



Hotel VierJahreszeiten | Seilerwaldstraße 10 | 58636 Iserlohn | Tel.: 02371 / 972-0 |
Fax.: 02371 / 972-111

Restaurant Seeblick - Speisekarte

Vorspeisen

Genießen Sie unser „Wintergarten“ – Vorspeisenbüffet
mit einer Vielfalt von verschiedenen Salaten und Vorspeisen

Kleiner Teller
Euro 7,50

Großer Teller
Euro 13,00

... oder nur Salate vom Büffet

Kleiner Teller
Euro 5,00

Großer Teller
Euro 7,50

Vorspeisenvariation VierJahreszeiten

Kleine Pilzarte der Saison mit Kräuterschmand
Frischkäsemousse mit eingelegter Kirschtomate
Garnele im Speckmantel gebraten auf Tomatensalsa
Parmaschinken mit Rucola gefüllt
Cappuccino von der gelben Paprika
Euro 14,00

Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten mit Thymian-Honig
auf einem Ragoût von Waldpilzen
Euro 11,50

Als kleiner Appetitanreger
Crostini mit Rucolapesto und gehobeltem Ziegen-"Parmesan"
Euro 5,50

Suppen

Rahmsüppchen von Gartenkräutern mit Wachtelei
Euro 6,00

Cappuccino von der gelben Paprika mit Steinpilzcrostini
Euro 6,50

Lauch-Essenz
mit Crêpe-Pilzroulade und kleinem Gemüse
Euro 6,00

Flammkuchen aus unserem SpezialofenDer Klassiker

Flammkuchen mit Zwiebel-Sauerrahm und Speckstreifen
Euro 9,00

Der Vegetarische

mit Zwiebel-Sauerrahm, Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto
Euro 13,00

Der Mediterrane

Flammkuchen mit Zwiebel-Sauerrahm, Parmaschinken, Rucola
und gehobeltem Parmesan
Euro 14,00

Unsere Salat-KlassikerDer Klassiker - Original "Caesars" Salat

Feine Streifen von Römersalat in einem köstlichen Dressing aus
Olivenöl, Knoblauch und Parmesan mit Croûtons
Euro 8,00

Der Exotische

Knackigen Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und Früchten
mariniert mit einem fruchtig-pikanten Currydressing
Euro 13,00

Der aus dem Meer

Sommerliche Blattsalate in Kräutervinaigrette
mit zwei gebratenen Garnelenspießen und Aioli
Euro 14,50

Der Mexikanische

Weizentortilla mit knackigen Salaten, Mais, Paprika, Kidney Bohnen
in würzigem Dressing und gebratener Chili-Hühnchenbrust gefüllt
Euro 13,00

RegionalesSchnitzel vom Jungschwein Holsteiner Art

Schinkenschnitzel mit Spiegelei, Sardellenfilet, Bratkartoffeln mit Speckböhnchen,
serviert mit zwei Canapées belegt mit Zwiebel-Matjes und Räucherlachs
Euro 16,50

Frisch zubereitetes Tatar vom argentinischen Rind

abgeschmeckt mit Cognac, Eigelb, Zwiebeln, Dijon-Senf, Sardellen, Kapern
mit einem Salatbouquet in Weißwein-Vinaigrette, Brot und Butter
Als Vorspeise Euro 12,50
Als Hauptgang Euro 17,50

FischgerichteLachsfilet in dänischem Speck gebraten

auf rahmigem Kartoffel-Lauchgemüse mit Pfifferlingen
Euro 19,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Roter Beete
Pommery-Senf-Kartoffelpüree und Estragonsauce
Euro 19,00

In Aromaten gebratenes Rotbarbenfilet
auf Rucola-Risotto mit kleinen Schmortomaten
Euro 18,00

Fleischgerichte

Steak von der Kalbshälfte mit Steinpilzduxelles und Parmaschinken gefüllt
auf hausgemachten Bandnudeln in Thymian-Rahmsauce, Gemüse der Jahreszeit
Euro 22,50

Rücken vom spanischen Iberico-Schwein,
reduzierte Malzbierjus, westfälische dicke Bohnen und
Zwiebel-Stampfkartoffeln
Euro 22,00

Geschmortes Kalbshaxenfleisch
auf einem rahmigen Pilzragoût mit kleinen Semmelknödeln
Euro 21,00

Vom Grill

Fleisch

Ribeye Steak -mit Fett marmoriert-
Herkunft USA, ca.250g
Euro 25,00

T-Bone Steak ca. 500g
Euro 28,50

Black Angus Rinderfilet ca. 200g
Euro 26,50

Black Angus Rinderrücken ca. 200g
Euro 21,00

Steak aus der Kalbshälfte ca. 200g
Euro 22,50

Steak vom Jungschweinefilet ca. 200g
Euro 18,50

Steak vom Jungschweinerücken ca. 200g
Euro 14,50

Lammsteakhüfte eingelegt in Rosmarinöl ca. 180g
Euro 19,50

Fisch

Superior Lachsfilet ca. 200g
Euro 19,50



Riesengarnelen am Spieß gebraten
6 Stück Seawater Qualität
Euro 23,90



Barschfilet ca. 200g
Euro 14,50



Zanderfilet ca. 200g
Euro 21,50

Dazu servieren wir Pfeffersauce, Schnittlauchsauce, Kräuterbutter oder Knoblauchbutter,
baked potato mit Sauerrahm und einem Beilagensalat