

Kleinigkeiten

SEEBAR DREIERLEI	12,-
Oliven, Kapernäpfel, Sour Cream 3), Olivenöl, Meersalz, dazu Sauerteigbrot	
VESPERBRETT	18,-
Regionale Bio-Salami 1,2) - und Schinkenvariation 1,2), Oliven, Kapernäpfel, Olivenöl, Butter, Meersalz, dazu Sauerteigbrot	
BIO-KÄSEUSWAHL vom „Backensholzer Hof“	23,-
Variation aus unserem Rohmilch-, Frisch- und Hartkäsesortiment mit hausgemachtem Früchtesenf 1,4), Olivenöl, Butter, Meersalz, dazu Sauerteigbrot	
SEEBAR VESPER- & KÄSEUSWAHL - für Zwei -	34,-
Variation aus regionalem Schinken 1,2), Bio-Salami 1,2), Bio-Käse mit Oliven, Kapernäpfel, Butter, Meersalz, hausgemachtem Früchtesenf 1,4), Olivenöl, dazu Sauerteigbrot	
GEGRILLTES GEMÜSE vegan	16,-
mit Rote-Bete-Hummus 4), dazu Sauerteigbrot	
NACHOS SUPREME	12,-
Knusprige Nachos 12) mit Guacamole 2), Salsa 1,3), Sour Cream 3)	
MATJESTARTAR	15,-
Matjes 1,3), Gurke, Apfel, Zwiebel, dazu Sauerteigbrot	
LAUGENBREZEL vegan	3,-

Aus dem Meer

Mo. bis Fr.: ab 17⁰⁰

Sa., So. und Feiertag: ab 13⁰⁰ (Sonntags nur bis 17⁰⁰)

FISCHFILETS IN DIJON-SENFSAUCE	25,-
Feiner Zander und Kabeljau mit Kartoffeln, Speck 1,2)	
SEEBAR RIESENGARNELEN	24,-
in der Pfanne mit Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Tomaten und Olivenöl gebraten, dazu Sauerteigbrot	
KIELER LACHSFORELLEN STEAK	29,-
natürlich aus der Kieler Förde auf SEEBAR Salat	
MUSCHELN	23,-
in Weißwein-Gemüsesud, dazu Sauerteigbrot	

Vom Grill

ENTRECÔTE - vom Bio-Hof Muhs -	36,-
250g, medium gegrillt mit SEEBAR Wedges 12), Caesar Salad 1,2,12), Kräuterbutter und Steaksauce	

Salate

SEEBAR SALAT vegan	12,-
Gartenfrische Babysalate und Rucola, verschiedene Gemüse der Saison, Granatapfelkerne, mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette, dazu Sauerteigbrot	
QUINOA-MANGO BOWL vegan	14,-
Quinoa, Mango, Edamame, Avocado, Rote Bete 4), verschiedene Gemüse der Saison 2,4)	
CAESAR SALAD CLASSIC	15,-
Römersalat, Parmesan 1), Croutons 1,2,12)	
ALLE SALATE WAHLWEISE MIT:	
- gebratener Maispouardenbrust 2,13)	+ 7,-
- gratiniertem Ziegenkäse, Honig, Thymian	+ 8,-
- 4 gegrillten Riesengarnelen	+ 9,-

Burger - Sonntags: bis 17⁰⁰-


Regionales Rindfleisch (150 g) vom Bio-Hof Muhs

CHEESE BURGER CLASSIC	18,-
mit Cheddar 2,3,12), Tomate, Bärlauch-Mayonnaise 12), Zwiebeln, Gewürzgurke 1,4,7), Ketchup 12) dazu Cole Slaw 1,7)	
DOUBLE SEEBAR BURGER	24,-
doppelt Beef, sonst wie Cheese Burger	
CHATEAU BURGER	20,-
mit Gorgonzola, Feigenchutney, Tomate, Bärlauch-Mayonnaise 12), Zwiebeln, Gewürzgurke 1,4,7), Ketchup 12) dazu Cole Slaw 1,7)	
VEGANER BURGER vegan	17,-
Gegrillter Burger auf Basis von Erbsen-, Weizen-, Sojaprotein 12), Zwiebeln, Rote-Bete-Hummus 4), Gewürzgurke 1,4,7), Guacamole 2) dazu Rotkohl-Sesam-Salat 2,4)	
WAHLWEISE DAZU (nur zu Burgern möglich) :	
- SEEBAR Wedges 12) mit Ketchup 12) vegan	+ 5,-
- Beilagensalat vegan	+ 6,-
- Bacon extra 1,2)	+ 2,-
- Ketchup 12), Mayo 12) oder Sour Creme	+ 1,-

Pizza aus unserem Steinofen


BIRNE & GORGONZOLA	17,-
mit Tomatensauce, Birne, Gorgonzola 6), Speck 1,2), Mozzarella	
BURRATA & RUCOLA	18,-
mit Tomatensauce, Burrata, Rucola, Knoblauch, Basilikum-Olivenöl, Mozzarella	
ZIEGENKÄSE & FEIGE	16,-
mit Tomatensauce, Ziegenkäse, Feigen, Honig, Tomaten, Mozzarella	

RIESENGARNELEN 22,-
mit Tomatensauce, Kirschtomaten, rote Zwiebeln
Mozzarella, Knoblauch


DIABOLO  15,-
mit Tomatensauce, roten Zwiebeln, Jalapeños 1,3),
scharfer Salami 1,2,5,8,12), Mozzarella


VEGGIE 15,-
mit Tomatensauce, Grillgemüse, rote Zwiebeln,
Knoblauch, Mozzarella
auf Wunsch ohne Käse, dann 

Flammkuchen

- mit Speck 1,2), Zwiebeln und Crème fraîche 14,-
- mit Hirtenkäse und Peperoni 1) 14,-
- mit Sojacrème 2) und verschiedenem Gemüse  16,-

Vegetarisch & Vegan

SEEBAR CURRY   15,-
gelbes Gemüsecurry, dazu Wildreis

GEGRILLTES GEMÜSE  16,-
mit Rote-Bete-Hummus 4), dazu Sauerteigbrot

VEGGIE PIZZA 15,-
mit Tomatensauce, Grillgemüse, rote Zwiebeln,
Knoblauch, Mozzarella
auf Wunsch ohne Käse, dann 

FLAMMKUCHEN  16,-
mit Sojacrème 2) und verschiedenem Gemüse

Dessert

KAISERSCHMARRN – für Zwei - 18,-
mit Rosinen, roter Grütze und Bourbon Vanilleeis

CHEESE CAKE im Glas 8,-
mit frischem Mangopüree, Beeren und Keksen

MANGO-MARACUJA SORBET  8,-

SCHOKOSOUFFLÉ 9,-
heißes Schokoküchlein auf Erdbeerspiegel, gefüllt mit feinsten Schokolade,
dazu Bourbon Vanilleeis

Eis von Tante Louise mit regionaler Milch

BANANENSPLIT CLASSIC 10,-
Bourbon Vanilleeis, frische Sahne, Nusskrokant,
Schokosauce 1)

SEEBAR CLASSIC EISBECHER 8,-
Bourbon Vanilleeis, frische Sahne

WAHLWEISE MIT:
- Nusskrokant E) und Karamell 1) + 3,-
- Schokosauce 1) + 2,-

MANGO-MARACUJA SORBET  8,-

EISKAFFEE 6,80
Kaffee, Bourbon Vanilleeis, frische Sahne

EISSCHOKOLADE 6,80
Schokolade, Bourbon Vanilleeis, frische Sahne

Für kleine Piraten

(bis 10 Jahre, sagt der Smut)

Small-BURGER – mit Fleisch vom Biohof Muhs - 13,-
mit Cheddar 2,3,12), Tomate, Mayonnaise 12), Ketchup 12)
dazu SEEBAR Wedges 12)

Small-NUDELN 7,-
Penne mit Tomatensauce und Parmesan 1)
mit gebratener Maispouardenbrust 2) + 4,-

Mini-PIZZA
- Margherita 7,-
- Salami 1,2) 8,-

EISBECHER Pirate Style 5,-
Bourbon Vanilleeis, bunte Streusel 12), frische Sahne

Aus der Seebär Backstube

HAUSGEMACHTE KUCHEN Stück 5,-
z. B.: Mohn, Apfel, Pflaume,
Käse, Blaubeer, Schoko-Kirsch
– je nach Tagesangebot –
- Portion frische Sahne 1,50
- eine Kugel Bourbon Vanilleeis 3,-

Getränke

Kaffee & Schokoladen

Spezialitäten

Pott Café Crème 3,90
Cappuccino* 3,90
Milchkaffee* 4,90
Latte Macchiato* 4,90
Chociatto* 5,20
Shot Karamell 1) / Zimt 1,12) / Vanille 1) 0,60
Extra Shot Espresso 1,50
Chai Latte 12)* 4,90
Espresso 2,80
Doppelter Espresso 3,70
Espresso Macchiato* 3,20
Premium Schokolade* auf Wunsch mit Sahne 3,90 / 4,60
Baileys Schokolade 6,00
Baileys Macchiato 6,50

* auf Wunsch  mit Hafermilch +0,50

Feine Tee Spezialitäten

BIO-TEE , Paulsen, Kännchen		4,80
EARL GREY KIR ROYAL GRÜNER TEE		
ROOIBOS NANA MINZE PFIRSICH (Weißtee)		
FRISCHE MINZE im Glas		4,90
HEIßE ZITRONE mit Honig		4,90

Wasser, Limo, Saft & Co

SEEBAR HOMEMADE LEMONADE	0,4l	6,50
verschiedene Sorten		
WASSER laut oder leise	0,33l	3,90
Viva con Agua	0,75l	6,90
AFRI COLA 12,17)	0,3l	3,90
AFRI LIGHT 12,17)	0,33l	3,90
Spezi 12,17)	0,3l	3,90
BLUNA Orange ²⁾ , BLUNA Zitrone ³⁾	0,3l	3,90
frisch gepresster O-Saft	0,2l	4,90
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	3,50
Rhabarbersaft, Cranberrysaft,		
Maracujasaft, Kirschsaff	0,2l	3,90
Kiba	0,3l	4,90
Apfelschorle, naturtrüb	0,4l	5,50
Orangensaftschorle	0,4l	5,50
Cranberryschorle, Rhabarbersaftschorle,		
Kirschschaftschorle, Maracujasaftschorle	0,4l	5,50
Squashwasser ²⁾	0,3l	4,50
FEVER TREE	0,2l	3,90
Mediterranean Tonic ¹⁶⁾ , Bitter Lemon ²⁾ , Ginger Ale ¹²⁾		
RedBull 12,17), classic oder zero ^{10,12,17)}	0,25l	6,00
VOELKEL BioZisch	0,33l	4,90
Himbeer-Cassis, Blutorange, Rosenblüte		


Endless Summer Drinks

SEEBAR ROYAL		8,50
Rosé, Prosecco, Soda, Minze, Holunderblüte		
HUGO Prosecco, Soda, Minze, Holunderblüte		8,90
VIRGIN HUGO Soda, GingerAle, Holunderblüte		8,00
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol ^{12,16)} , Soda		8,90
SPRITZ ZERO alkoholfreier Spritz		8,50
PIMMS CUP Pimms No.1 ¹²⁾ , Ginger Ale, Gurke, Minze, Orange, Zitrone		9,50

Offene Weine ¹³⁾

WEIßWEIN		
WEIßWEINSCHORLE	0,2l	5,50
mit Grauburgunder, Anselmann, Pfalz		
GRAUBURGUNDER Anselmann, Pfalz	0,2l	6,40
WEIßBURGUNDER Dr. Heger, Baden	0,2l	7,50
CHARDONNAY Villa Rocca, Italien	0,2l	7,50
SAUVIGNON BLANC Axel Müller, Pfalz	0,2l	7,50
RIESLING Studier, Pfalz, Bio 	0,2l	7,50
ROSÉ		
CHÂTEAU DE MONTGUÉRET	0,2l	7,00
Loire, Frankreich		
ROTWEIN		
MONTEPULCIANO	0,2l	6,80
Villa Rocca, Italien		
CABERNET SAUVIGNON	0,2l	6,80
Anselmann, Pfalz		

Flaschenweine ¹³⁾

WEIßWEIN		
GRAUBURGUNDER	0,75l	28,00
Anselmann, Pfalz		
GRAUBURGUNDER	0,75l	37,50
Dr. Heger OKTAV, Baden		
WEIßBURGUNDER	0,75l	36,50
Dr. Heger SONETT, Baden		
RIESLING Robert Weil, Rheingau	0,75l	44,00
SAUVIGNON BLANC 	0,75l	29,50
Sileni, Marlborough, Neuseeland		
SAUVIGNON BLANC	0,75l	38,50
Markus Schneider, Kaitui, Pfalz		
TREBBIANO DI LUGANA	0,75l	32,00
Biscardo Gardasee		
CHARDONNAY Farnese Fantini, Italien	0,75l	27,50
ROTWEIN		
PRIMITIVO Farnese Fantini, Süditalien	0,75l	27,00
MERLOT Hannes Reeh, Österreich	0,75l	27,00
ROSÉ		
CHÂTEAU DE MONTGUÉRET	0,75l	28,00
Loire, Frankreich		
MIRAVAL BY JOLIE PITT & PERRIN	0,75l	43,50
Côtes de Provence, Frankreich		

Prosecco ¹³⁾

PROSECCO Santa Margherita, Venetien	0,1l	4,50
auf Eis	0,2l	6,50
Flasche	0,75l	28,00

Champagner ¹³⁾

<i>RUINART</i>		
Brut Rosé, Flasche	0,75l	130,00
Brut Blanc de blancs, Flasche	0,75l	130,00
<i>SERGE MATHIEU</i>		
Brut Rosé, Flasche	0,75l	95,00
Brut Select, Flasche	0,75l	85,00

Bier

Holsten Premium Pilsener <i>frisch vom Fass</i>	0,25l / 0,4l	3,90 / 4,90
Alsterwasser <i>frisch vom Fass</i>	0,25l / 0,4l	3,90 / 4,90
Erdinger Brauhaus Natur Radler	0,33l	4,60
Erdinger Zitrone, alkoholfrei	0,33l	4,20
Estrella Damm	0,33l	4,60
Carlsberg 0.0, alkoholfrei	0,33l	4,20
Erdinger Hefeweizen	0,5l	5,80
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	5,80
Bananenhefe	0,5l	6,20
Erdinger Brauhaus Helles	0,5l	5,80
Corona Extra oder Corona 0,00%	0,33l	5,50
Somersby Cider ^{13,12,7)} <i>Apple oder Blackberry</i>	0,33l	5,50

Longdrinks & Highballs

mit 4 cl Spirituose

SMIRNOFF Vodka und Energy ^{12,17)}	10,00
SMIRNOFF Vodka Lemon / O-Saft / Cranberry oder Soda	9,00
GORDON'S PINK & TONIC mit Beeren	9,50
TANQUERAY GIN TONIC ¹⁶⁾	9,00
TANQUERAY TEN GIN TONIC ¹⁶⁾	9,50
TANQUERAY SEVILLA TONIC ¹⁶⁾	9,50
HENDRICKS GIN TONIC ¹⁶⁾ mit Gurke	11,00
CAMPARI ¹²⁾ Orange / Soda	9,50
BULLEIT WHISKEY COLA	9,50
RYE & DRY Bulleit Rye, Ginger Ale ¹²⁾	10,00
JOHNNIE BLACK & GINGER Johnnie Walker Black Label, Ginger Ale	12,00

Cocktails *mit 4cl Spirituose*

CAIPIRINHA mit 5cl Cachaça Pitu	9,00
IPANEMA Limetten, Ginger Ale ¹²⁾	8,00
MOJITO mit Pampero Blanco	9,00
VIRGIN MOJITO Limetten, Minze, Zitronenlimo	8,00
CUBA LIBRE ⁹⁾ Pampero Anejo, Afri Cola, Limetten	8,50
SMIRNOFF MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke	9,00
TEQUILA SUNRISE El Jimador, O-Saft, Grenadine	9,00
TALISKER SKYE RIDER Talisker Skye, Ginger Beer, Ahornsirup	11,00
SEEBAR COLADA Pampero Blanco, Ananassaft, Kokoscrème, Sahne	9,00
SEEBAR VIRGIN COLADA (alkoholfrei) Ananassaft, Kokoscrème, Sahne	8,50
SOLERO mit Smirnoff Vodka, Maracujasaft, Zitronensaft, Vanillesirup, Sahne	9,00
FROZEN MARGARITA mit El Jimador Tequila, Triple Sec, Limettensaft	9,00

Spirituosen

Bulleit Bourbon oder RYE	4cl	6,00
J & B Scotch Whiskey ¹²⁾	4cl	6,50
Johnnie Walker Black ¹²⁾	4cl	6,50
Talisker Single Malt	4cl	7,00
Ron Pampero Aniversario ¹²⁾	4cl	6,00
Ron Zacapa 23 Centenario ¹²⁾	4cl	8,50
Baileys ^{12,17)}	4cl	4,00
Averna	4cl	4,00
Martini Bianco	5cl	4,50
Fernet Branca	4cl	4,00

Shots

SMIRNOFF VODKA	2cl	4,00
KETEL ONE VODKA	2cl	5,00
DON JULIO TEQUILA 100% Agave Blanco Reposado	2cl	5,00
DON JULIO TEQUILA Anejo	2cl	5,50
SAMBUCA	2cl	4,00
JÄGERMEISTER	2cl	4,00
HELBING KÜMMEL	2cl	4,00
GRAPPA	2cl	4,50

SAMSTAG, SONNTAG und FEIERTAG: 9³⁰-13⁰⁰
MONTAG – FREITAG (12. Juni – 25. August) : 9³⁰-12⁰⁰

Liebe Gäste,
wir haben Verständnis für Änderungswünsche. Jedoch
behalten wir uns vor, bei einem Mehraufwand diesen mit
1 € pro Änderung zu berechnen.

KANNE KAFFEE	1,01	16,00
GLAS PROSECCO	0,11	4,50
Frisch gepresster O-SAFT	0,21	4,90

*** Käse vom „Backensholzer Hof“**

SEEBAR FRÜHSTÜCK für 2 Personen 34,-
zwei Croissants ^{A,C,G}, zwei Bio-Roggen-, zwei helle
Bio-Brötchen ^A, Pfeffermakrele, Bio-Fabro*^G, Bio-Emmentaler ^G, Bio-
Deichkäse*^G, Susländer Krustenschinken ^{1,2,12},
Bio-Salami ^{1,2,12}, Putenbrust ^{1,2,5,12}, Marmelade ^{1,12}, Tomaten-
-Minz-Frischkäse ^G, Geflügel-Salat ^{1,4,C,G,D}, Butter ^G, frische Avocado,
dazu zweimal 0,11 frischer O-Saft

SINGLE FRÜHSTÜCK 18,-
Croissant ^{A,C,G}, ein Bio-Roggen-, ein helles Bio-Brötchen ^A,
Bio-Emmentaler ^G, Susländer Krustenschinken ^{1,2,12},
Bio-Salami ^{1,2,12}, Putenbrust ^{1,2,5,12}, Marmelade ^{1,12}, Tomaten-
-Minz-Frischkäse ^G, Bio-Fabro*^G, Geflügel-Salat ^{1,4,C,G,D},
Butter ^G, frische Avocado,
dazu 0,11 frischer O-Saft

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK 17,-
Croissant ^{A,C,G}, ein Bio-Roggen-, ein helles Bio-Brötchen ^A,
Bio-Emmentaler ^G, Bio-Fabro*^G, Marmelade ^{1,12},
Tomaten-Minz-Frischkäse ^G, Butter ^G, Bio-Deichkäse*^G,
frische Avocado , dazu 0,11 frischer O-Saft

BIO-EIER vom Kastanienhof 8,-
Rührei (3 Eier ^C), frischer Schnittlauch, Rinderbacon ^{1,2}, Brot ^A

PANCAKES ^{A,C,G}
mit Ahornsirup und Blaubeeren 8,-
mit Schokoladensauce ^{1,G} und Bananenscheiben 8,-
mit Ahornsirup und Rinderbacon ^{1,2} 10,-

ÜBERNACHT-MÜSLI 8,-
Dinkel-, Haferflocken ^A mit Erdbeerpüree, Joghurt ^G,
Beeren, Trauben, knuspriges Granola ^{E,F,K}
– auf Wunsch **vegan** mit Kokosjoghurt + 1,-

SMOOTHIE JOGHURT BOWL
Beeren, Joghurt ^G, frisches Obst der Saison, Crunchy
Top ^{A,E,F,K}, Mandeln, Kokosflocken, Amaranth, Chia,
Kürbiskerne, Cranberries, Leinsamen 9,-
– auf Wunsch **vegan** mit Kokosjoghurt + 2,-

ZUSATZSTOFFE DEKLARATIONEN:

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff | 8) mit Milchpulver |
| 2) mit Antioxidationsmittel | 9) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3) mit Geschmacksverstärker | 10) Chininhaltig |
| 4) mit Süßungsmittel | 11) Koffeinhaltig |
| 5) mit Phosphat | 12) mit Farbstoff |
| 6) kann bei übermäßigem | 13) Geschwefelt |
| Verzehr abführend wirken | 14) Gewachst |
| 7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln | 15) Geschwärzt |

Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen können am Tresen eingesehen werden.