

SEEHOF - MENÜ

**GEKRÄUTERTES CARPACCIO UND TATAR
VOM HOLSTEINER WEIDERIND**
BÄRLAUCHCREME, WASABIEIS UND MARINIERTEM RUCOLA

* * *

ZWEIERLEI PAPRIKASUPPE
MIT GEBACKENER LACHSPRALINE UND SCHNITTLAUCHÖL

* * *

LAMMRÜCKEN
- MIT KRÄUTERKRUSTE ÜBERBACKEN -
SPÄTBURGUNDERSAUCE, FEINE SCHWERTBOHNEN UND KICHERERBSEN-KARTOFFELBÄLLCHEN

* * *

RHABARBER-TIRAMISU
BISKUIT, MASCARPONE UND MANGOSORBET

3-GANG-MENÜ 54,00 €
(SUPPE – HAUPTGANG – DESSERT)
AUFPREIS VORSPEISE ANSTATT SUPPE - 7,50 €

4-GANG-MENÜ 65,00 €
(BESTELLBAR BIS SPÄTESTENS 13:30 BZW. 19:30 UHR)

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE KORRESPONDIERENDE WEINREISE

2023ER RIVANER | WEINGUT PETH WETZ | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND (0,15L)
2023ER PINOT GRIGIO | GRAVE DEL FRIULI | AZIENDA ANTONUTTI | ITALIEN (0,15L)
2022ER MERLOT „LE CONFIDENTIEL“ | PAYS D’OC | LANGUEDOC | FRANKREICH (0,15L)
2022ER BACCHUS, LIEBLICH, WEINGUT WEBER, NAHE, DEUTSCHLAND (0,15L)

3- GANG-MENÜ PRO PERSON - 24,50 €
4- GANG-MENÜ PRO PERSON - 29,00 €

VORSPEISEN

GEKRÄUTERTES CARPACCIO UND TATAR VOM HOLSTEINER WEIDERIND BÄRLAUCHCREME, WASABIEIS UND MARINIERTEM RUCOLA	21,50 €
ZIEGENKÄSE IN TEMPURA GEBACKEN * CARPACCIO VOM BUNTEN RETTICH IN KRÄUTER-VINAIGRETTE UND RHABARBER-ZWIEBEL-CHUTNEY	17,50 €
BUNTER SPARGELSALAT LAUWARM * GRÜNER UND WEIßER STANGENSPEGEL MIT WALNÜSSEN, KIRSCHTOMATEN, GRANATAPFELKERNEN, RUCOLA UND HIMBEERESSIG	19,50 €
VORSPEISEN-VARIATION „DER SEEHOF“ (GERNE AUCH ZUM TEILEN) EINE AUSWAHL UNSERER VORSPEISEN MIT KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN	22,50 €

SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE * MIT SPARGEL-BÄRLAUCH-ESPUMA	12,50 €
ZWEIERLEI PAPRIKASUPPE * MIT GEBACKENER LACHSPRALINE UND SCHNITTLAUCHÖL	13,50 €

SPARGEL

SPARGEL VOM HOF KAISER AUS SALEM (500 GRAMM ROHGEWICHT) FRISCHER WEIßER STANGENSPEGEL VOM HOF KAISER, MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER UND NEUEN KARTOFFELN	23,90 €
DAZU SERVIEREN WIR IHNEN GERNE WAHLWEISE:	
SUSLÄNDER KATENSCHINKEN	8,50 €
GEBRATENER JI HAO-LACHS	13,50 €
KLEINES KALBSSCHNITZEL	13,50 €

* VEGETARISCHE GERICHT

SALATE, PASTA UND RISOTTO

ALS VORSPEISE ALS HAUPTGANG

BUNTER „SEEHOF“ SALATTELLER *

MIT BLATTSALATEN, TOMATEN, RADIESCHEN, GURKE
UND ZUCKERRÜBEN-BALSAMICODRESSING

7,50 €

12,50 €

FELDSALAT MIT APFEL-SENF Dressing *

AUF LINSENSALAT, BÄRLAUCHMAJO UND GEBACKENEM RÄUCHERTOFU

18,50 €

FEINE BANDNUDELN *

MIT WEIßEM SPARGEL, KIRSCHTOMATEN UND BÄRLAUCHPESTO

21,50 €

GEBACKENER BLUMENKOHL *

KARTOFFELRISOTTO, JUNGEM PAK CHOI, KIRSCHTOMATEN UND ZWIEBEL-CHUTNEY

21,50 €

HAUPTGERICHTE FLEISCH

DER SEEHOF KLASSIKER ALIAS „DHP“

SCHWEINEFILET, RINDER - UND PUTENBRUSTMEDAILLONS
AN STEINPILZRAHMSAUCE, GEBRATENEN WALDPILZEN UND HERZHAFTEN BRATKARTOFFELN

28,50 €

RINDERFILET VOM HOLSTEINER WEIDERIND

MIT KARTOFFEL-SENFKRUSTE ÜBERBACKEN, GRÜNEM SPARGEL
KARTOFFEL-BAUMKUCHEN UND PORTWEINSAUCE

38,00 €

LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE ÜBERBACKEN

SPÄTBURGUNDERSAUCE, FEINE SCHWERTBOHNEN UND
GEBACKENEN KICHERERBSEN-KARTOFFELBÄLLCHEN

36,00 €

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM BLACK ANGUS RIND – KALT

MIT CORNICHONS-REMOULADE UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN

24,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

MATJESFILET LEICHT GERÄUCHERT MIT EINGELEGTEN ROTEN ZWIEBELN, GURKEN-SCHMANDSAUCE, BLATTSALATEN UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN	21,50 €
LAUENBURGER TELLER 2025 „ZANDERSTORM“ ZWEIERLEI VOM ZANDER - FILET UND GEFÜLLTE FRÜHLINGSROLLE - KARTOFFEL-SPITZKOHLSTAMPF, ROTE BETE, ERBSENSPROSSEN UND LIMONENSCHAUM	29,50 €
GEBRATENES FILET VOM JI HAO-LACHS AUF SPARGELRISOTTO VON GRÜNEM UND WEIßEM SPARGEL MIT KIRSCHTOMATEN UND SAFRANSCHAUM	32,00 €

DESSERT

RHABARBER-TIRAMISU * MIT BISKUIT, MASCARPONE UND MANGOSORBET	12,50 €
CRÈME BRÛLÉE * MIT VANILLE UND TONKABOHNE FEINEM ZWETSCHGEN-KOMPOTT UND BUTTERMILCH-PARFAIT	12,50 €
DESSERTVARIATION „DER SEEHOF“ * EINE AUSWAHL VON UNSEREN DESSERTS MIT KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN	15,00 €
KÄSEAUSWAHL VOM BIOLAND-HOF BACKENSHOLZ (SCHLESWIG-HOLSTEIN) 4 KÄSESORTEN MIT FEIGEN-TRAUBENCHUTNEY UND OFENBROT	15,00 €

FRAGEN SIE UNBEDINGT NACH UNSERER EISKARTE – ES LOHNT SICH!

*** VEGETARISCHE GERICHTE**