner, glatter und seidiger Dulce Tinto.

Besondere Angebote

Kaffee, Kuchenbuffet & Waffeln „satt“

Freitag bis Sonntag und feiertags
von 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Waffeln, Kuchen und Torten vom Buffet,
inklusive Kaffeespezialitäten, Tee und heiße Schokolade

14,50 € pro Person

Aperitif

Stroh Traubensecco	0,1 l	€ 5,00
(Traubensaft mit Kohlensäure versetzt)	0,2 l	€ 8,50
Lillet Wildberry	0,2 l	€ 9,50
Hugo	0,1 l	€ 6,00
(Holunderblütensirup und Prosecco)	0,2 l	€ 9,50
Aperol Spritz	0,1 l	€ 6,00
(Aperol und Prosecco)	0,2 l	€ 9,50
Sekt Hausmarke, trocken	0,1 l	€ 5,50
Cherry Ale	0,1 l	€ 5,00
(Kirschsafft und Lime Juice mit Ginger Ale aufgefüllt)		
Hauscocktail	0,1 l	€ 6,00
(Sekt mit Pfirsichlikör)		
Sandemann Sherry	5 cl	€ 6,00
Dry, Medium, Cream		
Sandemann Portwein	5 cl	€ 6,00
White Porto, Tawny Porto		
Martini	5 cl	€ 6,00
Bianco, Rosso, Extra dry, Rosato		
Kir	0,1 l	€ 8,00
(Creme de Cassis mit Weißwein aufgefüllt)		
Champagner	0,1 l	€ 10,00
Kir Royal	0,1 l	€ 12,00
(Creme de Cassis mit Champagner aufgefüllt)		

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola * ****	Glas 0,3 l/0,5 l	€ 4,00/ 6,50
Coca Cola Zero * ****	Glas 0,3 l/0,5 l	€ 4,00/ 6,50
Spezi * * * * *	Glas 0,3 l/0,5 l	€ 4,00/ 6,50
Fanta * * * * *	Glas 0,3 l/0,5 l	€ 4,00/ 6,50
Sprite * * * * *	Glas 0,3 l/0,5 l	€ 4,00/ 6,50
Lift Apfelsaftschorle	Glas 0,3 l/0,5 l	€ 4,00/ 6,50
Schweppes Bitter Lemon ***	Fl. 0,2 l	€ 4,00
Schweppes Tonic Water ** *	Fl. 0,2 l	€ 4,00
Schweppes Ginger Ale **	Fl. 0,2 l	€ 4,00

Mineralwasser

Selters leicht	Fl. 0,25 l	€ 4,00
Selters leicht	Fl. 0,75 l	€ 8,50
Selters naturell	Fl. 0,25 l	€ 4,00
Selters naturell	Fl. 0,75 l	€ 8,50
Karaffe Leitungswasser	0,50 l	€ 5,00

*coffeinhaltig, ** mit Farbstoff, ***

chininhaltig, ****mit Konservierungsstoff Benzolsäure

Säfte

Rauch Apfelsaft klar	Fl.	0,2 l	€ 4,00
Rauch Orangensaft	Fl.	0,2 l	€ 4,00
Rauch Bananennektar	Fl.	0,2 l	€ 4,00
Rauch Kirschnektar	Fl.	0,2 l	€ 4,00
Rauch Tomatensaft	Fl.	0,2 l	€ 4,00
Rauch Johannisbeernektar	Fl.	0,2 l	€ 4,00
Rauch Traubensaft	Fl.	0,2 l	€ 4,00
Rauch Rhabarberschorle	Glas	0,3 l	€ 4,00
Rauch Rhabarberschorle	Glas	0,5 l	€ 6,50
Saftschorle	Glas	0,3 l	€ 4,00
Saftschorle	Glas	0,5 l	€ 6,50
Kirsch- und Bananennektar	Glas	0,3 l	€ 4,50
Kirsch- und Bananennektar	Glas	0,5 l	€ 6,50

Bier

Krombacher Pils vom Fass	Glas	0,3 l	€ 4,50
Krombacher Pils vom Fass	Glas	0,4 l	€ 5,50
Duckstein vom Fass	Glas	0,3 l	€ 5,50
Starnberger Hell	Fl.	0,5 l	€ 6,50
Paulaner Hefeweißbier	Fl.	0,5 l	€ 6,50
Paulaner Hefeweißbier dunkel	Fl.	0,5 l	€ 6,50
Paulaner Weißbier alkoholfrei	Fl.	0,5 l	€ 6,50
Krombacher Pils alkoholfrei	Fl.	0,33 l	€ 4,50
Alsterwasser	Glas	0,3 l	€ 4,50
Alsterwasser	Glas	0,4 l	€ 5,50
Vitamalz	Fl.	0,33 l	€ 4,50

Spirituosen

Oldesloer Korn	2 cl	€ 4,00
Fürst Bismarck Korn	2 cl	€ 4,00
Bommerlunder	2 cl	€ 4,00
Helbing Kümmel	2 cl	€ 4,00
Malterer Aquavit	2 cl	€ 4,00
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	€ 4,00
Linie Aquavit	2 cl	€ 4,00
Alpha Noble	2 cl	€ 4,00

Bitter und Liköre

Jägermeister	2 cl	€ 4,00
Fernet Branca/ Menta	2 cl	€ 4,00
Gammel Dansk	2 cl	€ 4,00
Genever	2 cl	€ 4,00
Sambuca Molinari	2 cl	€ 4,00
Amaretto	2 cl	€ 4,00
Ramazotti	2 cl	€ 4,00
Averna	2 cl	€ 4,00
Grand Marnier	2 cl	€ 4,00
Cointreau	2 cl	€ 4,50
Baileys	2 cl	€ 4,50

Spezialitäten von Ziegler

Die Edlen Kleinobst-Edelbrände. 43 %

Schlehe	2 cl	€ 12,00
---------	------	---------

Die Zigarrenbrände 43 %

fassgelagert in Eiche und Kastanie.

Alter Apfel Jahrgang 2009	2 cl	€ 9,00
Riesling-Tresterbrand Jahrgang 1989	2 cl	€ 9,00

Die Edlen: Kleinobst-Edelliköre.

Wildkirsch Likör	2 cl	€ 9,00
Weinbergpfirsich Likör	2 cl	€ 9,00

Spezialitäten von Luzet

Framboise	2 cl	€ 6,50
-----------	------	--------

Spezialitäten von Vallendar

Haselnuss	2 cl	€ 7,50
Orange	2 cl	€ 7,50
Pfirsich	2 cl	€ 7,50

Spezialitäten von Scheibel

Altes Pflümle	2 cl	€ 7,50
Haselnuss	2 cl	€ 7,50
Moor-Birne	2 cl	€ 7,50

Spezialitäten von der Hödl Hof Fruchtdestillerie

Williamsbirne	2 cl	€ 5,50
Marille	2 cl	€ 5,50
Apfel & Birne	2 cl	€ 5,50

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	2 cl	€ 6,00
Carlos I	2 cl	€ 6,00
Osborne Veterano	2 cl	€ 6,00
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 7,00
Otard V.S.O.P.	2 cl	€ 7,00
Hennessy XO	2 cl	€ 9,00

Whisky

Tullamore Dew	4 cl	€ 6,00
Johnny Walker red	4 cl	€ 6,00
Jim Beam	4 cl	€ 6,00
Ballentine's Finest	4 cl	€ 6,00
Jack Daniel's	4 cl	€ 7,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 4,00
Kännchen Kaffee	€ 6,00
Latte Macchiato	€ 5,00
Milchkaffee	€ 5,00
Cappuccino	€ 4,50
Espresso	€ 3,50
Espresso doppelt	€ 6,00
Espresso Macchiato	€ 4,00
Irish Coffee	€ 10,00
Tasse Kaffee entkoffeiniert	€ 4,00
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	€ 6,00
Tasse Schokolade	€ 4,00
Tasse Schokolade mit Sahne	€ 4,50
Kännchen Schokolade	€ 6,00
Kännchen Schokolade mit Sahne	€ 6,50
Glühwein (saisonal)	€ 6,00
Grog	€ 7,00

Eilles Tee

Glas Tee	€ 4,00
Kännchen Tee	€ 6,00
Pfefferminze	
Kamille	
Sommerbeeren	
Früchte Natur	
Hagebutte mit Hibiskus	
Darjeeling Second Flush	
Englisch Select	
Earl Grey	
Rooibos Vanilla	
Kräutergarten	
Jasmintee	
Grüner Tee	
Sonne Asiens	