

SEEHOF - MENÜ

TATAR VOM YELLOWFIN THUNFISCH

GEMÜSE-DASHI / SALZ-ZITRONENSCHAUM / KERBELÖL

* * *

ZWEIERLEI STECKRÜBE

SUPPE / KIMCHI / ERBSENSPROSSEN

* * *

HIRSCH-KLABSRÜCKEN GEBRATEN

SEMMELKNÖDELSCHEIBE / PASTINAKE / MIRABELLE

* * *

HASELNUSS-TÖRTCHEN

BISKUIT / WEIßE SCHOKOLADE / BLAUBEERE / SANDDORN-KAROTTENEIS

3-GANG-MENÜ 58,00 €

(SUPPE – HAUPTGANG – DESSERT)

AUFPREIS VORSPEISE ANSTATT SUPPE - 7,50 €

4-GANG-MENÜ 68,00 €

(BESTELLBAR BIS SPÄTESTENS 13:30 BZW. 19:30 UHR)

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE KORRESPONDIERENDE WEINREISE

2025ER GRÜNER VELTLINER „VOM HAUS“ | WEINGUT PFAFFL | STETTEN | ÖSTERREICH (0,15L)
2025ER SAUVIGNON BLANC „MINERAL“ | WEINGUT STEINMÜHLE | REINHESSEN | DEUTSCHLAND (0,15L)
2022ER SHIRAZ „SABOTEUR“ | WEINGUT LUDITTE | STELLENBOSCH | SÜDAFRICA (0,15L)
2024ER RIESLING „SPÄTLESE“ | GUT HERMANNSSBERG | NAHE | DEUTSCHLAND (0,1L)

3- GANG-MENÜ PRO PERSON - 24,00 €

4- GANG-MENÜ PRO PERSON - 29,00 €

VORSPEISEN

TATAR VOM YELLOWFIN-THUNFISCH 	22,50 €
GEMÜSE-DASHI / SALZ-ZITRONENSCHAUM / KERBELÖL	
ZWEIERLEI ZIEGENKÄSE *	18,50 €
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE / ZIEGENKÄSE CREME BRÛLÉE / MIRABELLE / ROTE BETE	
MARINierter KALBSTAFELSPITZ 	19,50 €
TOMATE / SESAMÖL / RUCOLA / KRÄUTERÖL / KÜRBISKERNE	
VORSPEISEN-VARIATION „DER SEEHOF“ (GERNE AUCH ZUM TEILEN)	22,50 €
EINE AUSWAHL UNSERER VORSPEISEN MIT KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN	

SUPPEN

HOKKAIDO KÜRBISUPPE *  	12,50 €
KOKOSMILCH / KÜRBISÖL / KÜRBISKERNE	
ZWEIERLEI STECKRÜBE *  	12,50 €
KIMCHI / ERBSENSPROSSE	

* VEGETARISCHE GERICHTE

SALATE, PASTA UND MEHR

ALS VORSPEISE ALS HAUPTGANG

BUNTER BLATTSALATTeller * 	9,50 €	16,50 €
BLATTSALATE / BUNTE BETE / KIRSCHTOMATEN SCHAFSKÄSE/ BALSAMICODRESSING  MÖGLICH OHNE SCHAFSKÄSE		
FELDSALAT MIT APFEL-SENF Dressing * 		18,50 €
PIKANTE SAFRANBIRNE / BLAUSCHIMMELKÄSE / BUNTE BETE  MÖGLICH OHNE BLAUSCHIMMELKÄSE		
LAUENBURGER STEINPILZE *		23,50 €
PAPPARDELLE / STEINPILZE / KRÄUTER / KIRSCHTOMATEN / RUCOLA		
KÜRBISvariation *		25,50 €
RAVIOLI / OFENKÜRBIS / KÜRBIS-FALAFEL / VULKANSPARGEL / KÜRBISPÜREE  MÖGLICH OHNE RAVIOLI		

HAUPTGERICHTE FLEISCH

DOMHERRENPLATTE - UNSER KLASSIKER 	29,50 €
SCHWEINEFILET/ RINDER - UND PUTENBRUSTMEDAILLONS / STEINPILZSAUCE WALDPILZE / BRATKARTOFFELN	
LAMMSTELZE GESCHMORT	34,00 €
SPITZKOHL / GEBACKENE THYMIAN-POLENTA / PORTWEINSAUCE	
RINDERFILET GEGRILLT 	38,00 €
HOLSTEINER FÄRSE / KARTOFFEL-SELLERIE-STAMPF / GARTENGEMÜSE / BALSAMICOJUS	
HIRSCH-KALBSRÜCKEN GEBRATEN	36,00 €
SEMMEKNÖDELSCHNITZEL / PASTINAKE / MIRABELLE	
RATZEBURGER „ZWETSCHGENSAU“ (LAUENBURGER Teller) 	29,50 €
DUROCSCHWEINEFILET / BACKPFLAUMEN / KARTOFFELSTAMPF / BACKENRAGOUT / BLUMENKOHL	
ROASTBEEF – KALT 	23,50 €
BLACK-ANGUS-RIND / CORNICHONS-REMOULADE / BLATTSALATE / KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN	

* VEGETARISCHE GERICHTE

HAUPTGERICHTE FISCH

ZWEIERLEI MATJES (TATAR & FILET) MATJESFILET / SAUERBROT-CHIP / ROTE BETE APFEL-GURKEN-SCHMANDSAUCE / BRATKARTOFFELN	23,50 €
WINTERKABELJAU GEBRATEN POT AU FEU VON SÜßKARTOFFEL / STECKRÜBE / KOHLWURST WEIßWEINSAUCE	32,50 €
FILET VOM JI HAO-LACHS LACHSFILET / KÜRBISRISOTTO / VULKANSPARGEL / SAKE BURRE BLANC / KRÄUTERÖL	34,00 €

DESSERT

HASELNUSS-TÖRTCHEN * BISKUIT / WEIßE SCHOKOLADE / BLAUBEEREN / KAROTTEN-SANDDORNEIS	12,50 €
LIMONEN CRÈME BRÛLÉE *  KÜRBISKERNPARFAIT / MIRABELLE	12,50 €
DESSERTVARIATION „DER SEEHOF“ * EINE AUSWAHL VON UNSEREN DESSERTS MIT KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN	15,00 €
KÄSEAUSWAHL VOM BIOLAND-HOF BACKENSHOLZ (SCHLESWIG-HOLSTEIN)  4 KÄSEORTEN MIT FEIGEN-TRAUBENCHUTNEY UND OFENBROT	15,00 €

FRAGEN SIE UNBEDINGT NACH UNSERER EISKARTE – ES LOHNT SICH!

* VEGETARISCHE GERICHTE