

## Kleinigkeiten

**PINSA ROSMARIN** 15,-  
Sauerteig Pinsa mit Olivenöl und Rosmarin  
dazu Kalamata Oliven, Aioli & Tomaten-Basilikum-Dip 2)  
auf Wunsch **vegan** mit Rote-Bete-Hummus 2) statt Tomaten-Basilikum-Dip

**NACHOS SUPREME** 12,-  
Knusprige Nachos 12) mit Guacamole 2), Salsa 1,3), Sour Cream 3)

## Salate

**CAESAR SALAD CLASSIC** 15,-  
Römersalat, Parmesan 1), Croutons  
mit gebratener Maispouardenbrust + 7,50,-  
mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig, Rosmarin + 8,50,-

## Flammkuchen

mit Speck 1,2), Zwiebeln und Crème fraîche 15,-  
mit Hirtenkäse 1,2) und Peperoni 1) 15,-  
mit Sojacrème 1,2) und verschiedenem Gemüse 17,-

## Aus dem Meer

**Fischposten Öffnungszeiten: Mo. bis Fr.: ab 12<sup>00</sup>  
Sa., So. und Feiertag: ab 13<sup>00</sup> | sonntags nur bis 17<sup>00</sup>**

**MUSCHELN** 23,-  
in Weißwein-Gemüsesud, dazu Pane Rustico

**FISCHFILETS MIT DIJON-SENSAUCHE** 26,-  
feiner Zander und Kabeljau mit Kartoffeln, Speck 1,2)

## Aus dem Smoker

**BEEF RIBS** 32,-  
400g, mit Baked Potato, Sour Cream 3), Caesar Salad 1), Maiskolben,  
Kräuterbutter und smoked Tomatenrelish

**weitere Grillgerichte nach Tagesangebot / Aushang**

## Aus dem Garten

**SEEBAR CURRY** 15,-  
gelbes Gemüsecurry 2), dazu Langkorn-Reis

**GEGRILLTES GEMÜSE** 17,-  
mit Rote-Bete-Hummus 2), dazu Pane Rustico

## Burger

**Carstens Highlands Galloway Bio-Rindfleisch (150 g)  
Öffnungszeiten: täglich ab 12<sup>00</sup> | sonntags nur bis 17<sup>00</sup>**

**CHEESE BURGER CLASSIC** 18,-  
mit Cheddar 2,12), Tomate, Basilikum-Mayonnaise 2,13),  
Zwiebeln, Gewürzgurke 1,2,4), smoked Tomatenrelish  
dazu Cole Slaw 2,4)

**TRÜFFEL CHEESE BURGER** 20,-  
mit Parmesan 1), Trüffel-Mayo 2), Zwiebeln, Tomate, frischer Gurke,  
Champignon-Trüffel-Crème 2)  
dazu Rotkohl-Sesam-Salat 1,2,4)

**VEGANER BURGER** 17,-  
Gegrillter Burger auf Basis von Erbsen-, Weizen-,  
Sojaprotein, Zwiebeln, Rote-Bete-Hummus 2),  
Gewürzgurke 1,2,4), BBQ-Sauce 2)  
dazu Rotkohl-Sesam-Salat 1,2,4)

**WAHLWEISE DAZU (nur zu Burgern möglich) :**

SEEBAR Wedges 12) mit Ketchup 1,2,4) + 5,-

kleiner Caesar Salad 1) + 6,-

Bacon extra 1,2) + 2,-

Ketchup 1,2,4) | Mayo 2,13) | Sour Crème 3) | Basilikum-Mayo 2,13) + 1,-

Trüffel-Mayo 2) + 2,-

## Für kleine Piraten

**(bis 10 Jahre, sagt der Smut)**  
**Small-BURGER** – mit Fleisch von Carstens Highlands – 13,-  
mit Cheddar 2,12), Tomate, Mayonnaise 2,13), Ketchup 1,2)  
dazu SEEBAR Wedges 12)

**Small-NUDELN** 7,-  
Penne mit Tomatensauce 1) und Parmesan 1)  
mit gebratener Maispouardenbrust + 4,-

**KINDER EISBECHER Pirate Style** 6,-  
Bourbon Vanilleeis, bunte Streusel 12), frische Sahne

## Dessert

<b>KAISERSCHMARRN</b> – für Zwei – mit Rosinen, roter Grütze und Bourbon Vanilleeis	19,-
<b>SCHOKOSOUFFLÉ</b> heißes Schokoküchlein auf Erdbeerspiegel, gefüllt mit feinsten Schokolade, dazu Bourbon Vanilleeis	9,50,-

## Eis handgemachtes Eis von Finelly´s

<b>SEEBAR CLASSIC EISBECHER</b> Bourbon Vanilleeis, frische Sahne	9,-
<b>WAHLWEISE MIT:</b> - Schokosauce 1)	+ 2,-
<b>SCHOKOLADEN SORBET</b> 	9,-
<b>EISKAFFEE</b> Kaffee, Bourbon Vanilleeis, frische Sahne	7,50,-
<b>EISSCHOKOLADE</b> Schokolade 1), Bourbon Vanilleeis, frische Sahne	7,50,-


## Aus der Seebär Backstube

<b>HAUSGEMACHTE KUCHEN</b> Stück	5,-
<b>z. B.:</b> Apfel, Pflaume, Rhabarber, Käse, Blaubeer, Schoko-Kirsch – je nach Tagesangebot –	
- Portion frische Sahne	1,50
- eine Kugel Bourbon Vanilleeis	3,-

## Getränke

### Kaffee & Schokoladen

#### Spezialitäten

Pott Café Crème	3,90
Cappuccino*	3,90
Milchkaffee*	4,90
Latte Macchiato*	4,90
Chociatto*	5,20
Shot Karamell 1) / Zimt 1,12) / Vanille 1)	0,60
Extra Shot Espresso	1,50
Chai Latte 12)*	4,90
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	3,70
Espresso Macchiato*	3,20
Premium Schokolade* auf Wunsch mit Sahne	3,90 / 4,60
Baileys Schokolade	6,00
Baileys Macchiato	6,50
* auf Wunsch  mit Hafermilch	+0,50

### Feine Tee Spezialitäten

<b>BIO-TEE</b> , Paulsen, Kännchen	4,80
<b>EARL GREY   KIR ROYAL   GRÜNER TEE</b>	
<b>ROOIBOS   NANA MINZE   PFIRSICH</b> (Weißtee)	
<b>FRISCHE MINZE</b> im Glas	4,90
<b>HEIßE ZITRONE</b> mit Honig	4,90

### Wasser, Limo, Saft & Co

<b>SEEBAR HOMEMADE LEMONADE</b> 0,4l	6,50
verschiedene Sorten	
<b>WASSER</b> laut oder leise 0,33l	3,90
Viva con Agua 0,75l	6,90
<b>AFRI COLA</b> 12,17) 0,3l	3,90
<b>AFRI LIGHT</b> 12,17) 0,33l	3,90
Spezi 12,17) 0,3l	3,90
<b>BLUNA</b> Orange 2), <b>BLUNA</b> Zitrone 3) 0,3l	3,90
frisch gepresster O-Saft 0,2l	4,90
Orangensaft, Apfelsaft 0,2l	3,50
Rhabarbersaft, Cranberrysaft,	
Maracujasaft, Kirschsaff 0,2l	3,90
Kiba 0,3l	4,90
Apfelschorle, naturtrüb 0,4l	5,50
Cranberryschorle, Rhabarbersaftschorle, Kirschsafftschorle, Maracujasaftschorle 0,4l	5,50
Squashwasser 2) 0,3l	4,50
<b>VOELKEL BioZisch</b> 0,33l	4,90
Matcha	
<b>FEVER TREE</b> 0,2l	3,90
Indian Tonic 16), Bitter Lemon 2), Ginger Ale 12)	
<b>RedBull</b> 12,17), classic oder zero 10,12,17) 0,25l	6,00

### Endless Summer Drinks

<b>SEEBAR ROYAL</b>	8,50
Rosé, Prosecco, Soda, Minze, Holunderblüte	
<b>HUGO</b> – auch alkoholfrei –	8,90
Prosecco, Soda, Minze, Holunderblüte	
<b>SELECT SPRITZ</b>	8,90
Prosecco, Select Bitter 12), Soda	
<b>APEROL SPRITZ</b> – auch alkoholfrei –	8,90
Prosecco, Aperol 12,16), Soda	

<i>PIMMS CUP</i> <sup>12)</sup>		9,50
Ginger Ale, Gurke, Minze, Orange, Zitrone		
<i>ESPRESSO MARTINI</i>		11,50
Espresso, Smirnoff Vodka, Galliano Espresso, Zucker		

## Weine <sup>13)</sup>

### WEIßWEIN

<i>WEIßWEINSCHORLE</i>	0,2l	5,50
mit Grauburgunder, Anselmann, Pfalz		
<i>GRAUBURGUNDER</i>	0,2l	6,80
Anselmann, Pfalz		
<i>BLANC DE NOIR</i>	0,2l / 0,75l	7,50 / 27,00
Leichtigkeit des Seins, Corbières, Frankreich		
<i>GRAUBURGUNDER</i>	0,2l / 0,75l	9,00 / 32,00
Dr. Heger OKTAV, Baden		
<i>WEIßBURGUNDER</i>	0,2l / 0,75l	8,00 / 29,00
Dr. Heger SONETT, Baden		
<i>CHARDONNAY</i>	0,2l / 0,75l	6,80 / 24,00
Plaimont, Côtes de Gascogne, Frankreich		
<i>SAUVIGNON BLANC</i>	0,2l / 0,75l	7,50 / 27,00
Domaine Bellevue, Tourraine, Frankreich		

### ROSÉ

<i>LEICHTIGKEIT DES SEINS</i>	0,2l / 0,75l	7,50 / 27,00
Grenache, Languedoc, Frankreich		
<i>CHÂTEAU DE MONTGUÉRET</i>	0,2l / 0,75l	7,50 / 27,00
Cabernet Franc, Loire, Frankreich		
<i>MIRAVAL STUDIO</i>	0,2l / 0,75l	11,00 / 38,50
Jolie Pitt & Perrin, Côtes de Provence, Frankreich		
<i>HAMPTON WATER</i>	0,2l / 0,75l	12,50 / 45,00
Jon Bon Jovi & Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich		

### ROTWEIN

<i>CABERNET SAUVIGNON &amp; SYRAH</i>	0,2l / 0,75l	8,00 / 29,00
Ancien Temps, Pays d' Oc, Frankreich		
<i>SYRAH</i>	0,2l / 0,75l	9,00 / 32,00
Velvet Touch, Languedoc, Frankreich		

## Prosecco <sup>13)</sup>

<i>PROSECCO</i> Santa Margherita, Venetien	0,1l	4,50
auf Eis	0,2l	6,50
Flasche	0,75l	28,00

## Champagner <sup>13)</sup>

<i>MOËT &amp; CHANDON</i>		
ICE Imperial, Flasche	0,75l	100,00
Brut Imperial, Flasche	0,75l	90,00
<i>POL COCHET</i>		
Brut Rosé, Flasche	0,75l	75,00
Grande Réserve Brut, Flasche	0,75l	60,00

## Bier

Holsten Premium Pilsener	0,25l / 0,4l	3,90 / 4,90
<i>frisch vom Fass</i>		
Alsterwasser	0,25l / 0,4l	3,90 / 4,90
<i>frisch vom Fass</i>		
1644 Blanc	0,33l	4,50
Erdinger Hefeweizen	0,5l	5,80
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	5,80
Erdinger Brauhaus Helles	0,5l	5,80
Erdinger Brauhaus Natur Radler	0,33l	4,80
Estrella Damm	0,33l	4,80
Carlsberg 0.0, alkoholfrei	0,33l	4,40
Erdinger Zitrone, alkoholfrei	0,33l	4,40
Corona Extra oder Corona 0,00%	0,33l	5,90

## Longdrinks & Cocktails

*mit 4 cl Spirituose*

<i>TANQUERAY GIN TONIC</i> <sup>16)</sup>		9,00
<i>GORDON'S PINK &amp; TONIC</i> <sup>16)</sup> mit Beeren		9,50
<i>HENDRICKS GIN TONIC</i> <sup>16)</sup> mit Gurke		11,00
<i>GOLD 999,9 GIN TONIC</i> <sup>16)</sup> mit Orange		11,00
<i>CAIPIRINHA</i> mit 5cl Cachaça Pitu		9,00
<i>IPANEMA</i> (alkoholfrei)		8,00
Limetten, Ginger Ale <sup>12)</sup>		
<i>MOJITO</i> mit Pampero Blanco		9,00
<i>VIRGIN MOJITO</i> (alkoholfrei)		8,00
Limetten, Minze, Zitronenlimo		
<i>CUBA LIBRE</i> <sup>9)</sup> Pampero Anejo, Afri Cola, Limetten		8,50
<i>MOSCOW MULE</i>		9,00
Smirnoff Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke		
<i>TEQUILA SUNRISE</i>		9,00
El Jimador, O-Saft, Grenadine		
<i>SEEBAR COLADA</i>		9,00

Pampero Blanco, Ananassaft, Kokoscrème, Sahne

SEEBAR VIRGIN COLADA (alkoholfrei) 8,50

Ananassaft, Kokoscrème, Sahne

FROZEN MARGARITA Tequila, Triple Sec, Limettensaft 9,00

## Shots

KETEL ONE VODKA 2cl 5,00

KOSKENKORVA Climate Action 2cl 5,00

DON JULIO TEQUILA 2cl 5,00

100% Agave, Blanco oder Reposado

SAMBUCA 2cl 4,00

JÄGERMEISTER 2cl 4,00

HELBING KÜMMEL 2cl 4,00

## Frühstück

**SAMSTAG, SONNTAG und FEIERTAG:** 10<sup>00</sup>–13<sup>00</sup>

KANNE KAFFEE 1,0l 16,00

GLAS PROSECCO 0,1l 4,50

Frisch gepresster O-SAFT 0,2l 4,90

**\* von Carstens Highlands Biohof**

SEEBAR FRÜHSTÜCK für 2 Personen 35,-

zwei Croissants, zwei Bio-Roggen-, zwei helle

Bio-Brötchen, Bücklingsfilet, Brie, Bio-Emmentaler, Susländer

Krustenschinken 1,2,5), Bio-Rindersalami\* 1,2),

Putenbrust 1,2), Marmelade 1,12), Tomaten-Minz-Frischkäse, Herings-Salat

1,4), Butter, frische Avocado

dazu zweimal 0,1l frischer O-Saft

SINGLE FRÜHSTÜCK 19,-

Croissant, ein Bio-Roggen-, ein helles Bio-Brötchen,

Bio-Emmentaler, Susländer Krustenschinken 1,2,5),

Bio-Rindersalami\*1,2), Putenbrust 1,2), Marmelade 1,12),

Tomaten-Minz-Frischkäse, Brie, Herings-Salat 1,4),

Butter, frische Avocado,

dazu 0,1l frischer O-Saft

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK 18,-

Croissant, ein Bio-Roggen-, ein helles Bio-Brötchen,

Bio-Emmentaler, Brie, Bio-Husumer Käse,

Marmelade 1,12), Tomaten-Minz-Frischkäse, Butter,

frische Avocado

dazu 0,1l frischer O-Saft

BIO-EIER 8,-

Rührei (3 Eier), frischer Schnittlauch, Rinderbacon 1,2), Brot

PANCAKES

mit Ahornsirup und Blaubeeren 9,-

mit Schokoladensauce 1) und Bananenscheiben 9,-

mit Ahornsirup und Rinderbacon 1,2) 11,-

ÜBERNACHT-MÜSLI 8,50,-

Dinkel-, Haferflocken mit Erdbeerpüree, Joghurt,

Beeren, Trauben, knuspriges Granola

– auf Wunsch **vegan** mit Kokosjoghurt + 1,-

SMOOTHIE JOGHURT BOWL

Beeren, Joghurt, frisches Obst der Saison, Crunchy

Top, Mandeln, Kokosflocken, Amaranth, Chia,

Kürbiskerne, Cranberries, Leinsamen 9,50,-

– auf Wunsch **vegan** mit Kokosjoghurt + 2,-

Liebe Gäste,

wir haben Verständnis für Änderungswünsche. Jedoch  
behalten wir uns vor, bei einem Mehraufwand diesen mit  
1 € pro Änderung zu berechnen.

ZUSATZSTOFFE DEKLARATIONEN:

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Antioxidationsmittel

3) mit Geschmacksverstärker

4) mit Süßungsmittel

5) mit Phosphat

6) kann bei übermäßigem

Verzehr abführend wirken

7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

8) mit Milchpulver

9) enthält eine Phenylalaninquelle

10) Chininhaltig

11) Koffeinhaltig

12) mit Farbstoff

13) Geschwefelt

14) Gewachst

15) Geschwärzt

Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen können am Tresen eingesehen werden. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden..