

## Besondere Empfehlung

### Aperitif

*Brut di Rosselo  
Vino Spumante Brut  
Weingut Rosselo  
Italien*

*0,1 l 5,50 €*

*Rosato Basilikum Smasch  
genießen Sie Ramazzotti mit Basilikum  
und Asti Spumante nach italienischer Lebensart*

*0,1l 6,50 €*

*Weißwein*  
*2017 Trevenezie  
Ribolla Gialla  
Trocken  
Weingut  
Italien*

*0,2 l 8,50 €*

### *Roséwein*

*2020 Lustspiel Rosé Cuvée  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder, Dornfelder  
trocken  
Weingut Manz  
Rheinhessen*

*0,2 l 9,00 €*

### *Rotwein*

*2015 Corvina Veronese, trocken  
Corvina  
Weingut Castelforte, Riando  
Italien*

*0,2 l 8,50 €*

**36. Schleswig-Holstein Gourmet Festival**  
**03. & 04. Februar 2023, Beginn 18 Uhr**  
*im Vitalia Seehotel mit Gastkoch Daniel Raub.*

*Lassen Sie Ihre Seele baumeln beim Spaziergang um den Großen Segeberger See, entspannen Sie danach in unserem großzügigen SPA-Bereich mit Panorama-Pool, bevor Sie sich in Schale werfen für den Galaabend mit einem spannenden 5-Gänge-SHGf-Menü unseres Gast-Sternekochs Daniel Raub.*

*Preis: 160,00 € pro Person  
dazu eine Übernachtung für zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück  
und Wellness-Nutzung für 100,00 €*

*Reservierungen werden auch telefonisch unter 04551 – 802 80 angenommen.*



**Schleswig-Holstein Gourmet Festival**

## Vorspeisen und Salate

*Carpaccio vom Weiderind mit feinem Salat  
und Parmesanspäne*

**12,50€**

*Rührei mit Nordseekrabben auf Friesenbrotrouton  
mit Frühlingsalat und Kräuterdip*

**15,50 €**

### Unser Klassiker aus der VITALIA Seehotel Küche

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

**18,00 €**

wahlweise mit

*gebratener Poulardenbrust*    **20,00 €**

**oder**

*gegrillten Riesengarnelen*    **22,00 €**

*Flammkuchen*

*Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln*

**10,50 €**

*Flammkuchen „Büsumer Art“ mit Lachs und Crevetten*

**10,50 €**

*Suppen*

*Essenz von der Strauchtomate  
mit Basilikum Rondini*

**8,50 €**

*Vegetarisch*

*Mediterrane Gemüsequiche  
mit Salatbouquet und Kräuterdip*

**18,50€**

*Trüffel-Tagliatelle mit Parmesan  
und schwarzem Trüffel*

**19,50 €**

## *Fischgerichte*

*Spieß von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen  
Auf Basilikum-Tagliatelle und mediterranem Gemüse*

**27,50 €**

## *Unsere Empfehlung*

*Scholle „Finkenwerder Art“  
im Ganzen gebraten  
mit Butterkartoffeln und Salat*

**29,50 €**

## Fleischgerichte

*Rücken vom Salzwiesenlamm unter der Basilikumkruste  
Auf Ratatouille und Fregola*

**34,50 €**

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

**34,50 €**

## Dessert

*Halbgefrorenes von der weißen Schokolade  
mit Beerenragout*

**9,00 €**

*Nougat-Topfenknödel  
auf Aprikosenkompott und Pistazieneis*

**11,50 €**

*Auswahl von Käsen  
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.*

## Weine im offenen Ausschank

### Rheinhessen

#### *Weingut Strohm*

2018 Riesling, halbtrocken mit feiner Restsüße	weiß	0,1 l €	5,50
		0,2 l €	8,50
2018 Fructus, Riesling mit edler Restsüße	weiß	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	8,50
2017 Gelber Muskateller, trocken	weiß	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	9,00

#### *Weingut Manz*

2020 Lustspiel <u>Rosè Cuvee</u> , trocken	<u>rosè</u>	0,1 l €	6,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder & Dornfelder		0,2 l €	9,00

### Italien

#### *Weingut Antonutti*

2017 Ramato

Pinot Grigio, trocken	weiß	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	9,00

### Württemberg

#### *Weingut Gold*

2020 Riesling, trocken	weiß	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	9,00

### Stellenbosch, Südafrika

#### *Weingut Louisvale*

2018 Chardonnay Chavant, trocken	weiß	0,1 l €	6,00
in Barrique gereift		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

### Franken

#### *Winzerkeller Sommerach eG*

2016 Fruchtig Regent, halbtrocken mit feiner Restsüße	rot	0,1 l €	5,50
		0,2 l €	8,50

### Württemberg

#### *Weingut Gold*

2019 Lemberger, trocken	rot	0,1 l €	6,00
in Barrique gereift		0,2 l €	9,00

### Südtirol, Italien

#### *Weingut Rottensteiner*

2016 Lagrein Riserva, trocken	rot	0,1 l €	6,00
		0,2 l €	9,00

### Spanien

#### *Weingut Bodegas Fontana*

2016 Escudo de Oro Roble Tempranillo & Syrah, trocken	rot	0,1 l €	6,00
in Barrique gereift		0,2 l €	9,00

### Stellenbosch, Südafrika

#### *Weingut Louisvale*

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

### Dessertwein

#### *Weingut Celler el Masroig*

#### *Spanien*

*Mistela del Montsant „Negra“* 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.*

## *Besondere Angebote*

*Frühstück & Wellness  
immer Dienstag*

*Genießen Sie ein vielseitiges Frühstücksbuffet in unserem See-Restaurant  
und entspannen danach für 3 Stunden in unserem Vitalia SPA-Bereich mit Panorama-Pool.*

*34,50 € pro Person*

*Um Reservierung wird gebeten, unter der Telefonnummer 04551 – 802 80.*

*Kaffee, Waffel, Kuchenbuffet & Eis „satt“*

*Freitag bis Sonntag und feiertags von 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr  
Kuchen und Torten vom Buffet, Waffeln mit heißen Kirschen  
sowie Eis so viel Sie mögen  
inklusive Kaffeespezialitäten, Tee und heiße Schokolade.*

*14,50 € pro Person*

### Aperitif

Strohm Traubensecco	0,1 l	€ 4,50
(Traubensaft mit Kohlensäure versetzt)	0,2 l	€ 7,50
Hugo	0,1 l	€ 5,00
(Holunderblütensirup und Prosecco)	0,2 l	€ 9,00
Aperol Spritz	0,1 l	€ 5,50
(Aperol und Prosecco)	0,2 l	€ 9,00
Sekt Hausmarke, trocken	0,1 l	€ 5,50
Prosecco Frizzante Montinaro	0,1 l	€ 5,50
Cherry Ale	0,1 l	€ 4,50
(Kirschsafte und Lime Juice mit Ginger Ale aufgefüllt)		
Hauscocktail	0,1 l	€ 6,00
(Sekt mit Pfirsichlikör)		
Sandemann Sherry	5 cl	€ 5,00
Dry, Medium, Cream		
Sandemann Portwein	5 cl	€ 5,50
White Porto, Tawny Porto		
Martini	5 cl	€ 5,50
Bianco, Rosso, Extra dry		
Kir	0,1 l	€ 7,50
(Creme de Cassis mit Weißwein aufgefüllt)		
Champagner	0,1 l	€ 9,00
Kir Royal	0,1 l	€ 10,00
(Creme de Cassis mit Champagner aufgefüllt)		

### Alkoholfreie Getränke

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

### Mineralwasser

Selters leicht	Fl.	0,25 l	€ 3,30
Selters leicht	Fl.	0,75 l	€ 7,90
Selters naturell	Fl.	0,25 l	€ 3,30
Selters naturell	Fl.	0,75 l	€ 7,90
Karaffe Leitungswasser		0,5 l	€ 3,50

\* coffeinhaltig, \*\* mit Farbstoff, \*\*\* chininhaltig, \*\*\*\* mit Konservierungsstoff Benzolsäure

### Säfte

<i>Granini Apfelsaft klar</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Granini Orangensaft</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Granini Bananennektar</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Granini Kirschnektar</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Granini Tomatensaft</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Granini Johannisbeernektar</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Granini Traubensaft</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Granini Rhabarberschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Granini Rhabarberschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>Glas</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Kirsch- und Bananensaft</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Kirsch- und Bananensaft</i>	<i>Glas</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,50</i>

### Bier

<i>Krombacher hell vom Fass</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Königs Pilsener vom Fass</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Königs Pilsener vom Fass</i>	<i>Glas</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Duckstein vom Fass</i>	<i>Glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Starnberger Hell</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Erdinger Hefeweißbier dunkel</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Erdinger Kristallklar</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Königs Pilsener alkoholfrei</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Vitamalz</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3,90</i>

### Spirituosen

<i>Oldesloer Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Helbing Kümmel</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Oldesloer Kümmel</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Aalborg Jubiläumsaquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Alpha Noble</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>

### Bitter und Liköre

Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca/ Menta	2 cl	€ 3,50
Underberg	2 cl	€ 3,50
Gammel Dansk	2 cl	€ 3,90
Sambuca Molinari	2 cl	€ 3,90
Amaretto	2 cl	€ 3,90
Ramazotti	2 cl	€ 3,90
Averna	2 cl	€ 3,90
Grand Marnier	2 cl	€ 4,00
Drambuie	2 cl	€ 4,50
Cointreau	2 cl	€ 4,50
Baileys	2 cl	€ 4,00

### Spezialitäten von Ziegler

#### **Die Klassiker Kernobst-Edelbrände. 43 %**

Quitte	2 cl	€ 9,70
--------	------	--------

#### **Die Edlen Kleinobst-Edelbrände. 43 %**

Sauerkirsch	2 cl	€ 7,50
Schlehe	2 cl	€ 11,00
Nr. 1 Wildkirsch Jahrgang 2005	2 cl	€ 14,50

#### **Die Fruchtigen Großsteinobst-Edelbrände. 43 %**

Zwetschgenbrand	2 cl	€ 8,00
Alte Zwetschge	2 cl	€ 9,00

#### **Die Geistigen 43 %**

Waldhimbeergeist	2 cl	€ 7,50
Walnussgeist	2 cl	€ 8,00

#### **Die Zigarrenbrände 43 % fassgelagert in Eiche und Kastanie.**

Alter Apfel Jahrgang 2003	2 cl	€ 8,50
Riesling-Tresterbrand Jahrgang 1989	2 cl	€ 8,50

#### **Die Edlen. Kleinobst-Edelliköre.**

Wildkirsch Likör	2 cl	€ 8,50
Weinbergpfirsich Likör	2 cl	€ 8,50

### Spezialitäten von Luzet

Framboise	2 cl	€ 6,50
Mirabelle	2 cl	€ 6,50
Vieur Kirsch	2 cl	€ 6,50
Vieille Prune	2 cl	€ 6,50

### Spezialitäten von Vallendar

Haselnuss	2 cl	€ 7,50
Alte Zwetschge	2 cl	€ 7,50

### Spezialitäten von Scheibel

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

### Spezialitäten von der Hödl Hof Fruchtdestillerie

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

### Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	2 cl	€ 5,00
Metaxa 7 Sterne	2 cl	€ 5,00
Carlos I	2 cl	€ 5,00
Osborne Veterano	2 cl	€ 5,00
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 6,00
Otard V.S.O.P.	2 cl	€ 6,00
Hennessy XO	2 cl	€ 8,00

### Whisky

Tullamore Dew	4 cl	€ 5,50
Johnny Walker red	4 cl	€ 5,50
Jim Beam	4 cl	€ 5,50
Ballentine's Finest	4 cl	€ 5,50
Jack Daniel's	4 cl	€ 6,50
Glen Grant	4 cl	€ 6,50

### Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 3,50
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 5,50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,50
<i>Milchkaffee</i>	€ 4,50
<i>Cappuccino</i>	€ 4,00
<i>Espresso</i>	€ 3,00
<i>Espresso doppelt</i>	€ 5,50
<i>Irish Coffee</i>	€ 9,50
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	€ 3,50
<i>Kännchen Kaffee entkoffeiniert</i>	€ 5,50
<i>Tasse Schokolade</i>	€ 3,50
<i>wahlweise mit Sahne</i>	€ 4,00
<i>Kännchen Schokolade</i>	€ 5,50
<i>wahlweise mit Sahne</i>	€ 6,00
<i>Glühwein (saisonal)</i>	€ 5,50
<i>Grog</i>	€ 6,50

### Eilles Tee

<i>Glas Tee</i>	€ 3,50
<i>Kännchen Tee</i>	€ 5,50

*Pfefferminze*  
*Kamille*  
*Sommerbeeren*  
*Früchte Natur*  
*Hagebutte mit Hibiskus*  
*Darjeeling Second Flush*  
*Assam*  
*Englisch Select*  
*Earl Grey*  
*Rooibos Vanilla*  
*Kräutergarten*  
*Jasmintee*  
*Grüner Tee*  
*Sonne Asiens*