

## 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 €

***37. Schleswig-HolsteinGourmet Festival  
09. & 10. Februar 2024, Beginn 19 Uhr***

*mit Starkoch Markus Blonkowski*

*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-Sterneköchs Daniel Raub.*

*Preis: 175,00 € 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.***



## 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.*

## ***Dessertvariationen:***

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

*Freitag bis Sonntag und feiertags von 14.30 Uhr bis 17.00  
Uhr Kuchen und Torten vom Buffet, 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

<i>Framboise</i>	<i>2 cl</i>	€ 6,50
<i>Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	€ 6,50
<i>Vieur Kirsch</i>	<i>2 cl</i>	€ 6,50
<i>Vieille Prune</i>	<i>2 cl</i>	€ 6,50

### Spezialitäten von Vallendar

<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	€ 7,50
<i>Alte Zwetschge</i>	<i>2 cl</i>	€ 7,50

### Spezialitäten von Scheibel

<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	€ 7,50
<i>Altes Pflümle</i>	<i>2 cl</i>	€ 7,50
<i>Mool-Birne</i>	<i>2 cl</i>	€ 7,50

### Spezialitäten von der Hödl Hof Fruchtdestillerie

<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	€ 5,50
<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	€ 5,50
<i>Marille</i>	<i>2 cl</i>	€ 5,50
<i>Apfel &amp; Birne</i>	<i>2 cl</i>	€ 5,50

### Weinbrand & Cognac

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

### Whisky

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