

Unsere täglich wechselnde Auswahl an

# FRISCHEN FISCHEN & MEERESFRÜCHTEN

findest du in unserer Fischtheke.  
Serviert mit Brot, Zitrone und die Seaside Signature Dips. Der Preis wird je nach Gewicht erstellt.



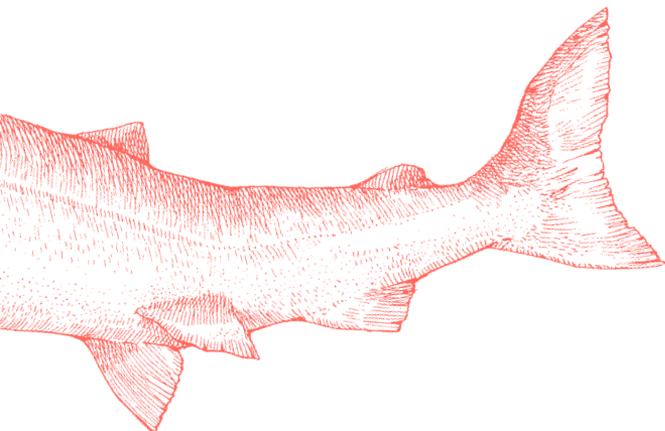
## SIDES

<b>Süßkartoffelsalat</b> ✓	6
Rucola, Kürbiskerne, Ahornsirup	
<b>Blattspinat</b> ✓	5
Schalotten, Chili	
<b>Bergreis</b> ✓	5
Gewürze, Wildreis	
<b>Schnittlauchkartoffeln</b>	5
Kräuternage	
<b>Urkarotten</b> glasiert	5
<b>Ratatouille</b> gratiniert ✓	6
<b>Kartoffelsalat</b> ✓	5
Sellerie, Senfsaat, Gurken	
<b>Wirsing</b> gebraten	5
<b>Gurkensalat</b> ✓	4
Meerrettich, Dill, Zitrone	
<b>Seaside Fries</b> ✓	4



## STARTERS

<b>Ceviche</b>	13
rote Zwiebel, Koriander, Chili	
<b>Carpaccio</b> Jakobsmuschel & Lachs	15
Seegras, Buttermilch Kaviar Dressing, Grapefruit	
<b>Pulpo Salat</b>	9
Paprika, Dörrtomate, Chili	
<b>Eismeer Garnelen Mini-Burger</b> 3 Stück	11
Salicornie Algen, Zitronen Dill Mayo	
<b>Crevetten</b> ½ Pfund gekocht mit Schale	11
Backkartoffel Aioli, Zitrone	
<b>Austern</b> klassisch	
➔ Stück	3
➔ ½ Dutzend	16
➔ 1 Dutzend	28
<b>Austern</b> gratiniert	
Spinat, Hollandaise, Gruyère	
➔ Stück	4
➔ ½ Dutzend	20
<b>Kaviar Ossietra</b> 30g Dose	68
Schnittlauchkartoffel, Sauerrahm	



## SOUPS & SALADS

	klein	groß
<b>Fischeintopf</b> .....	9	13
<b>Hummersuppe</b> .....	13	18
<b>Baby Leaf Salad</b> Himbeerdressing, Rote Beete Chip, Kirschtomaten		
➔ Natur ✓ .....	6	9
➔ mit gegrillten Riesengarnelen .....	10	15
➔ mit gegrillten Jakobsmuscheln .....	12	18
➔ mit gegrilltem Tintenfisch .....	10	15
➔ mit gegrilltem Ziegenkäse .....	9	13

## KIDS

<b>Fish &amp; Chips</b> hausgemacht .....	6
<b>Lachsburger</b> .....	7
Seaside Fries	
<b>Pasta mit Tomatensoße</b> ✓ .....	5

## BUSINESS LUNCH

Wochentags 12:00-16:00 Uhr  
täglich wechselnd von 12€ bis 14€

## SEASIDE CLASSICS

<b>Fish &amp; Chips</b> hausgemacht .....	12
Zitronen Dill Mayo, Backkartoffel Aioli	
<b>Pasta</b> .....	14
Hummernage, Fischfilets, Zuckerschoten	
<b>Burger</b> .....	14
Lachs, Salicorne Algen, Zitronen Dill Mayo, Seaside Fries	
<b>Riesengarnelen</b> 1 Pfund gegrillt .....	32
Zitronen Dill Mayo, Backkartoffel Aioli	
<b>Moules &amp; Frites</b> .....	12
Weißwein- oder Tomatensud	
<b>Fischspieß</b> 2 Stück .....	16
Schnittlauchkartoffeln	
<b>Spinatravioli</b> ✓ .....	12
Salicorne Algen, Tomaten Vanille Sauce	

## SWEETS

<b>Himbeere</b> geschäumt .....	5
<b>Schokolade</b> im Weckglas .....	6
<b>Weißer Schokolade &amp; Früchte</b> gratiniert .....	7
<b>Sorbets</b> ✓ & <b>Eiscreme</b> pro Kugel .....	2

ENJOY

Da wir alle Gerichte für Dich frisch bei uns zubereiten, können sie produktionsbedingt Zutaten enthalten, die Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen. Bitte lass Dir von unserem Service eine Liste mit den Zutaten unserer Gerichte geben! Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

## WATER

**Taunusquelle Classic**    ➔ 0,25l ..... 2,6  
    ➔ 0,75l ..... 5,8

**Taunusquelle Naturelle**    ➔ 0,25l ..... 2,6  
    ➔ 0,75l ..... 5,8

## JUICE

Apfel, Rhabarber,            ➔ 0,2l ..... 2,8  
 Schwarze Johannisbeere,    ➔ 0,4l ..... 5,2  
 Maracuja, Orange

**als Schorlen**                    ➔ 0,2l ..... 2,6  
    ➔ 0,4l ..... 4,5

## HOMEMADES

**Seaside Ginger**                ➔ 0,4l ..... 4,5  
    ➔ 1,0l ..... 8,5

**Seaside Ice Tea**                ➔ 0,4l ..... 4  
    ➔ 1,0l ..... 7,5

## the SODAS

**Coca-Cola**                    ➔ 0,2l ..... 2,8  
 Classic, Light, Zero

**Organic Sodas**                ➔ 0,25l ..... 3,4  
 Naturfrisk aus Dänemark  
 Ginger Ale, Tonic Water,  
 Bitter Lemon, Elderflower,  
 Lemonade, Apple Soda,  
 Mint Soda

**Ginger Beer**                    ➔ 0,275l ..... 4

## ★ COFFEE & TEA ★



<b>Kaffee</b> .....	2,2
<b>Espresso</b> .....	1,8
<b>Espresso Doppio</b> .....	3
<b>Espresso Macchiato</b> .....	2
<b>Capuccino</b> .....	2,6
<b>Latte Macchiato</b> .....	3,4
<b>Milchkaffee</b> .....	3,4

Alle Kaffeegetränke auch entkoffeiniert und „to go“ erhältlich.

**Organic Tea** pro Tasse ..... 3  
 LØV Organic aus Frankreich

**Earl Grey Noir**  
 Schwarztee mit einem Hauch Bergamotte

**Jasmin**  
 Grüner Tee aus China, aromatisiert mit Jasminblüten

**Løv is Pure**  
 Mischung aus grünem Tee und Mate  
 mit Zitrus-Apfel-Geschmack

**Løv is Beautiful**  
 Mischung aus weißem Tee, grünem Tee  
 und grünem Rooibos mit Pfirsich-Aprikosen-Geschmack

**Løv is Zen\***  
 Köstlich-fruchtige Mischung  
 aus Rooibos, Apfel, Orange und Karamell

**Gingembre-Citron**  
 Erfrischender grüner Tee mit Ingwer und Zitronenzesten

**Verveine-Menthe\***  
 Mischung aus Pfefferminze und Zitronenverbene.

**Fruits Rouges**  
 Grüner Tee mit dem süßen Geschmack von Erdbeeren,  
 Himbeeren und Kirschen

\* von Natur aus ohne Koffein  
 Bitte lass Dir von unserem Service eine Liste mit den Zusatzstoffen unserer  
 Getränke geben.

# BEER

<b>Pilsner Urquell</b>	⇒ 0,2l	..... 2,6
vom Fass	⇒ 0,3l	..... 3,6
<b>Radler/Alster</b>	⇒ 0,2l	..... 2,6
vom Fass	⇒ 0,3l	..... 3,6
<b>Franziskaner Weissbier Kristallklar</b>		
aus der Flasche	⇒ 0,5l	..... 4,2
<b>Franziskaner Hefe-Weissbier Naturtrüb</b>		
aus der Flasche	⇒ 0,5l	..... 4,2
<b>Franziskaner Alkoholfrei</b>		
aus der Flasche	⇒ 0,5l	..... 4,2
<b>Jever Alkoholfrei</b>		
aus der Flasche	⇒ 0,33l	..... 3,2

# APERITIFS

<b>Aperol Spritz</b>	⇒ 0,2l	..... 7
<b>Nice to sea you!</b>	⇒ 0,2l	..... 8

# SPARKLING

<b>Seaside Crémant Brut</b>	⇒ 0,1l	..... 6
<b>Veuve Clicquot</b>	⇒ 0,1l	..... 12



# WINE

⇒ offen 0,1l ←

## WHITE

<b>Seaside White, Weißburgunder 2015</b>	..... 3,6
Fruchtig, saftig und dennoch elegant mit Aromen von reifer Birne und frischer Zitronenmelisse	
<b>Riesling 2015, Jülg, Pfalz</b>	..... 3
Von Kalksteinböden geprägter, knackig mineralischer Riesling mit frischer Zitrusfrucht	
<b>„Alte Reben“ Riesling 2014, Van Volxem, Saar</b>	..... 6,5
Fast salzig mineralisch, fein abgerundet von herber Grapefruit und Orangenzesten	
<b>„Le Petiot“ Touraine AC 2015, Ricard, Loire</b>	..... 4
Sauvignon blanc mit intensiver Stachelbeer- und Cassisfrucht und feiner Mineralität	
<b>„La Jade“ 2014, Costières de Pomerols, Languedoc</b>	.. 3
Burgundisch anmutender Chardonnay mit saftiger Frucht und feinem Schmelz	
<b>1er Cru Vaillons 2014, Louis Moreau, Chablis</b>	..... 7,5
Typischer Chablis. Stahlig frisch mit Apfel- und Zitrusfrucht und zarten Nussaromen	
<b>Grauburgunder 2015, Jülg, Pfalz</b>	..... 3
Saftig weich, mit dichter Birnen- und reifer Apfelfrucht	
<b>Muscadet de Sèvre et Maine 2015, Foliette, Loire</b>	... 3
Klassiker zu Fisch und Krustentieren. Grüner Apfel, Stachelbeere und Feuerstein: frisch, leicht, kernig	

## ROSE

<b>Seaside Rosé, Cuvée 2015</b>	..... 3,6
Fruchtig-frisch, mit saftigen Erdbeer- und Himbeertönen aus Portugieser und Dornfelder	
<b>Clarette 2015, Knipser, Pfalz</b>	..... 5
Pikanter Sommerwein mit feinen Beerenaromen aus Cabernet und Merlot	

## RED

<b>Spätburgunder Kalkmergel 2014, Jülg, Pfalz</b>	..... 4,4
Frucht und Eleganz mit intensiven Kirscharomen und getragen von einer animierenden Säurestruktur	
<b>Alois Lageder 2013, Südtirol</b>	..... 5
Frischfruchtiger und beeriger Merlot mit leichter Würze im Geschmack und feiner Struktur im Abgang	
<b>Armador 2013, Odfjell Vineyards, Chile</b>	..... 3,8
Ein Parade-Cabernet, der getrocknete Feigen, Johannisbeeren, Schokolade und Oliven ins Glas bringt	
<b>Gens et Pierres 2014, Mas de Quernes, Languedoc</b>	.. 3,4
Cuvée aus Syrah, Grenache, Merlot und Carignan mit dunkler Frucht, Veilchen und reifen Brombeeren	

# WINE

→ Flaschen ←

## SPARKLING & CHAMPAGNE

- Seaside Crémant Brut** ..... 38  
Dichte Frucht, floral, etwas Brioche und cremiger  
Perlage aus traditioneller Flaschengärung
- Veuve Clicquot** ..... 76  
Klassischer Pinot Noir und Chardonnay  
basierter Champagner mit feiner Perlage
- Veuve Clicquot Rosé** ..... 84  
Perfekter Aperitiv mit Aromen von  
Himbeeren, Waldbeeren und reifer Kirsche
- Ruinart Blancs de Blancs** ..... 102  
Eleganter und finessenreicher Champagner  
aus 100% Chardonnay

## WHITE

### RIESLING

- Hausmarke 2015, Wittmann, Rheinhessen** ..... 24  
Betont gelbfruchtig mit animierender  
Kalksteinmineralität und feiner Würze
- Hermann Dönnhoff 2014, Nahe** ..... 32  
Eleganter Wein mit feinrassiger Säure und  
leicht exotischer Frucht vom grauen Schiefer
- „Alte Reben“ 2014, Van Volxem, Saar** ..... 42  
Fast salzig mineralisch, fein abgerundet von  
herber Grapefruit und Orangenzenen
- Mandelgarten 2012, Christmann, Pfalz** ..... 64  
Reife Quitte und Birne, mit kräutrigen Noten  
und leichtem Feuerstein. Komplex und elegant

### SAUVIGNON BLANC

- Château Lamothe blanc 2015, Bordeaux AC** ..... 22  
Sauvignon blanc mit tiefer Stachelbeerfrucht,  
weißem Pfirsich und Holunderblüte
- „Le Petiot“ Touraine AC 2015, Ricard, Loire** ..... 26  
Sauvignon blanc mit intensiver Stachelbeer-  
und Cassisfrucht und feiner Mineralität
- Kaitui 2015, Markus Schneider, Pfalz** ..... 32  
Tropische Frucht, Limette und Zitronengras  
orientieren sich klar am neuseeländischen Vorbild

**Pouilly-Fumé 2014, Masson-Blondelet, Loire** ..... 42  
Erst frisches Heu und Gras, dann Cassis und Holunderblüte.  
Französisch elegant

**Klausen 2013, Neumeister, Steiermark** ..... 54  
Viel Exotik, Maracuja, Minze und etwas Rauch.  
Am Gaumen intensive Mineralität und Kraft

### CHARDONNAY

**„La Jade“ 2014, Costières de Pomerols, Languedoc** . 20  
Burgundisch anmutender Chardonnay  
mit saftiger Frucht und feinem Schmelz

**Alois Lageder 2015, Südtirol** ..... 32  
Sortentypisches, duftiges Aroma von reifen Südfrüchten,  
mit mittelkräftigem Körper

**Leithaberg DAC 2013, Heinrich, Burgenland** ..... 42  
Von Kalk und Schiefer geprägter, rauchig-nussiger  
Chardonnay mit eleganter Textur

**1er Cru Vaillons 2014, Louis Moreau, Chablis** ..... 50  
Typischer Chablis. Stahlig frisch mit Apfel-  
und Zitrusfrucht und zarten Nussaromen

**Pouilly-Fuissé 2013, Verget, Burgund** ..... 66  
Zitrus, Grapefruit und Limonenblätter  
treffen auf weiche Textur und nussigen Schmelz

**Meursault AC 2013, Rémi Jobard, Burgund** ..... 86  
Kraftvolle Struktur, reife Frucht mit zart buttrigen  
Aromen und feinem Säurerückgrat

### WHITE PINOTS

**Seaside White, Weissburgunder 2015** ..... 24  
Fruchtig, saftig und dennoch elegant mit Aromen  
von reifer Birne und frischer Zitronenmelisse

**Auxerrois trocken 2014, Klumpp, Baden** ..... 34  
Herb-geradlinig und überraschend seidig von tonigen Lehmböden

**Chardonnay&Weissburgunder 2015, Knipser, Pfalz** .. 40  
Würze und Schmelz, animierend verpackt  
von Gelbfrucht, Zitrus und floralen Noten

**Pinot Gris „Le Fromenteau“ 2013, Jostmeyer, Elsaß** .. 52  
Grapefruit, Apfel, Zitronenzeste und ein langer Abgang

## GRÜNER VELTLINER

- Löss 2015, Gobelsburg, Kamptal** ..... 24  
Saftige Apfel- und Birnenfrucht mit pikanten  
Kräuteraromen und typischem Pfeffer
- Fass 4 2015, Bernhard Ott, Wagram** ..... 42  
Veltliner at it's best! Frucht, Mineralität und Säure  
im perfekten Zusammenspiel
- Urgestein Smaragd 2012, F.X. Pichler, Wachau** ... 58  
Knackiger Apfel, zartes Pfeffer, ein Hauch  
von Wiesenkräutern, mit mineralischem Touch

## OTHER WHITES

- Muscadet de Sèvre et Maine 2015, Foliette, Loire** . 20  
Klassiker zu Fisch und Krustentieren. Grüner Apfel,  
Stachelbeere und Feuerstein: frisch, leicht, kernig
- Gelber Muskateller 2014, Neumeister, Steiermark** .. 36  
Thymian, Rosen- und Holunderblüten, am Gaumen  
saftig mit Zitrus und gelbem Steinobst
- Silvaner „Pur Mineral“ 2014, Fürst, Franken** ..... 36  
Grüner Apfel, reife Birne, knackig frisch und erdig, typisch Franken
- Scheurebe 2015, Wittmann, Rheinhessen** ..... 36  
Stachelbeere, Limette, Grapefruit und exotische Frucht,  
der deutsche Sauvignon

## ROSÉ

- Seaside Rosé, Cuvée 2015** ..... 24  
Fruchtig-frisch, mit saftigen Erdbeer- und Himbeertönen  
aus Portugieser und Dornfelder
- Clarette 2015, Knipser, Pfalz** ..... 32  
Pikanter Sommerwein mit feinen Beerenaromen  
aus Cabernet und Merlot
- Sancerre Rosé AC 2014, Roger, Loire** ..... 42  
Zarter Rosé aus Pinot Noir mit duftiger Kirsch-  
und Himbeernase. Charmant!

## RED

### SPÄTBURGUNDER/PINOT NOIR & CO

- Spätburgunder Kalkmergel 2014, Jülg, Pfalz** ..... 30  
Frucht und Eleganz mit intensiven Kirscharomen,  
getragen von einer animierenden Säurestruktur
- Sankt Laurent 2011, Thallern, Thermenregion** ..... 32  
Dunkle Beeren, zarte Würznoten, stoffig am Gaumen  
mit guter Tanninstruktur

**Spätburgunder Tradition 2014, Fürst, Franken** .... 46  
Feiner und geschmeidiger Wein mit roter Frucht,  
Pfeffer und zarter Mandelnote

**Ladoix 1er Cru AC 2010, Parent, Burgund** ..... 72  
Markante Frucht und kraftvolles Tanningerüst  
aus sensationell strukturiertem Jahrgang

### BLAUFRÄNKISCH/ZWEIGELT

**Cuvée RED 2013, Heinrich, Burgenland** ..... 26  
Charmant beerenfruchtige Cuvée aus Zweigelt,  
St. Laurent und Blaufränkisch

**Arachon T.FX.T Evolution 2012, Burgenland** ..... 58  
Brombeere, Kirsche, Kaffee und ein Hauch balsamische Frische

### MERLOT

**Alois Lageder 2013, Südtirol** ..... 34  
Frischfruchtiger und beeriger Merlot, mit leichter Würze  
im Geschmack und feiner Struktur im Abgang

**Tour de Pressac 2011, Saint-Émilion GC AC** ..... 58  
Satte Brombeere, dunkle Schokolade, schwarze Kirsche,  
Erde und Holz. Ein Paradebordeaux!

### CABERNET & CO

**Armador 2013, Odfjell Vineyards, Chile** ..... 24  
Ein Parade-Cabernet, der getrocknete Feigen,  
Johannisbeeren, Schokolade und Oliven ins Glas bringt

**Thunderchild 2014, Springfield Estate, Südafrika** .. 30  
Tiefdunkler, warmer Rotwein mit dunkelbeeriger Frucht,  
etwas Kakao und Kräuterwürze

**Château Monbrison 2008, Margaux AC** ..... 70  
Seidig charmanter Margaux mit viel Beerenfrucht  
und feiner Holznote, dabei stets elegant

### SYRAH/SHIRAZ & CO

**Gens et Pierres 2014, Mas de Quernes, Languedoc** . 22  
Cuvée aus Syrah, Grenache, Merlot und Carignan  
mit dunkler Frucht, Veilchen und reifen Brombeeren

**Rocky Gully 2012, Frankland Estate, Australien** .... 36  
Eingängiger und fruchtzentrierter Shiraz  
aus kühlerer Region Westaustraliens

**Gestad 2012, Ziereisen, Baden** ..... 58  
Syrah mit kühler Aromatik und Eleganz in Anlehnung  
an die großen Weine der nördlichen Rhône