



## Selbstbedienung



Wir beziehen unsere Bratwurst vom langjährigen Metzger-Partner Otto. Seine speziell entwickelte Mischung macht die für uns **beste Bratwurst Hannovers.**

Ottos Bratwurst im Brötchen	3,52,61,66	€ 3,50
Schinkengriller im Brötchen	3,7,61,66	€ 3,90
Bratcurrywurst mit hausgemachter Currysauce	2,3,11,60,61	€ 4,50
Bratcurrywurst mit hausgemachter Currysauce & Fritten	2,3,11,60,61	€ 6,90
Fritten		€ 3,50
Riesenzwiesel	66	€ 3,00

### Fischbrötchen

Matjes mit hausgemachter Remoulade & gepickelten Zwiebeln	1,2,11,52,54,55,61,66	€ 4,90
Hausegebeiztem Label Rouge Lachs mit Honig-Senfsauce & Salat	52,55,61,66	€ 6,50
Geräucherte Forelle mit frischem Meerrettich, Preiselbeeren & Sprossen	52,54,55,61,66	€ 5,50
Black Tiger Garnelen mit hausgemachter Aioli & Salat	1,52,53,54,61,66	€ 4,90
Brathering mit gepickelter Zwiebel & hausgemachter Remoulade	1,2,4,11,52,54,55,61,66	€ 4,90



Fritten		€ 3,50
Knoblauchfritten		€ 4,50
Riesenzwiesel	66	€ 3,00
Backfischhappen mit hausgemachter Remoulade	1,2,11,52,54,55,66	€ 5,50
Backfischhappen mit Fritten und hausgemachter Remoulade	1,2,11,52,54,55,66	€ 6,90
Hähnchen Crossis	52,66	€ 8,50
Hotdog Klassik mit Sauren Gurken, Röstzwiebeln	2,3,7,52,54,60,61,66	€ 4,50
Onion Rings im Bierteig	66,70	€ 5,90

**Die schönsten Ausblicke Hannovers wetterunabhängig mieten!**



**Auch für Feiern und Events buchbar**

Besuchen Sie uns auch bei Facebook oder Tripadvisor. Wir freuen uns auf Ihre Bewertung.



**Kontakt:**

Tel.: 0511 / 80 60 610  
E-Mail: info@see-terrassen.com

MASCHSEE · NORDUFER

## Selbstbedienung

### Heiße Getränke

Pott Kaffee		€ 2,30
Kaffee Creme		€ 2,50
Cappuccino		€ 2,70
Milchkaffee		€ 2,90
Latte Macchiato		€ 2,90
Espresso		€ 2,20
Espresso Macchiato		€ 2,40

Verfeinern Sie sich Ihre Kaffeespezialität mit alkoholfreiem Vanille, Karamel- oder Macadamiasirup. Echt lecker.

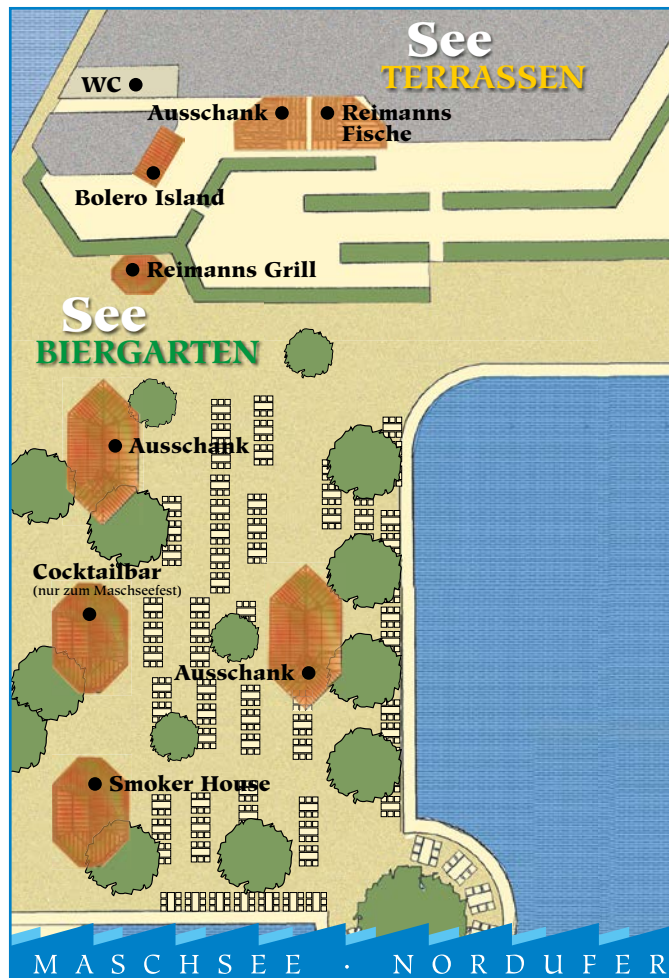
Pott Trinkschokolade		€ 2,70
Pott Trinkschokolade mit Sahne		€ 3,00

Glas Tee (Schwarz, Kamille, Früchte und Pfefferminztee)		€ 2,30
---	--	--------

### Die richtigen Aufwärmer

Glühwein <sup>15</sup>	0,2 l	€ 3,00
Glühwein <sup>15</sup> mit Schuss	0,2 l	€ 3,50
Grog vom Rum	4 cl	€ 4,00
Lumumba Heiße Schokolade mit 2cl Brandy	0,2 l	€ 4,50
Jagertee Die klassische Likörspezialität aus Österreich	0,2 l	€ 4,00

## Wegweiser



MASCHSEE · NORDUFER



# See TERRASSEN

Täglich ab 11 Uhr  
Mai-September

## Sylt beginnt am Maschsee



## SEEBLICKPAVILLON

Ganzjährig sonntags ab 12 Uhr geöffnet  
Auch für Feiern und Events buchbar



**Kontakt:**  
Tel.: 0511 / 80 60 610 · E-Mail: info@see-terrassen.com

MASCHSEE · NORDUFER



# Selbstbedienung

## Biere vom Fass

<b>Gilde Ratskeller</b>	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,50
Alsterwasser <sup>3</sup>	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,50
<b>PAULANER</b> Hefe Weißbier hell	0,5 l	€ 4,50

## Weißbiere

0,5 l Flaschen

Kristall	€ 4,50
Hefe dunkel	€ 4,50
<b>PAULANER</b> Hefe alkoholfrei	€ 4,50
Hefe alkoholfrei Zitrone	€ 4,50

## Weißbierspezialitäten

Hefe Weißbier-Banane	0,5 l	€ 4,50
Hefe Weißbier-Kirsch	0,5 l	€ 4,50
Bavaria Russ, <sup>1,3</sup> Hefe-Weißbier-Limo	0,5 l	€ 4,50

## Flaschenbiere

<b>Gilde</b>	Flasche	0,33 l	€ 3,50
<b>PILSENER, RADLER, FREE, GRAPEFRUIT</b>			
Paulaner Zwickel	Flasche	0,4 l	€ 4,00
Salitos Tequila Bier	Flasche	0,33 l	€ 4,50
Salitos ICE	Flasche	0,33 l	€ 4,50

## Alkoholfreie Getränke

0,2l    0,4 l

<b>Coca-Cola</b> <sup>1,3,9</sup>	€ 1,80	€ 3,40
<b>Coca-Cola light</b> <sup>1,3,9,11</sup>		
<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>		
<b>Sprite</b> <sup>1,3</sup>		
<b>Spezi</b> <sup>1,3</sup>	€ 1,80	€ 3,40
Apfelschorle	€ 1,80	€ 3,40
Rhabarberschorle	€ 1,80	€ 3,40
Wasser	€ 1,70	€ 3,20
Bitter Lemon <sup>10</sup>	€ 2,20	€ 4,20
Tonic Water <sup>10</sup>	€ 2,20	€ 4,20
Ginger Ale <sup>10</sup>	€ 2,20	€ 4,20
Mineralwasser	Fl. 0,75 l	€ 5,60
Mineralwasser <b>PYRAMONTE</b> still	Fl. 0,75 l	€ 5,60

<b>BIONADE</b> Holunder, Litschi, Ingwer Orange	0,33 l	€ 3,00
Effect Energy Drink <sup>14</sup>	0,2 l	€ 3,00

## Fruchtsaftgetränke

Orange (Konzentrat)	<b>Vaihinger</b>	0,2 l	€ 2,30
Apfel (Konzentrat)		0,2 l	€ 2,30
Rhabarber (Konzentrat+Nektar)		0,2 l	€ 2,30
Banane (Nektar)		0,2 l	€ 2,40
Kirsche (Nektar)		0,2 l	€ 2,40

## Spirituosen

Averna	32%	2cl	€ 2,50
Ramazotti	30%	2cl	€ 2,50
Jägermeister	35%	2cl	€ 2,50
Weinbrand	40%	2cl	€ 2,50
Ballantine's	40%	2cl	€ 2,50
Beefeater Gin	40%	2cl	€ 2,50
Campari <sup>1</sup>	25%	2cl	€ 2,50
Pernod <sup>1</sup>	40%	2cl	€ 2,50
Havana Club	37,5%	2cl	€ 2,50

## Eiskalt serviert:

Hardenberger Doppelkorn	38%	2cl	€ 2,50
Wodka Absolut	40%	2cl	€ 2,50
Maltaserkreuz Aquavit	40%	2cl	€ 2,50
Jubiläums Aquavit	42%	2cl	€ 2,50

<b>Longdrinks</b> mit diversen Softdrinks	4cl	€ 6,00
Flaschenpreis inkl. 2 l Softdrink		€ 80,00

# Selbstbedienung

## Prosecco / Sekt / Champagner

Prosecco	0,1 l	€ 3,00
oder Secco Rosé	auf Eis	0,2 l € 4,50
	Fl.	0,75 l € 18,50
Champagner <b>Taittinger</b>	Fl.	0,75 l € 85,00
Champagner <b>Taittinger Rose</b>	Fl.	0,75 l € 90,00

## Weißweine

### Deutschland

Grauer Burgunder <sup>15</sup>	0,2 l	€ 4,90
Pfalz QbA, Vier Jahreszeiten trocken, lebendig, frische Säure	Flasche	0,75 l € 17,50
Weißer Burgunder <sup>15</sup>	0,2 l	€ 4,90
Pfalz QbA, Vier Jahreszeiten trocken, elegant, fruchtig, mild	Flasche	0,75 l € 17,50
Riesling <sup>15</sup>	0,2 l	€ 4,90
Mosel QbA, Pauly trocken, spritzig, mit fruchtiger Vielfalt	Flasche	0,75 l € 17,50

<b>Riesling</b> <sup>15</sup>		
Rheingau QbA, Robert Weil trocken, feine Frucht, elegante Säure, nachhaltig	Flasche	0,75 l € 26,50

### Italien

Pinot Grigio <sup>15</sup>	0,2 l	€ 4,90
Venetien, Ponte trocken, spritzig, feinfruchtig	Flasche	0,75 l € 17,50
Lugana <sup>15</sup>	0,2 l	€ 6,00
Fraccaroli trocken, weich, feinfruchtig	Flasche	0,75 l € 21,50

### Frankreich

Chardonnay/Columbard <sup>15</sup>	0,2 l	€ 4,90
Rousillon, Bertolet trocken, frisch, harmonisch	Flasche	0,75 l € 17,50

<b>Weinschorle</b> <sup>15</sup>	0,2 l	€ 3,70
----------------------------------	-------	--------

<b>Hugo</b>	0,2 l	€ 5,50
<b>Aperol Spritz</b> <sup>10</sup>	0,2 l	€ 5,50

## Roséweine

### Deutschland

Spätburgunder Rosé <sup>15</sup>	0,2 l	€ 4,90
Pfalz QbA, Vier Jahreszeiten weich, fruchtig, rund	Flasche	0,75 l € 17,50

### Frankreich

Gris Blanc Rosé <sup>15</sup>	0,2 l	€ 6,00
Pays D'Oc weich, feinfruchtig	Flasche	0,75 l € 21,50

## Rotweine

### Italien

Merlot <sup>15</sup>	0,2 l	€ 4,90
Venetien, Ponte trocken, fruchtig, rund	Flasche	0,75 l € 17,50
Primitivo <sup>15</sup>	0,2 l	€ 5,20
Apulien, Fantini Farnese trocken, weich, samtig	Flasche	0,75 l € 18,50

### Spanien

Tempranillo		
Rioja <sup>15</sup> , 7 Castillos trocken, weich, elegant fruchtig	Flasche	0,75 l € 18,50

<b>Angebotswein</b>	0,2 l	€ 4,50
	Flasche	0,75 l € 15,90

# Selbstbedienung



Bitte beachten Sie auch unsere frische Tageskarte!

**Gebratene Knoblauchgarnelen**<sup>52,53,59,61,66,71,73,76</sup> € 10,90  
mit Wildkräutersalat & Sylter Brot

**Gebratene Calamari**<sup>52,59,61,65,66,71,73,76</sup> € 10,50  
mit hausgemachter Aioli, Wildkräutersalat & Sylter Brot

**Scampi & Calamari**<sup>52,53,59,61,65,66,71,73,76</sup> € 13,50  
mit Wildkräutersalat & Sylter Brot

**Fish and Chips**<sup>1,2,11,52,54,55,66</sup> € 10,90  
mit Gilde Bierteig, hausgemachter Remoulade & Erbsenkresse

## Sylter Röstbrote vom regionalen Traditionsbäcker

· mit hausgebeiztem Label Rouge Lachs & hausgemachter Honig-Sensauce<sup>52,54,55,61,66</sup> € 13,50

· mit geräucherter Forelle, Preiselbeeren & marinierter Rote Bete<sup>1,2,11,52,54,55,66</sup> € 11,50

## Handgeriebene Rösti von regionalen Kartoffeln

· mit Lachstatar, hausgemachter Honig-Sensauce & Wildkräuter Salat<sup>52,55,59,61,71,73,76</sup> € 14,50

· mit Ziegenfrischkäse, marinierter Rote Bete & Wildkräutersalat<sup>2,52,59,61,71,73,76</sup> € 12,50

· mit gebeiztem Label Rouge Lachs und hausgemachter Honig-Sensauce<sup>52,55,59,61,71,73,76</sup> € 13,50

## Wildkräutersalat mit hausgemachtem Granolacrunch

· und gebratenen Black Tiger Garnelen<sup>52,53,59,61,66,71,73,76</sup> € 13,50

· und Ziegenfrischkäse & marinierter Rote Bete<sup>2,52,59,61,66,71,73,76</sup> € 12,50

**Fischteller Klassik**<sup>1,2,11,52,53,54,55,59,61,66,71,73,76</sup> € 16,90  
mit hausgebeiztem Labelrouge Lachs, Knoblauchgarnelen, Backfischhäppchen, geräucherter Forelle, Matjesfilet, Bratkartoffeln & Wildkräutersalat

**Gegrillter Fischteller**<sup>1,2,11,52,53,54,55,59,61,66,71,73,76</sup> € 14,90  
mit Rotbarsch, Black Tiger Garnelen, Seelachs & Bratkartoffeln

**Gebratenes Rotbarschfilet**<sup>1,2,5,11,52,54,55,59,61,66,71,73,76</sup> € 11,50  
mit Wildkräutersalat & hausgemachtem Kartoffelsalat

**Matjesfilet**<sup>1,2,11,52,54,55,59,61,71,73,76</sup> € 11,90  
mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln & Salat

**Gebratenes Seelachsfilet**<sup>1,2,5,11,52,54,55,59,61,66,71,73,76</sup> € 12,50  
mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln & Salat

**Strozzapreti Aglio e olio**<sup>66</sup> € 8,90

· mit Extra Vergine Olivenöl, Knoblauch, Petersilie & Grana Padano

· + gebratene Knoblauchgarnelen<sup>53,66</sup> € 11,90

## Strozzapreti

mit hausgemachtem Tomatensugo, Kalamataoliven, Rucola & Grana Padano<sup>52,60,66</sup> € 8,90

+ gebratene Knoblauchgarnele<sup>52,53,60,66</sup> € 12,50

**Kinderteller**<sup>52,54,66</sup> € 6,90  
Crispy Chicken & Fritten

**Fritten** € 3,50

## Allergene & Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff 2a) Nitrat 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin 15) mit Sulfid 52) Lactose 53) Krebstiere 54) Ei 55) Fisch 56) Erdnuss 57) Soja 59) Schalenfrüchte 60) Sellerie 61) Senf 62) Sesam 63) Schwefeloxyd 64) Lupine 65) Weichtiere 66) Weizen 67) Dinkel 68) Kamutt 69) Roggen 70) Gerste 71) Hafer 72) Hybridstämme 73) Mandeln 74) Haselnuss 75) Walnuss 76) Cashewkerne