



Selbstbedienung



Bratwurstgrill

Rostbratwurst im Brötchen ^{3,8}	€ 4,00
Rinderbratwurst von Fleischerei Thieße im Brötchen ^{3,7}	€ 4,50
Bratcurrywurst ^{2,3,8}	€ 5,50
Bratcurrywurst mit Fritten ^{2,3,8}	€ 8,00
Leberkäse im Brötchen	€ 5,00
Fritten	€ 4,00
Riesenbrezel	€ 3,50

Fischbrötchen

Matjes ^{1,2,11}	€ 6,00
Beizlachs	€ 7,90
Forelle	€ 6,50
Garnelen ¹	€ 6,50
Bismarkhering	€ 6,50
Büsumer Krabbenbrötchen	€ 8,50

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen ^{2a} mit Schmand, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch & Rucola	€ 10,50
Flammkuchen Lachs mit hausgebeiztem Lachs, Schmand, Frühlingslauch & Rucola	€ 15,90
Flammkuchen Gemüse mit Antipastigemüse, Oliven, Grana Padano & Rucola	€ 12,50
Flammkuchen Schinken ^{2a} mit Seranoschinken, Rucola & Frühlingszwiebeln	€ 13,90
Fritten	€ 4,00
Riesenbrezel	€ 3,50

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

Selbstbedienung

Heiße Getränke

Pott Kaffee	€ 2,50
Kaffee Creme	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,80
Espresso	€ 2,80
Espresso Macchiato	€ 3,00

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

Pott Trinkschokolade	€ 3,20
Pott Trinkschokolade mit Sahne	€ 3,50

Glas Tee (Schwarz, Kamille, Früchte und Pfefferminztee)	€ 2,50
---	--------

Die richtigen Aufwärmer

Glühwein ¹⁵	0,2 l	€ 4,00
Glühwein ¹⁵ mit Schuss	0,2 l	€ 4,50
Grog vom Rum	4 cl	€ 5,00
Lumumba	0,2 l	€ 5,00
Heiße Schokolade mit 2cl Brandy		

Wegweiser



Stand: 03 / 2024



See TERRASSEN

Mo - Fr ab 12 Uhr
Sa + So ab 11 Uhr
Mai-September

Sylt beginnt am Maschsee



SEEBLICKPAVILLON

Ganzjährig sonntags geöffnet
Auch für Feiern und Events buchbar



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



Selbstbedienung

Biere vom Fass

Gilde Ratskeller	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,50
Alsterwasser ³	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,50
PAULANER Hefe Weißbier hell	0,5 l	€ 5,50

Weißbiere 0,5 l Flaschen

Kristall	€ 5,50
PAULANER Hefe dunkel	€ 5,50
Hefe alkoholfrei	€ 5,50
Hefe alkoholfrei Zitrone	€ 5,50

Weißbierspezialitäten

Hefe Weißbier-Banane	0,5 l	€ 5,50
Hefe Weißbier-Kirsch	0,5 l	€ 5,50
Bavaria Russ, ^{1,3} Hefe-Weißbier-Limo	0,5 l	€ 5,50

Flaschenbiere

Gilde Pilsener, Radler, Free	Flasche	0,33 l	€ 4,00
Desperados Tequila Bier ³	Flasche	0,33 l	€ 4,50

Berliner Weiße mit Schuss grün oder rot	0,33 l	€ 4,50
---	--------	--------

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,3,9} Coca-Cola light ^{1,3,9,1}		
Fanta ^{1,3} Sprite ^{1,3} Spezi ^{1,3}	0,3 l	€ 3,30
Apfelschorle	0,3 l	€ 3,30
Rhabarberschorle	0,3 l	€ 3,30
Wasser	0,3 l	€ 3,00
Bitter Lemon ¹⁰	0,3 l	€ 3,30
Tonic Water ¹⁰	0,3 l	€ 3,30
Ginger Ale ¹⁰	0,3 l	€ 3,30
Mineralwasser	Fl. 0,75 l	€ 6,90
Mineralwasser, still PYRMONTE	Fl. 0,75 l	€ 6,90

BIONADE Holunder, Litschi, Ingwer Orange	0,33 l	€ 3,80
Effect Energy Drink ¹⁴	0,2 l	€ 3,80
PAULANER Spezi ^{1,3}	0,33 l	€ 3,80

Fruchtsaftgetränke

Orange (Konzentrat) Vaihinger	0,2 l	€ 2,60
Apfel (Konzentrat)	0,2 l	€ 2,60
Rhabarber (Konzentrat +Nektar)	0,2 l	€ 2,60
Banane (Nektar)	0,2 l	€ 2,60
Kirsche (Nektar)	0,2 l	€ 2,60

Spirituosen

Averna	29%	2cl	€ 2,90
Ramazotti	30%	2cl	€ 2,90
Jägermeister	35%	2cl	€ 2,90
Osbourne Veterano	30%	2cl	€ 2,90
Ballantine's	40%	2cl	€ 2,90
Beefeater Gin	40%	2cl	€ 2,90
Campari ¹	25%	2cl	€ 2,90
Havana Club	40%	2cl	€ 2,90

Eiskalt serviert:

Wodka Absolut	40%	2cl	€ 2,90
Helbing	35%	2cl	€ 2,90
Berliner Luft	18%	2cl	€ 2,90
Jubiläums Aquavit	40%	2cl	€ 2,90

Longdrinks mit diversen Softdrinks	4cl	€ 7,00
Flaschenpreis inkl. 2 l Softdrink		€ 90,00

Selbstbedienung

Prosecco / Secco / Champagner

Prosecco oder Secco Rosé	0,1 l	€ 3,80	
	auf Eis	0,2 l	€ 6,00
	Fl.	0,75 l	€ 24,00
Champagner Taittinger	Fl.	0,75 l	€ 87,50
Champagner Taittinger Rose	Fl.	0,75 l	€ 97,50

Weißweine

Deutschland

Grauer Burgunder ¹⁵	0,2 l	€ 6,20
Rheinhessen QbA, Scherner Kleinhanß trocken, lebendig, frische Säure	Flasche 0,75 l	€ 21,50
Weißer Burgunder ¹⁵	0,2 l	€ 6,20
Pfalz QbA, Vier Jahreszeiten trocken, elegant, fruchtig, mild	Flasche 0,75 l	€ 21,50
Riesling ¹⁵	0,2 l	€ 6,70
Nahe QbA, Enk trocken, fruchtig, mineralisch	Flasche 0,75 l	€ 23,50

Pfälzer Riesling¹⁵ Schorle	0,5 l	€ 6,00
--	-------	--------

Italien

Pinot Grigio ¹⁵	0,2 l	€ 6,20
Venetien, Facile trocken, spritzig, feinfruchtig	Flasche 0,75 l	€ 21,50
Lugana ¹⁵	0,2 l	€ 7,00
Fraccaroli trocken, weich, feinfruchtig	Flasche 0,75 l	€ 24,50

Frankreich

Chardonnay/Colombard ¹⁵	0,2 l	€ 6,20
Montivel trocken, frisch, harmonisch	Flasche 0,75 l	€ 21,50

Weinschorle¹⁵	0,2 l	€ 4,80
---------------------------------	-------	--------

Hugo	0,2 l	€ 7,00
Aperol Spritz^{1,10}	0,2 l	€ 7,00
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 7,00

Roséweine

Deutschland

Spätburgunder Rosé ¹⁵	0,2 l	€ 6,20
Pfalz QbA, Vier Jahreszeiten weich, fruchtig, rund	Flasche 0,75 l	€ 21,50

Frankreich

Gris de Grenache Rosé ¹⁵	0,2 l	€ 6,20
Rhone, Marrenon trocken, frisch, fruchtig	Flasche 0,75 l	€ 21,50

Rotweine

Italien

Merlot ¹⁵	0,2 l	€ 6,20
Venetien, Facile trocken, fruchtig, rund	Flasche 0,75 l	€ 21,50
Primitivo ¹⁵	0,2 l	€ 6,90
Apulien, I Muri trocken, mild, harmonisch	Flasche 0,75 l	€ 24,50

Spanien

Tempranillo		
Rioja ¹⁵ , 7 Castillos	0,2 l	€ 6,90
trocken, weich, elegant fruchtig	Flasche 0,75 l	€ 24,50

Wein des Monats	0,2 l	€ 5,20
	Flasche 0,75 l	€ 19,50

Selbstbedienung



Bitte beachten Sie auch unsere frische Tageskarte!

Gebratene Knoblauchgarnelen	€ 14,90
mit Wildkräutersalat & Sylter Brot	

Gebratene Calamari	€ 14,50
mit hausgemachter Aioli, Wildkräutersalat & Sylter Brot	

Scampi & Calamari	€ 18,50
mit Wildkräutersalat & Sylter Brot	

Fish and Chips ^{1,2,11}	€ 14,50
mit Gilde Bierteig, hausgemachter Remoulade & Erbsenkresse	

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	
· mit bunt gemischtem Wildkräutersalat	€ 11,50
· mit Matjesfilet & Wildkräutersalat	€ 13,50
· mit hausgebeiztem Lachs & Wildkräutersalat	€ 16,50
· mit Büsumer Krabben & Wildkräutersalat	€ 17,50

Handgeriebene Rösti von regionalen Kartoffeln

· mit Lachstatar, hausgemachter Honig-Senfsoauce & Wildkräuter Salat	€ 17,50
· mit Ziegenfrischkäse, mariniertes Rote Bete & Wildkräutersalat ²	€ 15,90
· mit gebeiztem Lachs und hausgemachter Honig-Senfsoauce	€ 16,90
· mit Büsumer Krabben, Senf-Dillsauce & Salat	€ 17,90

Wildkräutersalat mit hausgemachtem Granolacrunch

· und gebratenen Black Tiger Garnelen	€ 15,90
· und Ziegenfrischkäse & mariniertes Rote Bete ²	€ 14,90

Sylter Fischteller ^{1,2,11}	€ 23,90
---	---------

mit hausgebeiztem Lachs, Knoblauchgarnelen, Backfisch, geräucherter Forelle, Matjesfilet, Bratkartoffeln & Wildkräutersalat

Gegrillter Fischteller ^{1,2,11}	€ 18,90
mit Rotbarsch, Lachsfilet, Seelachs, Bratkartoffeln & Salat	

Gebratenes Rotbarschfilet ^{1,2,5,11}	€ 17,50
mit Wildkräutersalat & hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	

Matjesfilet ^{1,2,11}	€ 14,50
mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln & Salat	

Gebratenes Seelachsfilet ^{1,2,5,11}	€ 14,90
mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln & Salat	

Gebratenes Lachsfilet	€ 18,50
mit Zitronensauce, Grillgemüse & Bratkartoffeln	

Knoblauchnudeln	€ 13,90
mit Grillgemüse, Oliven & Grana Padano	

Zitronennudeln	€ 14,90
mit gebratenen Garnelen & Grillgemüse	

Kinderteller	€ 8,90
Crispy Chicken & Fritten	

Fritten	€ 4,00
----------------	--------

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 Sulfit

Sollten Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.