



Hotel VierJahreszeiten | Seilerwaldstraße 10 | 58636 Iserlohn | Tel.: 02371 / 972-0 |  
Fax.: 02371 / 972-111

---

## Restaurant Seeblick - Speisekarte

---

### Vorspeisen

Genießen Sie unser „Wintergarten“ – Vorspeisenbüffet  
mit einer Vielfalt von verschiedenen Salaten und Vorspeisen

Kleiner Teller  
Euro 7,50

Großer Teller  
Euro 13,00

... oder nur Salate vom Büffet

Kleiner Teller  
Euro 5,00

Großer Teller  
Euro 7,50

#### Vorspeisenvariation VierJahreszeiten

Kleine Pilzarte der Saison mit Kräuterschmand  
Frischkäsemousse mit eingelegter Kirschtomate  
Garnele im Speckmantel gebraten auf Tomatensalsa  
Parmaschinken mit Rucola gefüllt  
Cappuccino von der gelben Paprika  
Euro 14,00

---

Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten mit Thymian-Honig  
auf einem Ragoût von Waldpilzen  
Euro 11,50

---

Als kleiner Appetitanreger  
Crostini mit Rucolapesto und gehobeltem Ziegen-"Parmesan"  
Euro 5,50

---

### Suppen

Rahmsüppchen von Gartenkräutern mit Wachtelei  
Euro 6,00

---

Cappuccino von der gelben Paprika mit Steinpilzcrostini  
Euro 6,50

---

Lauch-Essenz  
mit Crêpe-Pilzroulade und kleinem Gemüse  
Euro 6,00

---

**Flammkuchen aus unserem Spezialofen**Der Klassiker

Flammkuchen mit Zwiebel-Sauerrahm und Speckstreifen  
Euro 9,00

---

Der Vegetarische

mit Zwiebel-Sauerrahm, Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto  
Euro 13,00

---

Der Mediterrane

Flammkuchen mit Zwiebel-Sauerrahm, Parmaschinken, Rucola  
und gehobeltem Parmesan  
Euro 14,00

---

**Unsere Salat-Klassiker**Der Klassiker - Original "Caesars" Salat

Feine Streifen von Römersalat in einem köstlichen Dressing aus  
Olivenöl, Knoblauch und Parmesan mit Croûtons  
Euro 8,00

Der Exotische

Knackigen Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen und Früchten  
mariniert mit einem fruchtig-pikanten Currydressing  
Euro 13,00

Der aus dem Meer

Sommerliche Blattsalate in Kräutervinaigrette  
mit zwei gebratenen Garnelenspießen und Aioli  
Euro 14,50

Der Mexikanische

Weizentortilla mit knackigen Salaten, Mais, Paprika, Kidney Bohnen  
in würzigem Dressing und gebratener Chili-Hühnchenbrust gefüllt  
Euro 13,00

---

**Regionales**Schnitzel vom Jungschwein Holsteiner Art

Schinkenschnitzel mit Spiegelei, Sardellenfilet, Bratkartoffeln mit Speckböhnchen,  
serviert mit zwei Canapées belegt mit Zwiebel-Matjes und Räucherlachs  
Euro 16,50

---

Frisch zubereitetes Tatar vom argentinischen Rind

abgeschmeckt mit Cognac, Eigelb, Zwiebeln, Dijon-Senf, Sardellen, Kapern  
mit einem Salatbouquet in Weißwein-Vinaigrette, Brot und Butter  
Als Vorspeise Euro 12,50  
Als Hauptgang Euro 17,50

---

**Fischgerichte**Lachsfilet in dänischem Speck gebraten

auf rahmigem Kartoffel-Lauchgemüse mit Pfifferlingen  
Euro 19,50

---

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Roter Beete  
Pommery-Senf-Kartoffelpüree und Estragonsauce  
Euro 19,00

---

In Aromaten gebratenes Rotbarbenfilet  
auf Rucola-Risotto mit kleinen Schmortomaten  
Euro 18,00

---

### **Fleischgerichte**

Steak von der Kalbshüfte mit Steinpilzduxelles und Parmaschinken gefüllt  
auf hausgemachten Bandnudeln in Thymian-Rahmsauce, Gemüse der Jahreszeit  
Euro 22,50

---

Rücken vom spanischen Iberico-Schwein,  
reduzierte Malzbierjus, westfälische dicke Bohnen und  
Zwiebel-Stampfkartoffeln  
Euro 22,00

---

Geschmortes Kalbshaxenfleisch  
auf einem rahmigen Pilzragoût mit kleinen Semmelknödeln  
Euro 21,00

---

### **Vom Grill**

#### **Fleisch**

Ribeye Steak -mit Fett marmoriert-  
Herkunft USA, ca.250g  
Euro 25,00

---

T-Bone Steak ca. 500g  
Euro 28,50

---

Black Angus Rinderfilet ca. 200g  
Euro 26,50

---

Black Angus Rinderrücken ca. 200g  
Euro 21,00

---

Steak aus der Kalbshüfte ca. 200g  
Euro 22,50

---

Steak vom Jungschweinefilet ca. 200g  
Euro 18,50

---

Steak vom Jungschweinerücken ca. 200g  
Euro 14,50

---

Lammsteakhüfte eingelegt in Rosmarinöl ca. 180g  
Euro 19,50

**Fisch**

Superior Lachsfilet ca. 200g  
Euro 19,50



Riesengarnelen am Spieß gebraten  
6 Stück Seawater Qualität  
Euro 23,90



Barschfilet ca. 200g  
Euro 14,50



Zanderfilet ca. 200g  
Euro 21,50

Dazu servieren wir Pfeffersauce, Schnittlauchsauce, Kräuterbutter oder Knoblauchbutter,  
baked potato mit Sauerrahm und einem Beilagensalat