



## GlücksGefühle zum Jahres-Start

Vom 1. Januar 2024 bis 24. März 2024 buchbar  
**NUR nach vorheriger Reservierung möglich!**

**Auf Wunsch + nach Verfügbarkeit in einem separaten Raum buchbar**

Vegetarier, Veganer und Menschen mit Unverträglichkeiten sind uns herzlich willkommen!  
Gern klären wir in einem persönlichen Gespräch die Details  
und gehen auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein!  
Sprechen Sie uns an!

Unsere Öffnungszeiten Gastronomie:

freitags: 15 - 22 Uhr (Küche bis 20 Uhr)  
samstags: 9 - 22 Uhr (Küche bis 20 Uhr)  
sonntags: 9 - 20 Uhr (Küche bis 19 Uhr)

Reservieren Sie jetzt Ihr GenießerGlück  
T 02973 570 oder [post@seemer.de](mailto:post@seemer.de)

## Wir freuen uns auf Sie!



Ansicht vom Postzimmer



## GlücksZeit am Morgen

ab 2 Personen buchbar  
montags – sonntags 8.30 -11 Uhr – unser leckeres Genussfrühstück



Ihr köstliches Wunschfrühstück servieren wir Ihnen auf Etageren:  
Regionale Käsesorten | handwerklich hergestellte Wurstwaren  
hausgemachte Marmeladen | heimischer Honig,  
frische Backwaren von der Bäckerei Franzes  
saisonaler Obstsalat  
hausgemachtes BircherMüsli  
Mariniertes Gemüse  
Eier von glücklichen Hühnern in Ihrer Wunschform  
Vitaminshot  
Kaffee/Tee so viel Sie mögen!

Schöne Gespräche mit lieben Menschen,  
ein Arbeitsfrühstück oder einfach mal nicht zu Hause den Tisch selber decken müssen 😊

Preis je Person 19,-

Das Frühstück ist auch komplett vegetarisch möglich – vegan sehr gern nach Absprache

Und Sekt haben wir auch 😊

## Knisternder Empfang ab 6 Personen buchbar

Hausgemachter Glühwein oder alkoholfreier Punsch am Feuer serviert  
Dazu gibt es Alexandras Gewürzpopcorn und Mäusespeck zum selbst rösten sowie Käsespieße  
45 Minuten: 10,90 je Person – danach werden die Getränke nach Verbrauch berechnet

## Drei Heimat-Häppchen ab 6 Personen buchbar

**als Vorspeise 1,50- je Person – als Erweiterung der Runde**

(bitte 3 Sorten auswählen)

Kürbiscremecappuccino mit Ingwer

Räucherlachsrollchen

Pumpernickel-Käsehäppchen

Schinkensticks

Linsensalat im Glas

Feldsalat mit Kartoffeldressing und gerösteten Kernen

Rosenkohlspieße mit Knoblauchdip

## Sauerländer Kaffeetafel

ab 4 Personen buchbar



Eine Leckere Zeit zum Klönen mit lieben Menschen am Nachmittag  
Inspiriert vom schottischen HighTea

Kleine Schinken-, Käse- und Eierbütterkes liebevoll garniert

Saftiger Rosinenstuten mit guter Butter und hausgemachtem Fruchtaufstrich

Als süßer Abschluss:

Alexandras knusprige Zimtwaffelherzen mit Punschkirschen

Dazu gibt es erlesenen Tee vom Teehaus Ronnefeldt auf dem Stövchen  
oder Filterkaffee - so viel Sie mögen

Preis je Person 21,-

## Käsefondue auf Sauerländer Art

ab 4 Personen buchbar



Julia hat das Fondue in ihrer Zeit am Bodensee lieben gelernt und uns damit angesteckt – wir haben dafür die besten Zutaten aus unserer Region dazu zusammengetragen:

1 große Schüssel Salat mit Hausdressing, Kernen, Sprossen gibt's in der Mitte auf den Tisch zum Start

HofKäse der Familie Wellie in Fröndenberg mit Kirschwasser aus Kallenhardt

Kartoffeln von Kaysers aus Meschede-Berge

Knuspriges Brot von der Bäckerei Franzes in Meschede-Berge

Wenholthauer Wildschweinschinken

Geschmorte Kräuterchampignons

HeimatWasser unlimitiert

Preis je Person: 35,-

## Raclette in gemütlicher Runde ab 6 Personen buchbar



1 große Schüssel Salat mit Hausdressing, Kernen, Sprossen, unseren Dips und knusprigem Brot von der Bäckerei Franzes steht zum Start in der Mitte auf dem Tisch

Als Hauptspeise gibt es Raclette für alle ☺

Mit Kartoffeln, Brot, Rindfleisch, Schweinefleisch, Lachsfilet, Hähnchenbrust, Rote Bete, Zwiebeln, Paprika, Cornichons, Mais, Brokkoli, Blumenkohl, Kürbis, Obst, Preiselbeeren, hausgemachte Dips: rotes Zwiebelrelish, Apfelchutney und Biergelee

Und als süßen Abschluss servieren wir unser Dessert des Tages im Glas

Preis je Person: 39,-



Ansicht vom Jagdzimmer

## Reibekuchen satt

ab 4 Personen bis maximal 10 Personen buchbar

Termine: 19.01.2024 // 16.02.2024 // 29.03.2024 (Karfreitag auch mittags geöffnet) // 19.04.2024

Zum Start steht eine große Schüssel bunter Salat auf dem Tisch.

Danach servieren wir knusprige Reibekuchen, bis Sie satt sind.  
Dazu gibt's Apfelmus, Rübekraut, Kräuterquark und Matjesstip

Als Verteiler dient ein leckerer Alter Schneider

Preis je Person: 24,80 je Person

## Wilde Zeiten Menü

ab 4 Personen buchbar



Feldsalat in Balsamicodressing mit gerösteten Kernen und Wenholthäuser Wildschweinschinken

Geschmorter Wildgulasch mit gebratenen Kräuterseitlingen vom Hellweger Pilzhof  
und Spirellinudeln vom Hof Rörig-Plenz in Fleckenberg

Kompott von roten Sternrenetten (tolle Äpfel aus unserem Garten)  
mit Eis von der Konditorei Kaptain

Preis je Person: 35,40



## Unser Privat-Spa-Angebot

Es ist Zeit, sich Zeit zu nehmen

Gönnen Sie sich erholsame Stunden mit Ihrer besten Freundin, Ihrem besten Kumpel oder mit dem liebsten Menschen an Ihrer Seite.

Entspannen Sie zu Zweit bis zu 3 Stunden exklusiv in unserer Sauna.

Zum Abschluss erwartet Sie noch ein bunter gemischter HeimatSalat im Weckglas inklusiver einer Flasche HeimatWasser 0,7l im Restaurant.

### Preis für 2 Personen 85,-

Inklusive:

Sauna mit leihweise Handtüchern,

SauerlandWasser,

Bio-Apfelsaft aus eigenem Garten

Großer Glücks-Salat

eine Flasche HeimatWasser im Restaurant

Unsere Frischwasser Whirlwanne und das Dampfbad können nur in Verbindung mit dem Angebot gebucht werden

- Whirlbad + 25,- (30 Minuten)
- Dampfbad + 25,- (für die gesamten 3 Stunden)

### Mögliche Termine

- freitags: 12-15 Uhr
- sonntags: 11-14 Uhr oder 15-18 Uhr

Jetzt Privat-Spa-Angebot anfragen

### Darf es noch was Extra sein?

- **Rhabarbara Streisand:** 4cl licor 43, Sekt, fritz-spritz bio-rhabarberschorle (6,80)
- Flasche Valckenberg Silber **Sekt** trocken 0,75l (22,00)
- **Brotchips** mit 2erlei Dips für 2 Personen (9,00)