



*HIER SITZEN SIE VOR DER
VORDERREIHE - DIREKT AM WASSER!*

(HERE YOU SIT IN FRONT OF THE „VORDERREIHE“- RIGHT ON THE WATER!)



Restaurant & Café Seebär
Vorderreihe 51 a • 23570 Lübeck-Travemünde
Telefon 0 45 02 / 55 81



Für Änderungen an bestehenden Gerichten berechnen wir allgemein einen Aufschlag von 2 €.

SUPPEN (SOUPS)

Karotten-Ingwersuppe ^{Se} (carrot-ginger soup)	7,90 €
Fischsuppe ^{Fi,Se,Kr} (fishsoup)	8,90 €
Tomatensuppe ^{So,Se,Sn,Mi,Fi,Kr} (tomatosoup)	6,90 €
Hummersuppe mit Shrimps (lobster soup with shrimps)	8,50 €

VORSPEISEN (APPETIZER)

Bruschetta (Bruschetta)	7,50 €
Ciabattabrot, ^{gl} mit Tomate, und Basilikum (Ciabatta bread with tomatoes and basil)	
Mozzarella Caprese (Mozzarella Capriote)	12,50 €
Mozzarella ^{8,Mi} mit Tomate und Basilikum (Mozzarella with tomatoes and basil)	
Räucherlachs ^{Fi} mit Rösti ^{gl} und SourCreme ^{6,Ei,Mi,Sn}	16,50 €
(Smoked salmon with roasted potatoes and sour cream)	
Carpaccio mit Parmesan und frischem Rucola	14,50 €
(Carpaccio with fresh Parmesan and fresh arugula)	
Garnelen in Knoblauchöl (Scampis in garlic-oil)	16,90 €
mit Brot und Dip (with bread and sauce)	

KLASSIKER (CLASSIC)

Brathering ^{Fi} „in Sauer“ (fried herring in sour)	13,90 €
mit Bratkartoffeln (with fried potatoes)	
Gebratene Heringe ^{Fi} (fried herring)	15,50 €
mit Bratkartoffeln und Salat (with fried potatoes and salad)	
Matjes ^{Fi} „nach Hausfrauen Art“ (Soused herrings "Hausfrauen Art)	13,90 €
mit Apfel, Zwiebel Sahnesoße ^{Mi,Se} und Bratkartoffeln	
(with apples, onions cream sauce and fried potatoes)	
Labskaus ^{8,Fi} (labscous)	15,50 €
mit Matjes, Spiegelei, ^{Ei} Gurke und Rote Beete	
(with soused herrings, fried egg, cucumber and beetroot)	
Currywurst mit Pommes ^{1,14,Sn} oder Kartoffelsalat	11,90 €
(Currywurst with fries or potato salad)	

OFENKARTOFFELN (BAKED POTATOE)

Ofenkartoffel (baked potatoe)	9,70 €
mit Sourcreme ^{6,Ei,Mi,Sn} (with sour cream)	
Ofenkartoffel (baked potatoe)	12,90 €
mit Sourcreme und ^{6,Ei,Mi,Sn} Putenstreifen ^{Se} (with sour cream and turkey breast stripes)	
Ofenkartoffel (baked potatoe)	12,50 €
mit Sourcreme ^{6,Ei,Mi,Sn,Se,Fi} und Matjes ^{Fi} (with sour creme and with soused herrings)	



SALATE (SALADS)

- Salat Dello Casa** ("Dello Casa" salad) 15,50 €
Salat mit Putenstreifen, Peperoni und Hausdressing
(salad with turquoise, peperoni and house-dressing)
- Salata „Tonno“** (Salad "Tonno") 15,90 €
Salat mit Thunfisch^{Fi} und Hausdressing^{8,Ei,Sn,Se}
(salad with tuna and house-dressing)
- Chefsalat** ("Chefsalat") 15,90 €
mit Garnelen^{Kr} und Parmesan^{Mi}
(salad with shrimp and parmesan)
- Kleiner gem. Salat** (Small mixed salad) 6,90 €
mit Dressing^{8,Ei,Sn,Se} nach Wahl (with dressing of your choice)
- Insalata Frutti di Mare** (Seafood salad) 15,90 €
Großer Salat mit Meeresfrüchten (big salad with seafood)

DESSERT

- Kugel Eis Schokolade, Erdbeere, Vanille** 1,90 €
- Crème brûlée**^{Mi, Ei} 7,90 €
- Rote Grütze** 6,90 €
mit Vanille Eis^{Mi, Ei} und Sahne^{Mi} (Red berry compote with vanilla ice cream and cream)
- Tiramisu** 7,90 €

TORTEN & GEBÄCK (CAKES & BAKED GOODS)

- Warmer Apfelstrudel** (Warm apple strudel) 7,50 €
mit Vanillesoße^{Mi, Ei} oder Vanilleeis^{Mi, Ei} (with vanilla cream or vanilla ice cream)
- Portion Sahne**^{Mi} (Portion cream) 1,00 €



FISCHGERICHTE^{Fi} (FISH DISHES)

- Seebären-Schmaus (seabear-schmaus)** 19,50 €
Nordseekrabben mit Spiegelei und Bratkartoffeln
(North Sea shrimp with fried egg and fried potatoes)
- Dorade gegrillt (Dorade grilled)** 23,90 €
mit Rosmarinkartoffeln und Salat (with rosemary potatoes and salad)
- Dorschfilets gebraten (Codfillet grilled)** 21,90 €
mit Senfsoße,^{Sn,Mi,Se} Butterkartoffeln und Salat
(with mustard sauce, potatoes tossed in butter and salad)
- Scholle „Finkenwerder Art“ (Cod "Finkenwerder Art")** 23,50 €
gebraten mit Speck^{5,8} dazu Butterkartoffeln und Salat
(grilled with bacon and potatoes tossed in butter and salad)
- Scholle „Müllerin Art“ (Cod "Müllerin Art")** 22,50 €
gebraten mit Salzkartoffeln und Salat (grilled with salt potatoes and salad)
- Scholle „Büsumer Art“ (Cod "Büsumer Art")** 24,90 €
gebraten mit Nordseekrabben und Petersilienkartoffeln
(grilled with North Sea shrimp and parsley potatoes)
- Schollenfilets (Codfillets)** 22,50 €
in Eihülle^{Ei} mit Butterkartoffeln und Salat
(in egg membrane with potatoes tossed in butter and salad)
- Knurrhahnfilets (Gurnad filets)** 19,90 €
gebraten mit Champignon Ragout, Kräuterkartoffeln und Salat
(grilled with mushroom ragout, herbes potatoes and salad)
- Pannfisch gebraten ("Pannfisch" grilled)** 18,90 €
mit Senfsoße,^{Sn,Mi,Se} Gemüsejulien und Bratkartoffeln
(with mustard sauce, vegetables and fried potatoes)
- Rotbarschfilet gebraten (Rosefish fillet grilled)** 19,90 €
mit Soße Bernaise,^{Mi} Rosmarinkartoffeln und Salat
(with sauce bernaise, rosemary potatoes and salad)
- Portofino (salmon)** 19,90 €
Seelachs gebraten mit Champignons, Lauchgemüse in Tomatensoße u. Kräuterkartoffeln
(Roasted salmon with mushrooms, leek vegetables in tomato sauce and cheese herb potato)
- Zanderfilets (Pike-perch fillet)** 23,90 €
gebraten mit Basilikumsoße, Rosmarinkartoffeln, Kohlrabigemüse und Salat
(grilled with basil sauce, rosemary potatoes and salad)

Beachten Sie die Fortsetzung der Fischgerichte auf der folgenden Seite!



FISCHGERICHTE^{Fi} (FISH DISHES)

- Scampi - Spieße^{Kr} (Shrimp-skewers) 19,50 €
mit Salat, Ajoli - Soße^{Ei,Sn} und Kräuterbrot^{gl}
(with salad, Ajoli-sauce and herb bread)
- Seafood Teller (Seafood plate) 23,90 €
Lachs, Schollenfilet und Rotbarsch mit Butterkartoffeln und Salat
(salmon, cod fillet and rosefish with potatoes tossed in butter and salad)
- Seafood Platte für 2 Personen (Seafood plate from 2 persons) 58,90 €
Zander, Lachs, Rotbarsch, Garnelen^{Kr} mit Bratkartoffeln und Salat
(pike-perch, salmon, rosefish, shrimp with fried potatoes and salad)
- Gambas aus der Pfanne (Gambas from the pan) 26,50 €
auf Cognac-Sahne-Sauce, Champignons und Salat
(cognac cream sauce, mushrooms and salad)
- Frischer Lachs gegrillt (Grilled fresh salmon) 26,90 €
mit Rosmarinkartoffeln und Salatteller
(with rosemary potatoes and salad plate)

AUF WUNSCH BEREITEN WIR IHNEN FRISCHE SEEZUNGE ZU! (VORLAUFZEIT 1 TAG)
ON YOUR REQUEST WE CAN PREPARE A FRESH SOLE (LEAD TIME 1 DAY)



FLEISCHGERICHTE (MEAT DISHES)

Surf & Turf	34,90 €
Rinderfilets ^{gl,So,Se} mit Scampi, ^{Kr} Ofenkartoffel, Sourcreme ^{6,Ei,Mi,Sn} und Salat (beef tenderloin with shrimps, baked potatoe, sour cream and salad)	
Rinderfilet in Pfeffer-Rahm-Sauce	34,90 €
mit Kohlrabigemüse und Röstitaler (beef tenderloin in pepper-cream sauce with „kohlrabi“-vegetables and „potato rösti“)	
Rumpsteak gegrillt	27,90 €
mit Kräuterbutter, Pommes und Salat (rumpsteak grilled with herb butter, fries and salad)	
Rumpsteak auf Gorgonzola-Sauce	32,90 €
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln (rumpsteak on gorgonzola sauce fresh vegetables and rosemary potatoes)	
Schnitzel „Wiener Art“ (Escalope "Wiener Art")	21,90 €
Schweineschnitzel ^{gl,So,Se} mit Bratkartoffeln und Gemüse (with fried potatoes and vegetables)	
Putensteak ^{gl,So,Se} (Turkey steak)	21,50 €
mit Champignons, Gemüse und Kräuterkartoffeln (with mushrooms, vegetables and herbed potatoes)	
Schnitzel ^{gl,So,Se} „Hamburger Art“ (Escalope "Hamburger Art")	21,90 €
mit Gurke, Spiegelei ^{Ei} und Bratkartoffeln (with cucumber, fried egg and fried potatoes)	
Grillteller „Three Meat“ (Mixed grill "Three Meat")	23,90 €
Pute, Schwein und Rind ^{So,Se} gebraten mit Kräuterbutter, Pommes und Salat (turkey meat, pork meat and beef grilled with herbed butter, fries and salad)	
Schweinemedallions (pork filets)	21,90 €
Schweinemedallions auf Gorgonzola-Sauce mit frischem Gemüse und Röstitaler (Pork medallions on Gorgonzola sauce with fresh vegetables and „potato rösti“)	
Piccata di Maiale	20,90 €
Spaghetti Arabiata mit 2 Schweineschnitzeln (Spaghetti Arabiata with 2 pork escalopes)	

NUDELGERICHTE (PASTA)

Spaghetti ^{gl,Ei} „Mare“	16,90 €
mit Meeresfrüchten ^{Kr} und Tomatensoße ^{Se} (with seafood and tomato sauce)	
Spaghetti ^{gl,Ei} „Scampetti“	16,90 €
mit Gemüse und Scampis ^{Kr} (with vegetables and shrimps)	
Spaghetti ^{gl,Ei} „Carbonara“	13,50 €
mit Speck ^{5,8} und Sahnesoße ^{Mi,Se} (with bacon and cream sauce)	
Spaghetti ^{gl,Ei} „al Salmone“	17,90 €
mit Brokkoli und Sahnesoße ^{Mi,Se} (with broccoli and cream sauce)	
Spaghetti ^{gl,Ei} „aglio“, olio e peperonico	12,90 €
Tortelioni alla Panna	13,50 €
Spaghetti ^{gl,Ei} „della Casa“ (broccoli, mushrooms, balsamic sauce, turkey strips)	16,90 €
mit Broccoli, Pilzen, Sahne-Balsamico-Soße ^{Mi,Se} und Putenstreifen	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (FOR OUR LITTLE GUESTS)

Spaghetti ^{gl,Ei,Mi} „Bambino“ mit Tomatensoße (with tomato sauce)	8,50 €
Fischfilet ^{Fi} „Arielle“ Fischfilets gebacken mit Pommes (baked fish fillets with fries)	9,50 €
Hähnchennuggets ^{gl} „Calimero“ mit Pommes (Chicken nuggets "Calimero" with fries)	9,50 €
Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes (kids-escalope with fries)	9,90 €

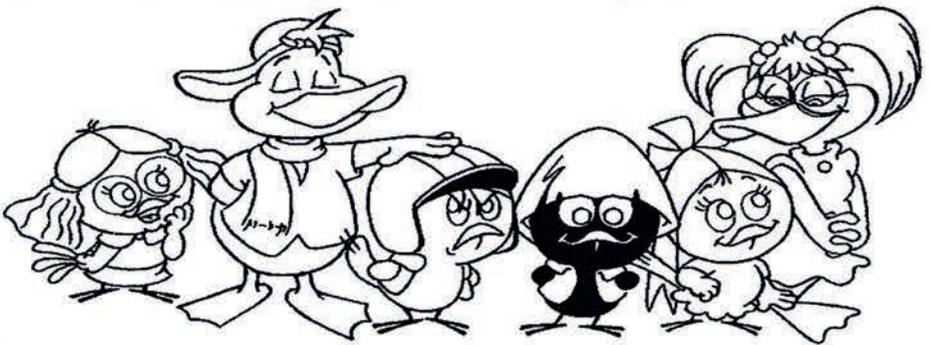
KINDERGETRÄNKE (DRINKS FOR KIDS)

Coca Cola ^{3,4}	0,2l	3,70 €
Coca Cola Zero ^{2,3,4,7}	0,2l	3,70 €
Fanta ^{4,5}	0,2l	3,70 €
Sprite ⁵	0,2l	3,70 €
Mezzo Mix ^{3,4,5,7}	0,2l	3,70 €

HIER KANNST DU NACH LUST UND LAUNE MALEN!

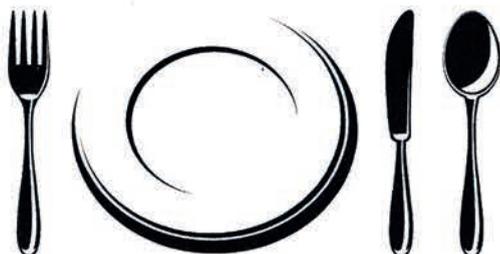
„WIR BRINGEN DIR GERNE STIFTE UND MALPAPIER!“

(Here you can paint! We proudly bring you pens and drawing paper!)



HIER KANNST DU DEIN LIEBLINGSESSEN MALEN UND

VIELLEICHT NOCH EINEN NAMEN GEBEN



(TRY TO PAINT YOUR FAVOURITE MEAL!)



WARME GETRÄNKE (WARM DRINKS)

Tasse Kaffee ^{3,Mi} (Cup of coffee)	3,20 €
Kännchen Kaffee ^{3,Mi} (Pot of coffee)	4,70 €
Glas Tee (Cup of tea)	3,20 €
Kännchen Tee (Pot of tea)	4,70 €
Espresso ³	2,90 €
Espresso doppelt ³ (Double Espresso)	4,80 €
Cappuccino ^{3,Mi} (Cappucino)	3,90 €
Milchkaffee ^{3,Mi} (Coffee with milk)	4,20 €
Latte Macchiato ^{3,Mi}	4,80 €



SOFTDRINKS

Coca Cola ^{3,4}	0,2l	3,70 €		
Coca Cola Zero ^{3,4,7}	0,2l	3,70 €		
Fanta ^{4,5}	0,2l	3,70 €		
Sprite ⁵	0,2l	3,70 €		
Mezzo Mix ^{3,4,5,7}	0,2l	3,70 €		
Apfelschorle (apple spritzer)	0,3l	4,20 €	0,5l	5,40 €
Rhabarberschorle (rhubarb spritzer)	0,3l	4,20 €	0,5l	5,40 €
Maracujaschorle (passion fruit spritzer)	0,3l	4,20 €	0,5l	5,40 €
Apfelsaft (apple juice)	0,2l	3,70 €	0,5l	5,10 €
Orangensaft (orange juice)	0,2l	3,70 €	0,5l	5,10 €
Bananensaft (banana juice)	0,2l	3,70 €	0,5l	5,10 €
Kirschsafft (cherry juice)	0,2l	3,70 €	0,5l	5,10 €
KiBa (cherry / ⁴ banana juice)	0,2l	3,70 €	0,5l	5,10 €
Schwepes Bitter-Lemon			Fl.0,2l	3,90 €
Schwepes Ginger-Ale			Fl.0,2l	3,90 €
Schwepes Tonic-Water			Fl.0,2l	3,90 €
Schwepes Wild-Berry			Fl.0,2l	3,90 €
S.Pellegrino (mit Kohlensäure) (fizzy water)			Fl.0,25l	3,70 €
			Fl.0,75l	7,50 €
Acqua Panna still (still water)			Fl.0,25l	3,70 €
			Fl.0,75l	7,50 €



APERITIFS^{gl,12, Ss}

Martini bianco/rosso	5cl	5,20 €
Sherry medium/trocken (dry)	5cl	4,50 €
Portwein (portwine)	5cl	5,20 €
Aperol Spritz	0,2l	7,50 €
Campari Soda oder Orange (soda or orange)	5cl	7,50 €
Hugo	5cl	7,50 €
Gin Tonic	5cl	7,50 €
Vodka Lemon	5cl	7,50 €
Bacardi Cola	5cl	7,90 €

BIERE^{gl,12} (BEER)

Kräusen Pils naturtrüb	0,3l	4,50 €
König Pilsener	0,3l	3,90 €
König Pilsener	0,5l	4,90 €
König Pilsener alkoholfrei	Fl.0,33l	3,90 €
TH.KÖNIG - Zwickl Kellerbier	0,3l	3,80 €
TH.KÖNIG - Zwickl Kellerbier	0,5l	4,90 €
Benedikter Weizen (wheat)	0,5l	4,90 €
Benedikter Weizen (wheat) alkoholfrei (alcohol-free)	0,5l	4,90 €
Alsterwasser (beer and lemonade)	0,3l	3,80 €
Alsterwasser (beer and lemonade)	0,5l	4,90 €
Malzbier (brown ale / alcohol-free)	Fl.0,33l	3,90 €



WEIß- & ROSÉWEINE ^{gl,12}

Riesling QbA trocken

MARKUS PFAFFMANN • PFALZ • DEUTSCHLAND

100% Riesling, Kühle, krätermineralische Nase mit kandierter Zitrusfrucht

0,2l € 6,90

Caraffe 0,5l € 14,50

Grauburgunder Qualitätswein trocken

DR.KÖHLER • RHEINHESSEN • DEUTSCHLAND

100% Grauburgunder, Frische Kräuter in der Nase, wie Minze, Zitronengras und Eukalyptus, aber auch Aprikoseneis.

0,2l € 6,90

Caraffe 0,5l € 14,50

Bianchetto Sauvignon delle Venezie IGT

SACCHETTO • VENETIEN • ITALIEN

100 % Sauvignon Blanc. Frisch und lebendig, aber ohne spitze Säure, mit einem vollfruchtigen, Sauvignon-typischen Bouquet.

0,2l € 6,90

Flasche € 24,50

Blauer Portugieser Rosé QbA feinherb

MARKUS PFAFFMANN • PFALZ • DEUTSCHLAND

100% Blauer Portugieser. Klar und feinsaftig; wiederum animierende Orangeade mit süßlicher Fruchtnote, Kernobstfrucht und Butterkekse.

0,2l € 6,70

Caraffe 0,5l € 14,50

I Gelsi Rosé IGT Calabria

STATTI • KALABRIEN • ITALIEN

100% Gaglioppo. Dieser Rosato zeigt eine fruchtige Nase mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Maracuja, Granatapfel und Gewürzen.

0,2l € 6,50

Pipoli - Basilicata, Greco-Fiano

ITALIEN

0,2l 7,50 €

Flasche

27,90 €

Pipoli - Basilicata, Rosato

ITALIEN

0,2l 7,50 €

Flasche

27,90 €

Weißweinschorle

5,90 €

Prosecco

Glas 0,1l 5,50 €

Flasche

25,00 €



ROTWEINE & SPUMANTE ^{gl,12}

Dornfelder QbA trocken

KIRCHNER • PFALZ • DEUTSCHLAND

100% Dornfelder, Klar und feinsaftig; animierender Granatapfel mit Kirschen und Würze.

0,2l € 5,90

Caraffe 0,5l € 14,50

Sangiovese Terre di Chieti IGT

FARNESE VINI • ABRUZZEN • ITALIEN

100% Sangiovese, Granatrot mit intensiven und nachhaltigen, fruchtig-weinigen Noten, gepaart mit holzigen Untertönen.

0,2l € 6,70

Caraffe 0,5l € 14,50

Fantini Primitivo Puglia IGT

FARNESE VINI • APULIEN • ITALIEN

100% Primitivo. Die Nase ist intensiv fruchtig mit dem Duft von kleinen roten Beeren und würzigen Anklängen.

0,2l € 6,90

Flasche € 24,50

Il Satiro Cabernet Sauvignon Veneto IGT

SACCHETTO • VENETIEN • ITALIEN

100% Cabernet Sauvignon. Kirsche lässt auch sein intensives Bouquet erkennen, das durch zarte Vanille- und Gewürznoten sowie einen Hauch von Lakritze ergänzt wird.

0,2l € 6,90

Flasche € 24,50

Lambrusco Dolcezza Rosso Emilia IGT

CANTINE RIUNITE • EMILIA ROMAGNA • ITALIEN

85% Lambrusco Marani und Lambrusco Salamino, 15% Lancellotta. Im Aroma frisch und fruchtig, an Waldbeeren erinnernd. Der Gaumen ist prickelnd, sehr harmonisch und fein süßlich.

0,2l € 6,50

Karaffe 0,5l € 14,50



SPIRITUOSEN^{gl,12}

Williams Birne	2cl	3,80 €
Himbeergeist ⁴	2cl	3,90 €
Kirschwasser	2cl	3,80 €
Korn	2cl	2,50 €
Malteserkreuz	2cl	2,80 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2cl	2,80 €
Jägermeister	2cl	3,10 €
Linie	2cl	3,10 €
Kümmel	2cl	2,90 €
Wodka Moskovskaya	2cl	2,80 €
Amaro Averna	2cl	2,80 €
Ramazzotti	2cl	2,80 €
Fernet Branca	2cl	2,80 €
Fernet Menta	2cl	2,80 €
Underberg	2cl	2,90 €
Grappa Inga „Barrique“	2cl	3,50 €
Grappa Prosecco	2cl	4,90 €
Grappa Nardini Bianca	2cl	5,90 €
Hennessy	2cl	3,90 €
Grand Marnier	2cl	3,90 €
Bacardi Rum	4cl	5,50 €
Johnny Walker Red Label	4cl	5,50 €
Baileys ^{4,La,Mi}	2cl	3,50 €
Asbach Uralt	2cl	2,90 €
Amaretto	2cl	2,90 €
Sambuca	2cl	2,90 €
Rum	4cl	4,10 €
Gin	4cl	5,10 €



ZUSATZSTOFFE, ALLERGENE & HINWEISE

ADDITIVES, ALLERGENS & NOTES

nach LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) und §9 der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV)

Zusatzstoffe / additives:

1 = mit Säuerungsmittel, 2 = mit Stabilisatoren, 3 = koffeinhaltig (nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen), 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Antioxidationsmittel, 6 = mit Geschmacksverstärker, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit Konservierungsstoffen, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = enthält pflanzliche Fette, 11 = mit Phosphat, 12 = alkoholhaltig, 13 = geschwärzt, 14 = mit Nitritpökelsalz

Allergene / allergens:

gl = Gluten, Mi = Milch, Ei = Eier, So = Soja, Er = Erdnüsse, Sf = Schalenfrüchte, Se = Sellerie, Sn = Senf, Kr = Krebstiere, Fi = Fisch, Ses = Sesamsamen, Ss = Schwefeldioxid/Sulfite, Lu = Lupinen, We = Weichtiere (Mollusken), La = Lactose

Lieber Gast, lieber Allergiker,

falls Sie Fragen zur Allergenkezeichnung unserer Speisekarte haben, wenden Sie sich an unseren Service. Eine Zutatenliste einzelner Gerichte kann umgehend nachgewiesen und erläutert werden.

Dear Guest, dear allergies, if you have any questions regarding allergen labeling our menu, please contact us. A list of ingredients of individual dishes can be immediately detected and explained.

Hinweis / note:

Alle Nährwertinformationen sind von Analysen in anerkannten Laboren abgeleitet und sind zum Teil rechnerisch ermittelt. Sie basieren auf den Standardrezepturen der Produkte. Unterschiede in Portionsgrößen und in der Herstellung der Zutaten können die Angaben zu den einzelnen, von uns hergestellten Produkten beeinflussen, ebenso Lieferquellen oder naturgegebene Schwankungen. Produkt- oder Rezepturänderungen sind möglich und werden in regelmäßigen Abständen aktualisiert. Alle Informationen können ohne Bekanntgabe geändert werden. Sie sind zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt und geben den derzeitigen Status wieder. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

Preise / prices:

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Abbildungen können von den tatsächlich servierten oder gelieferten Produkten abweichen. Restaurant Seebär Travemünde - Speisekarte Stand: April 2016. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.