

SEEHOF - MENÜ

ROTER GRAVED LACHS

GEFLÄMMTES JI HAO LACHSFILET / ROTE BETE / PAPAYASALAT / GURKENMOUSSE

* * *

ZUCCHINISUPPE

ZUCCHINI / WAN-TAN-GARNELE / ERBSENSPROSSSEN / SALZ-ZITRONE

* * *

KALBSFILET GEBRATEN

WIESENKALB / KARTOFFEL-RUCOLASTAMPF / PFIFFERLINGE / GARTENMÖHREN

* * *

ERDBEER-TIRAMISU

BISKUIT / MASCARPONE / ERDBEERSALAT

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

2024ER SAUVIGNON BLANC / WEINGUT STEINMÜHLE / RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND (0,15L)

2024ER CHARDONNAY / PRINCIPE DE VIANA / NAVARRA / SPANIEN (0,15L)

2023ER TEMPRANILLO "DE LADERAS" / BIDEONA / SPANIEN (0,15L)

2024ER RIESLING SPÄTLESE „STEINBERG“ / WEINGUT HERMANNSSBERG / NAHE / DEUTSCHLAND (0,15L)

3- GANG-MENÜ PRO PERSON - 24,00 €

4- GANG-MENÜ PRO PERSON - 29,00 €

VORSPEISEN

ROTTER GRAVED LACHS GEFLÄMMTES JI HAO LACHSFILET / ROTE BETE / PAPAYASALAT / GURKENMOUSSE	21,50 €
ZIEGENKÄSE IM BRICKTEIG AUSGEBACKEN * ZIEGENKÄSE / BUNTE BETE / APRIKOSENCONFIT / RUCOLA	18,50 €
BÜFFEL-MOZZARELLA* BUNTE TOMATEN / PIKANTE TOMATEN-MARMELADE / KRÄUTERÖL	17,50 €
VORSPEISEN-VARIATION „DER SEEHOF“ (GERNE AUCH ZUM TEILEN) EINE AUSWAHL UNSERER VORSPEISEN MIT KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN	22,50 €

SUPPEN

ZUCCHINISUPPE * ZUCCHINI / WAN-TAN-GARNELE / ERBSENSPROSSEN / SALZ-ZITRONE	12,50 €
KARTOFFEL-PFIFFERLINGSSUPPE * PFIFFERLINGSSCHAUM / KRÄUTERÖL / PETERSILIENSTROH	12,50 €

* VEGETARISCHE GERICHTE

SALATE, PASTA UND MEHR

ALS VORSPEISE ALS HAUPTGANG

BUNTER BLATTSALATTeller * BLATTSALATE / MELONE / KIRSCHTOMATEN SCHAFSKÄSE / BALSAMICODRESSING	9,50 €	16,50 €
CAESAR SALAT * ROMANASALAT / RADIESCHEN / PARMESANDRESSING / KROSSE BROTWÜRFEL / HÄHNCHENBRUST		18,50 €
SPÄTZLE & PFIFFERLINGE * HAUSGEMACHTE SPÄTZLE / PFIFFERLINGE / KRÄUTERRAHM / KIRSCHTOMATEN / RUCOLA		23,50 €
AUBERGINEN-CORDON BLEU * AUBERGINE / KARTOFFEL-RUCOLA-STAMPF / BERGKÄSE / TOMATE / PAK CHOI / PFIFFERLINGSRAHM		25,50 €

HAUPTGERICHTE FLEISCH

DOMHERRENPLATTE - UNSER KLASSIKER SCHWEINEFILET/ RINDER - UND PUTENBRUSTMEDAILLONS / STEINPILZRAHM WALDPILZE / BRATKARTOFFELN	29,50 €
Osso BUCO (GESCHMORTE KALBSBEINSCHNITZEN) KALB / SAFRANRISOTTO / BUNTE MÖHREN / GREMOLATA	34,00 €
ENTRECÔTE GEGRILLT BAYRISCHES WIESENKALB / SALAT / FRITTEN / TRÜFFEL-MAJO / KRÄUTERBUTTER	36,00 €
KALBSFILET GEBRATEN WIESENKALB / KARTOFFEL-RUCOLASTAMPF / PFIFFERLINGE / GARTENMÖHREN	36,00 €
RATZEBURGER „ZWETSCHGENSAU“ (LAUBBURGER Teller) DUROCSCHWEINEFILET / BACKPFLAUMEN / KARTOFFELSTAMPF / BACKENRAGOUT / BLUMENKOHLE	29,50 €
ROASTBEEF – KALT BLACK-ANGUS-RIND / CORNICHONS-REMOULADE / BLATTSALATE / KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN	23,50 €

* VEGETARISCHE GERICHTE

HAUPTGERICHTE FISCH

ZWEIERLEI MATJES (TATAR & FILET) MATJESFILET / SAUERBROT-CHIP / GELBE BETE APFEL-GURKEN-SCHMANDSAUCE / BRATKARTOFFELN	23,50 €
ZANDERFILET GEBRATEN ZANDERFILET / PFIFFERLINGSRISOTTO / PAK CHOI SAFRANSAUCE / FRITTIERTE GLASNUDELN	32,50 €
WOLFSBARSCH IM GANZEN GEBRATEN WOLFSBARSCH / DRILLINGE / GRÜNER STANGENSPEGEL KIRSCHTOMATEN / KRÄUTER	34,00 €

DESSERT

ERDBEER-TIRAMISU * BISKUIT / MASCARPONE / ERDBEERSALAT	12,50 €
SCHOKOLADEN-MOUSSE / BANANENEIS * CALLEBAUT VOLLMICHSCHOKOLADE / SCHWARZER KNOBLAUCH / BANANE / YUZU	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