

sea[®]

restaurant · bar

Für Kinder sind wir gerne da

Selbstverständlich haben wir etwas zum Malen. Auch unsere Köche halten für Ihre Kinder immer etwas Feines bereit. Bitte fragen Sie uns danach.

Hunde sind willkommen

Gerne bringen wir für Ihren Hund einen Wassernapf mit frischem Wasser. Bitte achten Sie darauf, dass Ihr Hund nicht auf die Sitzplätze der Gäste darf. Gerne verwöhnen wir Ihren Hund mit einer Kuschedecke für den Fußboden.

Getrennte Rechnungen?

Möchten Sie getrennt bezahlen? Wir bitten Sie in diesem Fall darum, es unserem Servicepersonal bei der Bestellung mitzuteilen. Damit vermeiden wir für Sie und alle anderen Gäste Wartezeiten. Vielen Dank!

Special Event oder Party?

Gerne können Sie unser Restaurant auch für Events oder Partys buchen. Wir erarbeiten für Sie ein „maßgeschneidertes“ Angebot.

Live Music

Wir freuen uns, wenn wir Sie immer wieder mit Live Music von excellenten Musikern, Bands oder DJs verwöhnen dürfen. Die Termine finden Sie auf unserer Internetseite unter www.sea-restaurant.de

Zahlungsmittel

Gerne können Sie bei uns mit Ihrer EC-Karte zahlen. Für unsere ausländischen Gäste ist die Zahlung mit Debit-Karten möglich.


Aperitiv / Aperitiv-Cocktails

Osborne Fino (Sherry)	5 cl	5,50 €
Osborne Medium (Sherry)	5 cl	5,50 €
Martini Bianco ¹ , Extra Dry	5 cl	5,50 €
Campari Orange ¹ / Campari Soda ¹	5 cl	6,50 €
Vermouth Antica Formula	5 cl	8,50 €
Negroni		9,50 €
Dry Gin, Vermouth Rosso, Campari		
Bellini		7,00 €
Püree vom weißen Pfirsich mit Prosecco		
Hugo		7,50 €
Prosecco, Holundersirup, frische Minze		
Black Hugo		8,00 €
Prosecco, Holundersirup, frische Minze, schwarzer Johannisbeernektar		
Veneziano		7,50 €
Prosecco, Aperol, frische Orange		
Sanddorn-Spritz		8,00 €
Sanddornlikör Andalö, Prosecco, frische Orange		
Moscow Mule		10,50 €
Vodka, Ginger Beer ¹ , Angustura, Limette		
Lillet Berry		8,00 €
Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry ¹³ , Beerenfrüchte, Orange, Minze		

Suppen

hausgemachte Tomatensuppe mit Gin und Sahne	8,90 €
hausgemachte Kartoffelsuppe mit Parmaschinken pikante spanische Paprikawurst	9,90 €
andalusische Fischsuppe mit Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse und frischen Kräutern	12,90 €

Tapas & Antipasti

Bruschetta pomodoro geröstetes Baguette mit Cherrytomaten, Knoblauch und frischem Basilikum	5,50 €
Mozarella di Bufala alla Caprese Büffelmozzarella mit Strauch-Tomaten, frischem Basilikum und Pinienkernen	13,50 €
Pimientos de Padron  gebackene kleine grüne Paprikaschoten mit Flor de Sal	7,50 €
gebratene Knoblauch-Champignons	5,00 €
saftige Oliven ₆	5,00 €
gratinierter Ziegenkäse auf Aubergine und Tomate	8,50 €
PAPAS Arrugadas Runzelkartoffeln mit rotem Paprika-Dip und Flor de Sal	7,00 €
gegrillte Babycalamaris mit Fenchel	14,90 €
Gambas al ajillo Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni	9,90 €
Jacobsmuscheln mit hausgemachtem Kräuter-Pesto und grünem Spargel	12,90 €
Mini-Röstis mit gebeiztem Lachs und Honigsenf	11,50 €

Carpaccio vom Oktopus hausgemachte Spezialität, mit Limettenöl fein abgeschmeckt	14,50 €
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	13,50 €
Datteln im Speckmantel ^{2, 3}	8,50 €
Hähnchen in Currysahnesauce mit gerösteten Pinienkernen	6,50 €
Hähnchen-Spieße „Yakitori Chili“	7,90 €
Albòndigas de carne Kleine Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce	7,50 €
Auswahl gemischter Tapas für 2 Personen Gambas al ajillo, Pimientos, Albòndigas de carne, Runzelkartoffeln mit rotem Paprika-Dip und Flor de Sal, Hähnchen in Curry-Sahne und Pinienkernen, gebratene Knoblauch-Champignons	39,50 €
extra Brotkörbchen mit Aioli ^{1, 9, 10}	3,00 €

Wussten Sie schon?

Unser Restaurant hat am Südhang des Yachthafens einen eigenen Kräutergarten mit vielerlei heimischen und südländischen Kräutern.




Pasta & Risotto


Spaghetti aglio, olio & peperoncino mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikumtomaten	10,50 €
Spaghetti mit klassischer Bolognese	14,50 €
Spaghetti mit Rinderfilet-Tranchen und Trüffelpesto	18,90 €
Spaghetti mit pikanten Knoblauch-Garnelen und Cherrytomaten	17,50 €
Tagliatelle mit Hähnchenbrust und Champignons in leichter Sahnesauce	14,50 €
Tagliatelle mit Jacobsmuscheln und Hummerbutter	17,50 €
Tagliatelle „Mare & Monti“ mit Meeresfrüchten und grünem Spargel	17,50 €
Tortelloni Porcini ₂ mit Steinpilzfüllung in Trüffelbutter	14,50 €
Parmesan extra	2,00 €

Sea-Specials

Fleisch

Lammhaxe ¹ aus dem Backrohr mit grünen Bohnen und Kartoffelstampf	24,50 €
Kalbskotelett am Knochen gebraten, mit Pak Choi-Gemüse und Kartoffelstampf	28,90 €
Hähnchenpfanne Piri Piri mit Rosmarinkartoffeln  typisches, pikantes Gericht aus Portugal, in der Eisenpfanne serviert	18,50 €
Rinderfilet (250g Premiumqualität NZL) mit frischem Gartengemüse und Kartoffelgratin	34,50 €

Fisch

Zanderfilet in Olivenöl gebraten, auf Blattspinat mit Parmesan-Risotto	22,90 €
Lachsfilet mit Erbsenpüree, grünem Spargel und Belugalinsen	25,90 €
Andalusischer Fischtopf  mit Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse und frischen Kräutern, im heißen Steinguttopf serviert	26,50 €
Paella „Sa Rapita“ mit Meeresfrüchten, Hähnchen und Gemüse	21,50 €
Scampi Pfanne mit Cherrytomaten und Knoblauch, dazu frisches Ofenbaguette	22,50 €

Frische Salate

Gartensalat

mit gratiniertem Ziegenkäse	12,50 €
mit gegrillten Gambas	17,50 €
mit gebratener Hähnchenbrust	13,50 €

Zu den Salaten servieren wir Ihnen Aceto Balsamico di Modena, natives Olivenöl und frisches Ofenbaguette.

für unsere kleinen Gäste (bis 8 Jahre)

hält unser Koch immer etwas Feines bereit. Fragen Sie unser Servicepersonal.	8,00 €
---	--------

Dessert

Crème Catalan	7,50 €
Tiramisu ¹⁴	6,50 €
Schokoladen-Lava mit Mango-Sorbet	9,50 €
spanischer Mandelkuchen	3,50 €

Kennzeichnungspflichtige
Inhaltsstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker

- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Milcheiweiß
- 10 mit Süßungsmittel

- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken
- 13 chininhaltig
- 14 koffeinhaltig
- 15 mit Nitritpökelsalz

Liebe Gäste, falls Sie Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Speisen haben, halten wir für Sie eine entsprechende Übersicht bereit.



Wein

Weißwein

Spanischer Landwein	0,2 l	6,40 €
	0,5 l	16,00 €
Vino Verde	0,2 l	6,20 €
Portugal, leicht, spritzig	0,75 l	23,00 €
Riesling 5A Speckert	0,2 l	6,90 €
Pfalz, trocken, spritzig, leicht		
Oveja Blanca „das weiße Schaf“	0,2 l	6,90 €
Vino Varietal, Spanien	Flasche	25,50 €
harmonisch und rund, dank kräftiger Zitrusnoten		
Grauburgunder QbA Markgräflerland	0,2 l	7,90 €
Baden, trocken, fruchtig	0,75 l	30,00 €
Angelillo „das Engelchen“	0,2 l	7,90 €
Spanien, D.O. Rueda (eine der ältesten Weinregionen Spaniens)	Flasche	29,50 €
sehr duftig und verführerisch in der Nase, trocken, leicht und sehr saftig am Gaumen		
Chardonnay	0,2 l	8,20 €
Castillo de Monjardin, Navarra, Spanien, trocken	Flasche	30,00 €
„BASA“	0,2 l	8,20 €
Einer der besten Verdejos der Rueda, der Klassiker von Telmo Rodriguez. In der Nase frischer Duft nach Zitrusfrucht, Pfirsich und Birne mit sehr zarten Gewürznoten.	Flasche	30,00 €
“REGALEALI“	0,2 l	8,20 €
Sizilien, Italien, trocken und weich	Flasche	30,00 €

„Bla Bla Bla“	0,2 l	8,20 €
Mallorca, Spanien typisch mediterraner Weißwein mit ausgeprägter Frucht und wenig Säure (Etikett vom berühmten spanischen Cartoonisten Pere Juan)	Flasche	30,00 €
NOU NAT	Flasche	45,00 €
Cuvée aus den mallorquinischen Rebsorten Prensal Blanc und Chardonney. Einer der besten Weißweine Mallorcas.		

Rosé

Vino Verde rosé	0,2 l	6,20 €
Portugal, leicht, spritzig	0,75 l	23,00 €
Homenaje rosato	0,2 l	7,20 €
Navarra, Spanien, fruchtig	Flasche	26,50 €
“Good Hope” rosé	0,2 l	8,20 €
Danie De Wet, Südafrika, trocken	Flasche	30,00 €
Pink Gecko	0,2 l	8,90 €
AOC Cotes de Provence, Frankreich, fruchtig zarte Aromen von roten Beeren, Zitrusfrüchten und weißen Blüten	Flasche	33,00 €
Binigrau „e“ rosé	Flasche	44,00 €
Mallorca, Spanien (Finca Can Gran), trocken Montanegro, Merlot In der Nase unglaubliche Aromen von reifen Erdbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren, für Rosé-Liebhaber ein Muss!		

Rotwein

Spanischer Landwein	0,2 l	6,40 €
	0,5 l	16,00 €
Homenaje Tinto	0,2 l	6,90 €
Navarra, Spanien	Flasche	25,50 €
kräftige kirschrote Farbe, schön ausgewogene Fruchtaromen, ein etwas leichterer Rotwein		
Oveja Tinta „das schwarze Schaf“	0,2 l	6,90 €
Vino Varietal, Spanien	Flasche	25,50 €
verführerisches Aroma von Landesblumen und reifen Heidelbeeren aus der Graciano-Traube		
Homenaje Crianza	0,2 l	7,90 €
Navarra, Spanien	Flasche	29,50 €
intensives Bouquet mit schönen saftigen Kirschnoten und Vanille vom Ausbau im Fass, ein klassischer spanischer Crianza		
Querientes Crianza	0,2 l	8,20 €
Ucles, Spanien	Flasche	30,00 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon elegant und seidig glatt, eine wahre Fruchtexplosion mit kräftigen Gewürznoten		
Querientes Robble	0,2 l	8,20 €
Ucles, Spanien	Flasche	30,00 €
Tempranillo, Shiraz voller Frucht- und Röstaromen und einem Hauch Vanille		
Diablillo „das Teufelchen“	0,2 l	8,20 €
Bodega Sierra Canrabria, Spanien	Flasche	30,00 €
junger Rioja, sehr expressives Bouquet mit stark präsender Pflaume, schön eingebunden in Holz und Vanille		

<p>„Plic Plic Plic“ Mallorca, Spanien Der außergewöhnliche Name des Weines bedeutet übrigens nichts anderes als „Plätscher Plätscher“, ein Blick auf das Etikett erklärt den Rest</p>	<p>0,2 l Flasche</p>	<p>8,20 € 30,00 €</p>
<p>Taneo D. O. Ribera del Duero, Spanien am Gaumen saftig, lebendig und sehr fruchtig</p>	<p>0,2 l Flasche</p>	<p>8,20 € 30,00 €</p>
<p>Coto Crianza D. O. C. Rioja, Spanien 100% Temperanillo am Gaumen kräftig, fruchtig mit zarten Tabaktönen und sehr filigraner, unaufdringlicher Vanillie</p>	<p>0,2 l Flasche</p>	<p>8,20 € 30,00 €</p>
<p>„Muac!“ Mallorca, Spanien selbsterklärend - „Schmatz!“. Kurz – ein Wein zum Verlieben. typisch mediterraner Inselwein</p>	<p>0,2 l Flasche</p>	<p>8,90 € 33,00 €</p>
<p>Es Murull VdT de Mallorca, Spanien intensive und sehr anhaltende reife Waldfrucht nur wenige Tausend Flaschen Produktion</p>	<p>0,2 l Flasche</p>	<p>9,40 € 34,00 €</p>
<p>„1923“ Primitivo Apulien, Italien am Gaumen schmeichelnd samtig und vollmundig mit Aromen von Pflaumen, Rosinen, Kirschen, Vanille und Bitterschokolade</p>	<p>0,2 l Flasche</p>	<p>11,50 € 43,00 €</p>
<p>Arbre Negre „Schwarzer Baum“ Pures Mallorca! intensive, anhaltende Waldfrucht- und Gewürzaromen</p>	<p>Flasche</p>	<p>32,00 €</p>

José Ferrer Crianza D.O.	Flasche	39,00 €
Binissalem Mallorca trocken, körperreich warm mit weichem Tannin		

AN/2	Flasche	46,00 €
Anima Negra „die schwarze Seele Mallorcas“ Satte kirschröte Robe, Duftstrauss von reifen Waldbeeren, Toast, Mokka und Kräutern		

Sangria

Sangria	Glas 0,2 l	6,50 €
erfrischende spanische Spezialität mit frischen Orangen und Zitronen		
	Krug 1,5 l	19,50 €

Schaumweine / Prosecco / Champagner

Cava "Jaume Serra" Brut		0,2 l	6,50 €
traditioneller spanischer Sekt, Finca El Padruell	Flasche	0,75 l	24,00 €
Scavi & Ray		0,2 l	5,20 €
Prosecco weiß, trocken	Flasche	0,75 l	35,00 €
Scavi & Ray		0,2 l	10,50 €
Prosecco rosé, trocken	Flasche	0,75 l	39,00 €
Scavi & Ray Ice prestige		0,2 l	6,00 €
on the Rock`s serviert	Flasche	0,75 l	42,00 €
Moët&Chandon Imperial	Flasche	0,2 l	28,50 €
	Flasche	0,75 l	79,00 €
Moët&Chandon Rosé Imperial	Flasche	0,2 l	34,50 €
	Flasche	0,75 l	99,00 €



Bier

Radeberger Premium Pils vom Faß	0,25 l	3,90 €
	0,4 l	5,90 €
Estrella Damm Barcelona spanisches Bier	0,3 l	3,90 €
Duckstein vom Faß	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen naturtrüb, alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Alster	0,25 l	3,90 €
	0,4 l	5,90 €
Lübzer alkoholfrei	0,3 l	3,90 €

Spirituosen

Obstbrände

Lantenhammer (edle Brände vom Schliersee/Bayern) Williamsbirne, Waldhimbeere, Mirabelle, Sauerkirsch	2 cl	5,80 €
Grappa de Reserva	2 cl	6,50 €
Grappa Marolo - La Bussianella	2 cl	6,50 €
- Di Arneis	2 cl	6,50 €
- Di Moscato	2 cl	6,50 €
- Di Amarone	2 cl	6,50 €

Bitter

Jägermeister, Ramazotti, Averna, Fernet Branca	2 cl	3,50 €
	4 cl	5,50 €

Tequila

Tezon Olmeca	4 cl	5,50 €
--------------	------	--------



Gin & Tonic

Beefeater Orange	5 cl	7,50 €
Bombay Sapphire Limette	5 cl	6,50 €
Bobby's Zitrone	5 cl	9,50 €
Brockmann's Beerenfrüchte, Orange	5 cl	11,50 €
Gin Mare Rosmarin, Orange	5 cl	10,50 €
Gin Sul Zitrone, Thymian	5 cl	10,50 €
Hendrick's Gurke, rosa Pfeffer	5 cl	9,50 €
Hepple Gin Rosmarin, Orange	5 cl	10,50 €
Knut und Hansen Orange	5 cl	9,50 €
Malfy Pink Grapefruit Rosmarin, Grapefruit	5 cl	9,50 €
Monkey 47 Rosmarin, Orange	5 cl	10,50 €
Siegfried Gin Zitrone	5 cl	9,50 €
Skin Gin Rosmarin, Orange	5 cl	9,50 €
The Illusionist Zitrone	5 cl	10,50 €
Wint and Lila Strawberry Gin, Beerenfrüchte, Orange	5 cl	9,50 €
als Filler - Goldberg Tonic		3,00 €
- Goldberg Ginger Ale		3,00 €
- Ginger Beer		3,00 €

Liqueure

Southern Comfort	2 cl	3,50 €
Licor 43	2 cl	3,50 €
Baileys ₁	2 cl	3,50 €
Amarula	2 cl	3,50 €
Sambucca Molinari	2 cl	3,50 €
Grand Marnier	2 cl	3,50 €
Andalö Sanddornlikör	2 cl	3,50 €
Licor De Hierbas EL AFILADOR	2 cl	3,50 €

Vodka

Smirnoff Vodka	4 cl	4,50 €
Three Sixty Vodka	4 cl	5,00 €
Absolut Vodka	4 cl	5,00 €
Belvedere	4 cl	7,50 €
Grey Goose	4 cl	7,50 €
Crystal Head Vodka	4 cl	10,50 €

Rum / Ron

Havana Club 7 Jahre	4 cl	6,50 €
Plantation Ananas Flavour	4 cl	8,50 €
Botucal	4 cl	9,50 €
Don Papa	4 cl	9,50 €
Ron Zacapa Grand Reserva Solera 23 Jahre	4 cl	12,50 €
El Dorado 15	4 cl	12,50 €



Weinbrand / Brandwein / Brandy / Cognac

Osborne Veterano			4 cl	6,50 €
Carlos I			4 cl	7,20 €
Cardinal Mendoza			4 cl	7,90 €
Lepanto			4 cl	8,50 €

Klare Brände / Aquavite

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Man un Fru Doppelkümmel	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Kalland	2 cl	5,50 €		

Whisky & Whiskey

Tullamore Dew			4 cl	5,00 €
Jack Daniels			4 cl	6,50 €
Buffalo Trace			4 cl	6,50 €
Chivas Regal Blended Scotch 12 Jahre			4 cl	9,00 €
Laphroaig Single Malt 10 Jahre			4 cl	9,50 €
Jameson Black Barrel			4 cl	9,50 €
Compass Box			4 cl	9,50 €
Mars Maltage Cosmo			4 cl	12,50 €
Sazerac Rey			4 cl	12,50 €

Cocktails

Caipirinha	7,00 €
Cachaca, Limone, WhiteCaneSugar	
Mojito Classic / Skin Gin Mojito	7,50 € / 9,50 €
Cuba Rum 3 J. / Skin Gin, Limone, WhiteCaneSugar, Minze, Soda	
Sex on the Beach	9,50 €
Vodka, Pfirsich Liqueur, Ananas-, Cranberry-, Zitronensaft	
Mai Thai on Fire	10,50 €
White Rum, Dark Rum, Jamaika Rum 73%, Ananassaft, Mandelsirup	
Pina Colada	8,00 €
Cuba Rum 3 J., Ananassaft, Cocos 1, 7, 10, 11, Sahne	
Gin Sour	9,50 €
Bombay Sapphire, Zitronensaft, Zuckersirup	
Whisky Sour	9,50 €
Buffalo Trace, Zitronensaft, Zuckersirup	
Espresso Martini	12,50 €
Belvedere Vodka, Espresso, Kahlua, Karamellsirup	

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	6,50 €
Limone, WhiteCaneSugar, Ginger Ale	
Sunset	6,50 €
Grenadinsirup, Zitronen-, Apfel-, Ananas-, Maracujasaft	
Süßes SEA's	7,00 €
Limette, Karamell, Orangensaft, Maracujanektar	
Siegfried Wonderleaf	7,00 €
alkoholfreier Gin mit Tonic	



Alkoholfreie Getränke

Acqua Morelli sparkling, naturell	0,25 l	2,90 €	0,75 l	7,90 €
Pepsi ^{1, 10, 14}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
Pepsi light ^{1, 10, 14}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
Fanta ^{1, 2}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
Spezi ^{1, 2, 10, 14}	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
7up	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,90 €
Goldberg Bitter Lemon ²	0,2 l	3,90 €		
Goldberg Tonic Water	0,2 l	4,50 €		
Goldberg Ginger Ale ^{1, 13}	0,2 l	4,50 €		
Goldberg Ginger Beer ^{1, 13}	0,2 l	4,50 €		

Säfte von Klindworth

Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,90 €
Mangonektar, Ananassaft ³ , Erdbeernektar, Maracujanektar ³	0,2 l	2,90 €	0,4 l	5,90 €
Kirschnektar, Bananennektar ³ , schwarzer Johannisbeernektar, Cranberrynektar	0,2 l	2,90 €	0,4 l	5,90 €
Unsere Säfte sind auf Wunsch auch als Schorlen erhältlich.	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,90 €