

Lass uns mal
schauen, auf was
Du Hunger hast!





Vorweg



Bruschetta

„Venediger Bemme“ 5,50
geröstetes Weißbrot, mit einem feinen Mix aus Kräutertomaten, Schalotten und frischem Knoblauch

Handvoll Garnelen 9,50
gebraten in Knoblauch-Olivenöl und Schalotten, mit geschnittenen Tomaten, dazu reichen wir unsere Brödels und Aioli

„Heißes vom Schaf“ 8,50
gebratener Schafskäse in Knoblauchöl mit eingelegten Oliven, milden Peperoni und Sedan-Tomaten, dazu servieren wir unsere Brödels

Selbstgemachte

Brödels 4,90
mit Aioli und eingelegten Oliven

Antipasti-Teller 7,50
verschiedene, eingelegte Gemüsesorten mit feinem Dip und Brödels, dazu gibt es Sedan-Tomaten

Ein Fall für 2 18,50
von allem etwas für 2 Personen – wir reichen Euch: Bruschetta, Mozzarellasticks, Antipasti, Brödels, Ofenkäse, Garnelen und Salat Basic klein

Salat in klein 5,90
kleiner gemischter Salat mit Brödels (alle weiteren Salate findet Ihr in der Kategorie Salate)





Zum Löffeln

**Karotten-Ingwer-
Rahmsuppe**

mit gebratenen Garnelen 4,90
6,40

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen
und Fleischwürfeln 5,90

Tomatencremesuppe 4,50
mit Basilikum und Sahnetopping

Kräuterrahmsuppe 4,50
mit einem Klecks Sauerrahm





Fr[★]isch und knackig[★]

Unser Angebot an frischen, knackigen Salaten wechselt während der Saison und mehrmals im Jahr. Da wir lange Transportwege verhindern wollen, stehen nicht immer alle Salate zur Verfügung. Wir stellen Dir immer eine feine Komposition zusammen. Als Topping verfeinern wir die Salate mit Croûtons und Keimlingen je nach Angebot.

Wir bieten Dir folgende Salatsaucen an: Sedan-Vinaigrette, Orangen-Ingwer-Dressing, Joghurt-Kräuter dressing, Balsamico-Olivenöl

Salat Basic 7,90
gemischter Salat mit Allerlei
aus dem Garten und vom Feld

À la Napoli 12,50
mit Parmaschinken und Parmesan-
spänen

Kaiser-Hahn 11,50
mit gebratenem Hühnerbrustfilet
und Ananas-Mousse

Athena 12,50
mit gebratenem Schafskäse, einge-
legten Oliven und milden Peperoni
(wer Feuer braucht, bekommt auch
scharfe Dinger auf den Salat)

Clubsalat 12,50
mit gegrillter Hähnchenbrust und
krossen Speckstreifen

Gamberetto 13,50
mit gebratenen Garnelen und Pesto

Neptuns Best 14,90
mit Stückchen vom Rotbarschfilet,
Thunfisch und gebratener Garnele

Tonno 10,90
mit Stückchen vom eingelegten
Thunfisch, Zwiebeln und Ei





Fischiges und Garnelen

„Fish and Chips“ 14,50
200g Kabeljaufilet in Bierteig gebacken, dazu servieren wir leckeren Gurkensalat, French fries und Remoulade

Wilder Lachs 16,90
200g gebratenes Lachsfilet mit Kräuter- und Zitronenbutter, Wurzelgemüse und einer Reismischung

Rothaut 15,50
200g gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmspinatbett und Kartoffelgratin

Gamba 16,50
250g gebratene Garnelen, Aioli und unsere Brödels

Indien-Mix 14,90
feines Fischcurry mit Wurzelgemüse und Reis





Feines mit Fleisch

Alle Fleischgerichte sind medium gegart.

Sprich uns an, wenn Du andere Wünsche hast.



Best of Argentina 26,00
200g Rumpsteak auf dem Grill gegart, mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Schwein – saulecker 17,50
200g Schweinefilet gebraten, gemischter Salat, Rahmchampignons und Kartoffelgratin

Der Klassiker 14,90
200g paniertes Schnitzel vom Schwein in Butter gebraten, mit Rahmchampignons, Spiegelei und Pommes frites

Junges vom Schaf 24,00
250g Lammkarree gebraten auf dreierlei Bohnenmix an Kräuterschaum und Thymiankartoffeln

Rip-Eye-Steak 32,00
300g vom Grill mit Kräuterbutter, Basic Salat und mediterranen Kartoffeln

Best of Huhn 14,90
gegrillte Hühnerbrust, mit Tomatensauce, auf mediterranem Gemüse und Langkornreis

Zum Knabbern 12,90
400g Spare Ribs mit einer Barbecue-Sauce und French fries

Für große Esser oder zu Zweit 64,00
ca. 1200g Fleischauswahl: Rumpsteak, Spareribs, Schweinefilet, Hühnerbrust, Lammkarree
Kräuterbutter, Beilagensalat, Kartoffelspalten



Burger Festival

Alle Burger servieren wir medium gegrillt mit Pommes frites oder selbstgemachten Kartoffel-Kräuter-Spalten.

Cheese Royal 12,50
200g Rinderpattie belegt mit frischem Salat, Gurken, Tomaten, Burgersauce und Chester-Käse

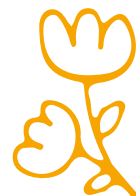
Veggie 11,50
gebratener Schafskäse, rote Zwiebeln, mediterranes Gemüse und Ananasmousse

Bacon Barbecue 13,50
200g Rinderpattie belegt mit roten Zwiebeln, frischem Salatmix, Gurken, Tomaten, krossem Speck, Bacon- und Barbecuesauce

Doppeldecker 17,50
2 x 200g Rinderpattie, belegt mit Salatmix, roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Chester-Käse und Burgersauce

Backfisch 12,90
200g krosses Kabeljaufilet im Bier-
teig, belegt mit feiner Salatauswahl,
Tomaten, Gurken und Remoulade

Hähnchenfilet 13,50
200g gegrillte Hähnchenbrust,
Salatmix, Tomaten, Gurken,
rote Zwiebeln und Pesto





Pasta und Basta



Bei **Abi's selbstgemachter Grießmehl-Pasta** könnt Ihr Euch entscheiden: hausgemachte Spaghetti, Bandnudeln oder Penne. Zu unserer Pasta servieren wir frischen Parmesan.

Pasta

... mit Garnelen 14,90
mit selbstgemachtem Pesto,
gebratenen Garnelen, Sedan-
Tomaten und frischem Rucola

... Sedan 12,90
mit gegrillten Hähnchenbrust-
streifen, getrockneten Tomaten
und Schafskäse

... Caprese 10,50
mit Tomate Mozzarella und einge-
legten Oliven

... wie im Urlaub 11,50
mit Streifen vom Grillgemüse und
getrockneten Tomaten



Kleines aber Feines

Zu unseren Ofenkartoffeln servieren wir Kräuterschmand.

Ofenkartoffel

... **Basic** 6,90

... **Garnelen** 12,50
mit Garnelen in Pesto

... **Huhn** 9,50
mit gegrillter Hähnchenbrust
und Sedan-Tomaten

... **Spinat** 9,50
mit Rahmspinat und Schafskäse
überbacken

Käsestangen

mal anders 7,90
Mozzarellasticks mit Salatrand
und Dip

Onionrings 7,90
und Dip

Twister Pommes 6,50
gekringelte Pommes mit Dip

Kartoffelspalten 6,50
hausgemacht im Ofen mit Dip





Ein Hauch Italien

Rund kann ja jeder...

Unsere Pizzen sind jetzt eckig – und immer noch selbstgemacht. Sie sind belegt mit Tomatensauce, Tomatenscheiben und mit Käse überbacken.

Margherita	8,50	Spinat	10,50
der Klassiker erklärt sich von selbst		mit Rahmspinat	
Salami	9,50	Garnele	14,50
mit einer feinen Hausmacher-Chorizo		mit gebratenen Garnelen und Rahmspinat, beträufelt mit Knoblauchöl	
Salami-Paprika	10,50	Speziale	12,50
mit feiner Salami und frischen Paprikastreifen		mit Schinken, Salami und Paprikastreifen	
Salami-Jalapeños	10,50	Mediterran	11,50
mit Salami und feurigen Jalapeños		mit Grillgemüse	
Ananas	10,50	Diabolo	12,90
mit Kochschinkenstreifen und Ananas		mit Chorizo, Schinken, Peperoni, Oliven und gehackten Chilis	
Thunfisch	10,90	Rucola	12,90
mit eingelegtem Thunfisch und roten Zwiebeln		mit Rucola, Parmaschinken, Parmesanhobel	



Unsere Schnecken

Gerollte Pizza, gefüllt mit Käse und Tomaten, 8 Stück.

Pizzaschnecken

... Margherita	8,50	... Thunfisch	9,50
... Salami	9,50	... Rahmspinat	8,90
... Schinken	9,50	... Schneckenmix	12,00
		10 Stück, von jedem etwas	





Süßes zum Schluss

Cheese-Cake
mit Himbeerragout
und geschlagenem Rahm

6,50

Crêpes mit Eis
mit Kirschen und geschlagenem
Rahm

5,90

**Caramel-Apple-
Crumble**
mit geschlagenem Rahm und
weißen Schokosplittern

6,50

Hot-Brownie
mit Vanilleeis, nappiert mit
Schokosauce

6,50



Feste Feiern



PARTYSERVICE MAL ANDERS

Du findest, es ist mal wieder an der Zeit, ein schönes Fest zu feiern? Dann los: Das Eventservice-Team des Sedan bietet Dir alles aus einer Hand, was Du für ein schönes Fest brauchst: Essen und Trinken, den passenden Rahmen, Deko und Musik. Und, und, und. Ob ein romantisches Candle-Light-Dinner am See, ein rustikales Wiedersehen für 11 Freunde oder ein Firmenfest für 300 und mehr Gäste – wir freuen uns auf Deine Herausforderungen!

Frag doch einfach nach unserer ausführlichen Event-Broschüre!



Familien-
feier,
Hochzeit oder
Schulung!

Unser Lichtsaal

INDIVIDUELLER RAUM FÜR ALLE



Die wohl innovativste Location für eine Vielzahl von Events ist unser Lichtsaal: Auf gut 120 qm Fläche könnt Ihr feiern, Empfänge oder Schulungen durchführen. Durch eine Ambiente-Beleuchtung aller Wände könnt Ihr Euer Event farblich so gestalten, wie Ihr es mögt. Eine Soundanlage ist ebenso vorhanden wie ein Beamer und eine Leinwand. Der Raum kann z. B. mit Stehtischen, Stuhl- oder Tischreihen versehen werden. Bei gutem Wetter ist es auch möglich, einen Empfang draußen zu gestalten.



Frühstücksbuffet

ENTSPANNT IN DEN SONNTAG



Unser umfangreiches Frühstücksbuffet sorgt jeden Sonntag für zufriedene und gut gelaunte Gäste. Denn wer gesund in den Tag starten möchte, bedient sich an unserem umfangreichen Obst- und Früchtebuffet. Die „Süßen“ kommen ebenso auf ihre Kosten wie die „Deftigen“ und die riesige

Auswahl an Aufschnitt und Leckereien stellt sogar die hungrigsten Frühstücks-Gäste vor eine große Herausforderung. Filterkaffee und Saft sind bei uns natürlich im Preis inklusive.

PS: Bis 12 Jahre bezahlen unsere kleinen Gäste 1,- Euro pro Lebensjahr.

Jeden
Sonntag
9-13 Uhr
16,50 €

Saft &
Kaffee
inklusive



Fr^{*}isch zubereit^{*}et

Wir kochen für Dich frisch:

Alle unsere Speisen sind ohne Geschmacksverstärker. Zudem ist die Milch in unserem Kaffee und Kakao laktosefrei!

Wir kochen bewusst: Mögliche Auslöser von Lebensmittelallergien (nach EU-Richtlinie 2007/68/EG) sind bei uns im Sedan in der Zutatenliste ausgewiesen, sofern sie im Gericht verarbeitet werden. Das gilt für glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite über 10 mg/kg oder 10 mg/l, Lupinen und Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Tintenfische).

Im Klartext: Wenn keine Nüsse aufgeführt sind, sind auch keine Nüsse drin!

Wir meiden Chemie: Zusatzstoffe findest Du nur dort, wo sie aufgrund der Herstellung oder des Produktcharakters unvermeidbar sind.

Salami, Schinken, Speck

> konserviert

Oliven

> geschwärzt

Peperoni

> Schwefeldioxid

Balsamico, Käse

> mit Farbstoff

Eier

> Aioli

Cocktaildressing

alle panierten Gerichte

Remouladen, Majonaise

in allen Nudelsorten

Krokette

alle Kuchen

Milch

> Käse, Schafskäse, Mozzarella

Tzatziki, Sour Cream

in allen Cremesuppen

in allen Rahmsuppen

Sahnemeerrettich

Joghurt- & Cocktaildressing

in allen Buttersorten

Kräuterquark

Eis

Tiramisu

Mascarpone

alle Kuchen

glutenhaltige Getreide

> Weißbrot, Brödels, Toastbrot

Käse-Croûtons

alle Pizzagerichte

alle Nudelgerichte

alle panierten Gerichte

Krokette

in allen Rahmsaucen

gratinierte Kräuterkruste

Senf

> Frenchdressing

Cocktaildressing

Zigeunersauce

Salsa

BBQ-Sauce

Red-Pepper-Jam

in allen Rahmsaucen