



Willkommen im Café Seestrasse

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Im stilvollen Ambiente möchten wir Sie mit besonderen, saisonal wechselnden Tortenspezialitäten, frischen, kreativen und mit viel Liebe zubereiteten Gerichten, sowie unserem besten Speiseeis aus einer regionalen Manufaktur verwöhnen.

Sorgfältig ausgewählte Kaffeespezialitäten, Spezialbiere und vollmundige Weine komplettieren den Genuss.

Gern richten wir Ihre Feiern, Meetings oder sonstige Veranstaltungen aus.

Wir unterbreiten Ihnen ihr individuelles Angebot aus saisonalen Menükreationen, dazu passenden Getränken und der passenden Tischdekoration.

Sprechen Sie uns gern an!

Uwe Aurin und Susan Näter

0391-50 45 234

info@cafe-seestrasse.de

www.cafe-seestrasse.de

Zimmer frei?

Übernachtung bei uns am Elbdamm

Sie möchten Ihren Aufenthalt bei uns aus privaten oder geschäftlichen Anlässen über einen Kurzbesuch hinaus verlängern und über Nacht bleiben?

Buchen Sie eines unserer gemütlichen Einzelzimmer, Doppelzimmer oder unsere Suite mit modernem Ambiente direkt über unserem Café.

Gern haben Sie die Möglichkeit die Zimmer vorab zu besichtigen.

Einzelzimmer / Preis pro Nacht

75,00 Euro

Doppelzimmer / Preis pro Nacht

95,00 Euro

Suite / Preis pro Nacht

170,00 Euro

(Zimmerpreise ohne Frühstück)

Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Donnerstag

11.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Mittagstisch

12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

-Frühstück ab 10 Personen

ab 10.00 Uhr

Anmeldung bitte 4 Tage im Voraus.

Freitag bis Sonntag

10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Frühstück 10.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Mittagstisch 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Wir suchen dich!

In Zeiten schnellen Wandels, mitunter saisonal bedingt, sucht unser freundliches Stammteam immer mal wieder Unterstützung durch neue MitarbeiterInnen im Service und am Büffet.

Dein sympathisches Lächeln und dein pragmatisches Engagement zählen. Du darfst auch zu den QuereinsteigerInnen gehören.

Wir bringen dir alles Wissenswerte bei.

Falls du dir vorstellen kannst, bei uns mitzumachen, wende dich an unser Service-Personal oder bewirb dich schriftlich unter:

info@cafe-seestrasse.de

Wir freuen uns auf dich!

Frühstück

Freitag bis Sonntag von 10.00 Uhr bis 12.00 Uhr

**Liebe Gäste,
gern bieten wir Ihnen auf Wunsch glutenfreie
Backwaren und laktosefreie Milch an – bspw.
Hafermilch – unser freundliches Team ist Ihnen behilflich.**

Frühstück für den kleinen Appetit

1 Milchkaffee, 1 Croissant, Butter, Marmelade,

1 Ei nach Wahl

9,90 Euro

Frühstück „Café Seestrasse“

1 Kännchen Kaffee, 2 Brötchen, Spiegel- oder Rührei von
2 Eiern, Marmelade, Butter, ausgewählte Wurst- und
Käsespezialitäten

15,90 Euro

Feinschmeckerfrühstück

1 Kännchen Kaffee, 1 Scheibe Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot, 2 Brötchen, Rührei von 2 Eiern mit Bacon, ausgewählte Wurst- und Käsespezialitäten, Räucherlachs mit Merrettichschmand, Marmelade, Honig, Butter und

1 Glas Sekt

19,50 Euro

Vegetarisches Frühstück

Gebackene Eier mit Feta & Champignons,
1 Scheibe Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot,
Müsli mit Joghurt und Früchten, 1 Glas Orangensaft

15,90 Euro

Kleines & Feines

12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Rote Linsen Curry Suppe mit Minzjoghurt und Tagesbrot
(vegetarisch) **7,90 Euro**

Powerbrot I - Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot mit smashed
Avocado, 2 pochierten Eiern und kleinem Salat (vegetarisch)
9,50 Euro

Powerbrot II - Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot mit smashed
Avocado, Räucherlachs, Merrettichschmand und kleinem
Salat (vegetarisch) **9,50 Euro**

Quiche á la Maison I - mit Schafskäse, Spinat,
Kirschtomaten und kleinem Salat (vegetarisch)
9,50 Euro

Quiche á la Maison II - mit zweierlei Schinken, Lauch,
Käse und kleinem Salat **9,50 Euro**

Spaghetti alla Puttanesca – leicht scharfe Tomatensauce

mit Parmesan (vegetarisch) **12,50 Euro**

mit Fenchelsalami und Parmesan **14,50 Euro**

Ein Paar Wiener vom Duroc Schwein

mit Kaisersemmel und Butter **8,90 Euro**

mit Kartoffel-Gurken-Salat **12,90 Euro**

Kaffee

Unseren Kaffeespezialitäten aus der Magdeburger Rösterei KRÖM mit unseren eigenen Hausblend (80% Peru, 20% Indien).

Filterkaffee ⁸	Tasse / Kännchen	2,90 / 5,10 Euro
Café Creme ⁸	Tasse	3,50 Euro
Espresso ⁸	einfach / doppelt	3,20 / 4,20 Euro
Cappuccino ^{g,8}		3,80 Euro
Flat White ^{g,8}	(Cappuccino m. dopp. Espresso)	4,30 Euro
Café Latte ^{g,8}	(franz. Milchkaffee)	3,90 Euro
Latte Macchiato ^{g,8}		3,90 Euro
Zimt ^{1,2} -Cappuccino ^{g,8}		3,90 Euro
Moccachino ^{5,8}		3,90 Euro
Wiener Melange ^{g,8}		4,20 Euro
(Espresso, dopp. Milchschaum)		
Affogato al caffè		4,20 Euro
(Espresso mit Vanilleeis)		
<u>Alkoholische Spezialitäten</u>		
Baileys Coffee ^{5,8,g}	(Baileys und Sahne)	5,90 Euro
Irish Coffee ⁸	(mit Whisky und Schlagsahne ^g)	5,90 Euro
Holländischer Kaffee ⁸		5,90 Euro
(mit Eierlikör ^c und Schlagsahne ^g)		

Tee

Unser Tee von Althaus wird ausschließlich in Kännchen serviert.

Darjeeling	5,50 Euro
English Breakfast (Ceylon blend)	5,50 Euro
Blue Earl Frey (verfeinert mit Kornblüten)	5,50 Euro
Grün Matinee (Sencha und Wiesenblüten)	5,50 Euro
Jasmine Ting Yuan	5,50 Euro
Red Fruit Flash	5,50 Euro
Bavarian Mint (Minze von der Alm)	5,50 Euro
Wellness Cup (belebende Kräutermischung)	5,50 Euro
Chamomile Meadow (Kamille)	5,50 Euro
Wilde Kirsche	5,50 Euro
Sencha (reiner grüner Tee)	5,50 Euro
Ginger Breeze (Kräutertee mit Ingwer und Zitronengras)	5,50 Euro
Rooibush Vanilla Toffee	5,50 Euro

Heiße Schokoladen

70% Zartbitter mit Milch ^g	3,90 Euro
Milchschokolade mit Milch ^g	3,90 Euro
Auf Wunsch zzgl. Portion Sahne ^g	0,70 Euro

Heiße Milch ^g mit Honig	3,40 Euro
------------------------------------	------------------

Alkoholische Spezialitäten

Lumumba ^g (Zartbitter mit Rum)	5,90 Euro
Russische Schokolade ^g (Zartbitter mit Vodka)	5,90 Euro

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,8}	0,31 / 0,51	3,30 / 5,30 Euro
Coca-Cola light ^{1,2,7}	0,31	3,30 Euro
Fanta ^{1,3}	0,31	3,30 Euro
Sprite ²	0,31	3,30 Euro
Stattl. Fachingen Gourmet 0,25l		3,20 Euro
Stattl. Fachingen Gourmet 0,75l		6,20 Euro
Tonic ⁹	0,21	3,30 Euro
Bitter Lemon ^{3,9}	0,21	3,30 Euro
Ginger Ale ¹	0,21	3,30 Euro
Apfelschorle	0,21 / 0,51	3,40 / 5,30 Euro
Altmarkspritz Grapefruit	0,33l	3,60 Euro

Säfte

Orangensaft	0,21	3,50 Euro
Apfelsaft	0,21	3,50 Euro
Johannisbeernektar	0,21	3,50 Euro
Bananennektar	0,21	3,50 Euro
Kirschsft	0,21	3,50 Euro
Tomatensaft	0,21	3,50 Euro

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

Krombacher ^a	0,25l	3,50 Euro
Krombacher ^a	0,4l	4,60 Euro
Radler ^a	0,3l	3,50 Euro
Radler ^a	0,5l	4,60 Euro
Ital. Radler ^a (Bitter Lemon ^{3,9})	0,5l	4,60 Euro
Saures Radler ^a (mit Wasser)	0,5l	4,60 Euro

Flaschenbier

Schulzens Hell ^a	0,33l	4,20 Euro
Schulzens Hell ^a	0,75l	8,90 Euro
Schulzens Ziegelrot ^a	0,33l	4,20 Euro
Schulzens Ziegelrot ^a	0,75l	8,90 Euro
Erdinger Hefeweizen ^a	0,5l	4,70 Euro
Erdinger Hefe Dunkel ^a	0,5l	4,70 Euro
Erdinger Hefe alkoholfrei ^a	0,5l	4,70 Euro
Alkoholfreies Pils ^a	0,33l	3,80 Euro

Alkoholische Getränke

Spirituosen	2cl	4cl
Wodka Smirnoff	3,10 Euro	4,30 Euro
Eierlikör ^c	2,10 Euro	3,20 Euro
Amaretto	2,10 Euro	3,20 Euro
Baileys ^{1,8}	3,10 Euro	4,90 Euro
Jack Daniels	3,70 Euro	5,80 Euro
Tullamore Dew	4,00 Euro	6,50 Euro
Asbach Uralt	3,50 Euro	5,80 Euro
Cognac Hennessy	4,10 Euro	5,80 Euro
Malteser Aquavit	4,10 Euro	5,80 Euro
Ramazotti	3,50 Euro	5,80 Euro
Jägermeister ¹	3,50 Euro	5,80 Euro

Heißes im Winter

Grog	4,20 Euro
Punsch	3,90 Euro
Glühwein	4,20 Euro
Glühwein mit Schuss (Rum, Amaretto)	4,90 Euro

Wein

Weißwein

Müller-Thurgau D.Q.W.⁵ 0,2l **6,20 Euro**

Geschmack: angenehm frisch mit typischen Frucht nuances des Müller-Thurgau, trocken

Riesling D.Q.W.⁵ 0,2l **6,20 Euro**

Geschmack: spritzig und elegant mit herrlichen Düften von Citrus, trocken

Grauer Burgunder D.Q.W.⁵ 0,2l **6,20 Euro**

Geschmack: frisch und saftig mit dichtem Gaumen, trocken

Scheurebe D.Q.W.⁵ 0,2l **6,20 Euro**

Geschmack: leicht und frisch mit zarter Fruchtsüße, halbtrocken

Morio Muskat D.Q.W.⁵ 0,2l **6,20 Euro**

Geschmack: volle Frucht und herrlich süffig, lieblich

Alle Weine sind Bio & Vegan

Bio-Weingut Hemer / Rheinhessen

Rosé

Dornfelder Rosé D.Q.W.⁵ 0,2l **6,20 Euro**

Bio & Vegan

Bio-Weingut Hemer / Rheinhessen

Geschmack: ein traumhafter Rosé, weich am Gaumen mit feiner Restsüße und herrlichen Himbeer-Erdbeeraromen, halbtrocken

Rotwein

Primitivo „Selezione“ I.G.T.⁵ 0,2l **6,40 Euro**

Weingut San Marzano /Apulien-Italien

Geschmack: herrliches Brombeerbouquet mit kräftigem Gaumen, trocken / fruchtig

„Le Ciel“ Rouge V.d.P.⁵ 0,2l **6,40 Euro**

Weingut Domaine Paul Mas / Languedoc-Südfrankreich

Geschmack: würziger Körper, rund und behaglich, trocken

Dornfelder mild Q.b.A⁵ 0,2l **6,40 Euro**

Weingut Ernst Bretz / Rheinhessen-Deutschland

Geschmack: angenehme zarte Fruchtsüße mit herrlich weichem Abgang, sehr süffig, halbtrocken

Weinschorle weiß / rot **5,20 Euro**

Sekt

von der Schlosskellerei

„Schloss Affaltrach“ Württemberg

Sekt

Schloss Affaltrach⁵ trocken 0,75l **30,00 Euro**

„Sonderedition Magdeburger Reitersekt“

Schloss Affaltrach⁵ trocken 0,1l **4,10 Euro**

„Sonderedition Magdeburger Reitersekt“

Schloss Affaltrach⁵ halbtrocken 0,75l **30,00 Euro**

„Sonderedition Magdeburger Reitersekt“

Schloss Affaltrach⁵ halbtrocken 0,1l **4,10 Euro**

„Sonderedition Magdeburger Reitersekt“

Sekt⁵ auf Eis **4,50 Euro**

Sekt⁵ mit Sorbet 0,2l **5,50 Euro**

Prosecco⁵ 0,1l **3,90 Euro**

Aperol^{1,5} Sprizz 0,2l **6,20 Euro**

Campari^{1,5} Orange 0,2l **6,20 Euro**

Eiskarte

Gelber Engel **4,20 Euro**

Vanilleeis, Orangensaft

Milchshake **4,20 Euro**

Eissorte nach Wahl, Milch

Eiskaffee **4,20 Euro**

Vanilleeis, Kaffee, Sahne

Eisschokolade **4,20 Euro**

Schokoeis, Kakao, Sahne

Gemischter Eisbecher **7,20 Euro**

Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis und Sahne

Schokoladenbecher **8,20 Euro**

Schokoeis, Stracciatellaeis, Schokosoße und Sahne

Nussbecher **8,50 Euro**

Nusseis, Vanilleeis, Eierlikör, Schokosoße und Sahne

Schwedenbecher **8,20 Euro**

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Krokant und Sahne

Eierlikörbecher **8,70 Euro**

Schokoeis, Vanilleeis, Eierlikör, Schokosoße und Sahne

Eiskarte

Rote Grütze Eisbecher **8,20 Euro**

Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis, Rote Grütze und Sahne

Heiß auf Eis **8,50 Euro**

Vanilleeis, wahlweise mit Himbeeren, Kirschen oder Schokosoße und Sahne

Joghurt Eisbecher **8,50 Euro**

Joghurteis, Erdbeereis, Joghurt, wahlweise mit Himbeeren, Kirschen, Natur, mit Himbeersoße und Sahne

Kinderbecher **5,90 Euro**

Micky Maus oder Schneemann

Vanilleeis, Schokoeis, Waffel, Smarties und Sahne

Unsere Eissorten werden von der regionalen Manufacture de Gourmet hergestellt.

Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis

- a. *glutenhaltiges Getreide wie Weizen / Dinkel- und Khorasanweizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme, davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
- b. *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- c. *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- d. *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- e. *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- f. *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- g. *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inklusive Laktose*
- h. *Schalenfrüchte wie Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecanüsse, Paraniüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse*
- i. *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- j. *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- k. *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- m. *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- n. *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 1. *Farbstoff*
- 2. *Konservierungsstoff (bspw. Nitratpökelsalz oder Nitrat)*
- 3. *Antioxidationsmittel (bspw. Ascorbinsäure)*
- 4. *Geschmacksverstärker (bspw. Mononatriumglutamat)*
- 5. *Geschwefelt (bspw. Schwefeloxid, Sulfite)*
- 6. *Geschwärzt (E579, E585)*
- 7. *Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe)*
- 8. *Koffeinhaltig*
- 9. *Chininhaltig*