

SEEHOF - MENÜ

CARPACCIO VON DER HIRSCHKEULE IN FRÜCHTETEE GERÄUCHERT
ZWETSCHGENCRÈME / BABY-LEAFSALAT / KRÄUTERÖL

* * *

KÜRBISSUPPE
HOKKAIDOKÜRBIS / KOKOSMILCH / INGWER / CURRY / KÜRBISSCHAUM

* * *

RINDERFILET HOLSTEINER FÄRSE GEGRILLT
GRÜNER SPARGEL / KÜRBISGNOCCHI / PORTWEINSAUCE

* * *

ROTWEINBIRNE
BÜRGERMEISTERBIRNE POCHIERT / STRACCIATELLA-PARFAIT / VANILLESCHAUM

3-GANG-MENÜ 52,00 €
(SUPPE – HAUPTGANG – DESSERT)

AUFPREIS VORSPEISE ANSTATT SUPPE - 7,50 €

4-GANG-MENÜ 62,00 €
(BESTELLBAR BIS SPÄTESTENS 13:30 BZW. 19:30 UHR)

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE KORRESPONDIERENDE WEINREISE

2023ER GRÜNER VELTLINER, WEINGUT PFAFFL STETTEN, NIEDERÖSTERREICH (0,15L)
2024ER RIVANER, WEINGUT PETH-WETZ, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND (0,15L)
2023ER SHIRAZ "HASIE" VINYARD WESTKLOOF, SÜDAFRIKA (0,15L)
2021ER BACCHUS, LIEBLICH, WEINGUT WEBER, NAHE, DEUTSCHLAND (0,15L)

3- GANG-MENÜ PRO PERSON - 19,50 €

4- GANG-MENÜ PRO PERSON - 24,00 €

VORSPEISEN

CARPACCIO VON DER HIRSCHKEULE IN FRÜCHTETEE GERÄUCHERT ZWETSCHGENCRÈME / BABY-LEAFSALAT / KRÄUTERÖL	19,00 €
ZIEGENKÄSE GEBACKEN * SALBEIBROT / KÜRBISMARMELADE / ROTE BETE-CARPACCIO	17,50 €
VITELLO TONNATO (SOUS VIDE GEGART) KALBSSEMMERROLLE / THUNFISCH-KAPERNTUNKE / GEBACKENE KAPERNÄPFEL / RUCOLA	19,50 €
VORSPEISEN-VARIATION „DER SEEHOF“ (GERNE AUCH ZUM TEILEN) EINE AUSWAHL UNSERER VORSPEISEN MIT KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN	22,50 €

SUPPEN

KÜRBISSUPPE * HOKKAIDOKÜRBIS / KOKOSMILCH / INGWER / CURRY / KÜRBISSCHAUM	13,50 €
SELLERIESUPPE * TRÜFFELÖL / SELLERIECHIP / ERBSENKRESSE	12,50 €

* VEGETARISCHE GERICHTE

SALATE, PASTA UND RISOTTO

ALS VORSPEISE ALS HAUPTGANG

BUNTER BLATTSALATTeller * BLATTSALATE / RADIESCHEN / KIRSCHTOMATEN / GURKE ZUCKERRÜBEN-BALSAMICODRESSING	7,50 €	12,50 €
FELDSALAT * BUNTE BETE / APFELSENFDRESSING GEBACKENER RÄUCHERTOFOU / KÜRBISGEL		17,50 €
BREITE BANDNUDELN * KRÄUTERSAITLINGE / CONFIERTE KIRSCHTOMATEN / RICOTTA / RUCOLA		21,50 €
KÜRBISRISOTTO UND GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL * HOKKAIDOKÜRBIS / RISOTTO / SÜSSKARTOFFELN / GREYERZER KÄSE / PAK CHOI		21,50 €

HAUPTGERICHTE FLEISCH

DOMHERRENPLATTE - UNSER KLASSIKER SCHWEINEFILET / RINDER - UND PUTENBRUSTMEDAILLONS STEINPILZRAHM / WALDPILZE / BRATKARTOFFELN	29,50 €
HOLSTEINER GRÜNKOHL GRÜNKOHL / KOHLWURST / KASSLER / KROSSE SCHWEINEBACKE KARAMELL-KARTOFFELN	23,50 €
BARBARIE-ENTE KLASSISCH (BRUST UND KEULE) APFELROTHKOHL / KARTOFFELKLÖßE / PREISELBEERSAUCE	32,50 €
CONFIT VON DER ENTENKEULE RAHMWIRSING / RÖSTKARTOFFELN / PORTWEINSAUCE	34,00 €
WIENER SCHNITZEL KALBSRÜCKEN / KARTOFFEL-GURKENSALAT / PREISELBEEREN KAPERN / PETERSILIENSTROH	29,00 €
ROASTBEEF – KALT BLACK-ANGUS-RIND / CORNICHONS-REMOULADE / BLATTSALATE / BRATKARTOFFELN	24,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

MATJESFILET GERÄUCHERTES MATJESFILET / GURKEN-SCHMANDSAUCE / BRATKARTOFFELN BLATTSALATE / EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN	21,50 €
LAUENBURGER TELLER (ZANDERSTORM) ZANDERFILET / FRÜHLINGSROLLE / ROTE BETE KARTOFFEL-SPITZKOHLSTAMPF / ERBSENKRESSE / RIESLINGSCHAUM	29,50 €
WINTERKABELJAU CONFIERT (IN BUTTERMILCH GEGART) KABELJAUFILET GEFLÄMMT / KÜRBIS RISOTTO WILDER BROKKOLI / MEERRETTICH / KRÄUTERÖL	32,00 €

DESSERT

ROTWEINBIRNE * BÜRGERMEISTERBIRNE / STRACCIATELLA-PARFAIT / VANILLESCHAUM	12,50 €
CREME BRÛLÉE * ZITRONENGRAS / VANILLE / ZWETSCHGE / MANDELEIS	12,50 €
DESSERTVARIATION „DER SEEHOF“* EINE AUSWAHL VON UNSEREN DESSERTS MIT KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN	15,00 €
KÄSEAUSWAHL VOM BIOLAND-HOF BACKENSHOLZ (SCHLESWIG-HOLSTEIN) 4 KÄSEARTEN MIT FEIGEN-TRAUBENCHUTNEY UND OFENBROT	15,00 €

FRAGEN SIE UNBEDINGT NACH UNSERER EISKARTE – ES LOHNT SICH!

* VEGETARISCHE GERICHTE