



Seehaus Cospuden

Benvenuto & Herzlich Willkommen im Seehaus Cospuden



Unsere Passion ist es, Sie mit frischen und raffinierten Speisen zu verwöhnen.
Ob Sie sich für hausgemachte Pasta, fangfrischen saisonalen Fisch oder Fleisch von ausgesuchten Erzeugern aus der Region entscheiden - wir kochen nach originalen Rezepten und verwenden hierzu unter anderem Produkte ausgewählter Familienbetriebe aus italienischen Heimatregion für Sie.

Buon Appetito

Aperitif

Chandon Garden Spritz	0,2l	10,00€
Aperol Spritz*	0,2l	8,00€
Campari* Soda Orange	0,2l	8,00€
Martini bianco rosso* extra dry	5cl	7,00€
Lillet Wildberry oder White Peach		8,00€

Schaumweine & Champagner

0,1l

0,75l

Schaumwein

Prosecco Spumante Rosé		59,00€
Ruggeri, Venetien		
Prosecco Scavi & Ray	5,00€	30,00€
Prosecco Sacvi & Ray Rosé		30,00€
Prosecco Scavi & Ray Ice		30,00€

Champagner

Ruinart	Blanc de blanc 0,75l	150,00€
Ruinart	Blanc de blanc 0,375l	85,00€
Ruinart	Rosé 0,75l	150,00€
Ruinart	Rosé 0,375l	85,00€

* mit Farbstoff, ** mit Koffein, *** chininhaltig

Bitte zögern Sie nicht, unser Personal auf Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

Fischsuppe	9,90€
Lachs, Garnelen, Zucchini, Paprika, Fenchel und frische Kräuter	
<i>Bruschetta Pomodoro</i>	6,00€
3 geröstete Brotscheiben mit gehackten Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	
<i>Bruschetta Tirol</i>	6,00€
3 geröstete Brotscheiben mit gehackten Tomaten und Tiroler Schinken	
Rote Bete Carpaccio	14,90€
frische rote Bete, dünn geschnitten, Feta Käse, Babyspinat, geröstete Walnüsse, Balsamico Creme und Olivenöl	
<i>Carpaccio di Manzo</i>	17,00€
Rinderfilet dünn geschnitten mit Parmesankäse, Rucola, grüne Oliven, Cherry-Rispentomaten	
Vitello tonnato	17,00€
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfel	
Prosciutto e Melone	10,00€
Parmaschinken auf Melone	
<i>Antipasti Teller</i>	17,00€
<i>gegrilltes Gemüse, Chorizo, Serano Schinken, grüne Oliven und sonnengetrocknete Cherry-Rispentomaten</i>	

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Salate

<i>Insalata Mista</i>	8,00€
Gemischter Salat der Saison mit Gurken, Cherry-Rispentomaten und Möhren	
<i>Insalata Caprese</i>	11,00€
Mozzarella, Fleischtomaten, frisches Basilikum, Balsamico Creme und Olivenöl	
<i>Insalata Feta</i>	12,00€
Feta Käse auf Salat der Saison mit grünen Oliven, Peperoni, Cherry-Rispentomaten, Gurken und Lauchzwiebeln	
<i>Insalata Tonno</i>	14,90€
Thunfisch auf Salat der Saison mit Gurken, Cherry-Rispentomaten, Radieschen und roten Zwiebelringe	
<i>Insalata Salmone</i>	14,90€
Lachssteak auf Salat der Saison mit Gurken, Paprika und Cherry-Rispentomaten	
<i>Insalata Pomodoro e Rucola</i>	12,00€
Fleischtomaten, Parmesankäse, rote Zwiebelringe und grüne Oliven	
<i>Insalata Pollo</i>	14,90€
gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Salat der Saison mit Gurken, Cherry-Rispentomaten, Möhren, Paprika und Radieschen	
<i>Insalata Gamberetto</i>	14,90€
Garnelen auf Salat der Saison, Gurken, Cherry-Rispentomaten und gegrillte Avocado	

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fleisch/Fisch/Vegetarisch

Argentinische Entrecote 25,00€

feines Stück aus der Zwischenrippe, leicht marmoriert, sehr zart und saftig [ca. 200g] mit Salat der Saison, auf Wunsch mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce.

Wahlweise mit frischem Ratatouille, Rosmarinkartoffeln oder Backkartoffeln.

Pfeffer Steak 25,00€

Argentinisches Steak mit Tomatensalsa und Pimientos de Padrón (eine Paprikasorte, die in der Umgebung des Ortes Padrón in Galicien gezüchtet wurde)

Wahlweise mit frischem Ratatouille, Rosmarinkartoffeln oder Backkartoffeln.

Rinderfilet Streifen 25,00€

auf Tomatenbett und Avocado garniert mit Basilikum, Rucola und Pinienkerne

Schweinemedallions 21,00€

belegt mit Mozzarella, Cherry-Rispen Tomaten und frischem Basilikum in feiner Rahmsauce, Salat und Rosmarinkartoffeln

Saltimbocca di Pollo 21,00€

Hähnchen Brustfilet im Serano-Schinken-Salbei Mantel mit gegrillten Zucchini, Aubergine, frischen Tomatenscheiben und Quarkcreme

Hähnchenbrustfilet 20,00€

aufgegrillten Zucchini garniert mit Tomatensalsa, Rucola und Balsamico-Olivenöl Dressing

Gebratenes Barschfilet mit Garnelen 21,00€

dazu Fenchelsalat mit Orangen, Walnüsse, sonnengetrockneten Tomaten, Cherry-Rispen Tomaten, Dill und Babyspinat in einem Olivenöl-Zitronen-Dressing

Zanderfilet 21,00€

auf Sellerie Steak mit Rosmarinkartoffeln, Salat der Saison und Cherry-Rispen Tomaten

Lachsfilet Mediterraneo 21,00€

saftiges Filetstück im Steinofen gebacken auf Rucolasalat mit Rosmarinkartoffeln

Gegrillte Zucchini 18,00€

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

dazu Büffel Mozzarella, frischer Rucola, rote Zwiebelringe, Quarkcreme und Knoblauchbrot

Farbenfroher Power-Salat 18,00€

mit gebackenen Süßkartoffeln, Ziegenkäsetaler, Champignons, Babyspinat, Goji-Beeren und geröstetem Sesam in einer fruchtigen Vinaigrette

Ofen-Cherry-Rispentomaten 18,00€

mit Feta Käse aus der Gusseisenpfanne mit frischen Kräutern, Knoblauch, Limettensaft und Olivenöl

Pasta

Nudeln mit Hähnchenbrust 16,50€

Zuchhini Nudeln, Spaghetti, sonnengetrockneten Tomaten in einer Sahne-Parmesan- Sauce

Tagliatelle in Sahne-Pesto-Sauce 16,50€

mit Garnelen, Cherry-Rispentomaten und frischem Knoblauch

Pasta Salciccia 19,90€

Penne mit herzhafter Parmesan-Sahnesauce, gegrillten Fleischbällchen, Paprikagemüse und Lauchzwiebeln

Penne Arrabiata 14,00€

scharfe, frische Tomatensauce mit Knoblauch

Spaghetti Carbonara 14,00€

Spaghetti in herzhafter Sahnesauce mit Schinken, Parmesan

Tagliatelle Pollo 15,00€

Hähnchenbrustfilet, Champignons, Zwiebeln, Tomatensauce mit frischer Sahne und Zuckerschoten

Pasta alla Toni 19,90€

Hähnchenbrust mit Gorgonzola, Zwiebeln und Paprika

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Tagliatelle al Salmone 19,90€

Lachs auf Bandnudeln mit frischer Tomatensauce und Spinat

Spaghetti Gamberetto 19,90€

Riesengarnelen auf Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoni, Rucola

Pasta Di Manzo 19,90€

Spaghetti mit Rinderstreifen vom Entrecote mit Champignons in einer Weißwein-Rahmsauce

Spaghetti aglio olio peperoncino 19,90€

Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Peperoni und Petersilie

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu 9,00€

abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Zucker

Panacotta 8,00€

auf Wunsch mit Wildbeeren-, Schoko oder Caramelsauce

Kaffee & Tee

Espresso	3,00€
Espresso doppelt	4,50€
Cappuccino	3,50€
Kaffee	3,50€
Milchkaffee	4,00€
Latte Macchiato	4,00€
Tee verschiedene Sorten	3,50€
Heiße Schokolade	4,00€
mit Sahne	4,50€

Unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir auf Wunsch auch gern mit Hafermilch zu.

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	2,50€
San Pellegrino	0,75 l	6,50€
Aqua Panna	0,25 l	2,50€
Aqua Panna	0,75 l	6,50€
Bauer Säfte und Nektare	0,2 l	3,50€
Coca Cola*** Coca Cola Zero**	0,2 l	3,50€
Sprite Fanta*	0,2 l	3,50€
Red Bull***	0,25 l	5,50€
Schweppes Bitter	0,2 l	3,50€
Tonic*** Bitter Lemon* Ginger Ale		
Hausgemachte Limonade	0,33l	5,50€

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Biere

San Miguel Lager	0,33l	3,90€
Radeberger Pils	0,33l	3,90€
Paulaner Hell, alkoholfrei	0,33l	3,90€
Schöfferhofer Hefeweizen, naturtrüb	0,5l	5,50€
Schöfferhofer Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	5,50€
Schöfferhofer Hefeweizen, dunkel	0,5l	5,50€

Roséwein

	0,2l	0,75l
Rosé Cuvee Proschwitz, Sachsen	10,50€	33,00€
Miraval Perrin & Pitt, Côtes de Provence	10,00€	37,00€

Weißwein

	0,2l	0,75l
Goldriesling oder Grauburgunder Proschwitz, Sachsen	10,50€	33,00€
Lugana Ottella, Venetien	11,50€	40,00€
Chablis L Eglantiere Domaine Jean Durup, Burgund	11,50€	40,00€
Sauvignon E. Walch, Südtirol	11,50€	40,00€
Riesling Robert Weil, Rheingau	13,50€	49,00€

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Weißburgunder Weingut Proppe, Saale-Unstrut	13,50€	49,00€
Chardonnay Weingut Klumpp, Baden	13,50€	49,00€
Riesling Reichsgraf von Kesselstadt, Saale	11,00€	38,00€
Sancerre Blanc Ac Langlois-Chateau, Sancerre		59,00€
Riesling GG Rottland B. Ress, Rheingau		89,00€
Rossj Bass A. Gaja, Piemont		139,00€

Rotwein

	0,2l	0,75l
Barbera d'Alba Cogno, Piemont	11,50€	40,00€
Saint Joseph Rouge Perrin, Rhône	11,50€	40,00€
Rubicon Meerlust, Stellenbosch	15,50€	55,00€
Spätburgunder Proschwitz, Sachsen		69,00€
Sito Moresco A Gaja, Piemont		89,00€

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Merlot „Desiderio“ Avignonesi, Toskana	109,00€
CA´ Marcanda A Gaja, Toskana	129,00€
Alion Ribera del Duero	149,00€
Guado al Tasso Antinori Bolgheri, Toskana	185,00€

Magnum 1,5l

Avignonesi Cappanelle 50x50 Avignonesi, Toskana	240,00€
Valbuena 5 Ribera del Duero	540,00€
Alion Ribera del Duero	389,00€

Doppelmagnum 3l

Merlot „Desiderio“ Avignonesi, Toskana	489,00€
Alion Ribera del Duero Spanien	789,00€

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Digestif 4cl

Nonino il Moscato	8,50€
Nonino Chardonnay	8,50€
Poli Amarone Oro "Cleopatra"	16,00€
Meissner Edelbrände <i>verschiedene Sorten</i>	9,00€
Scheibel Nussler	11,00€
Flor de Caña Centenario 12 years Nicaragua	14,00€
Radeberger Bitter	6,00€
Ramazzotti	7,00€
Scheibel Elixier 26	7,00€