

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
BÜRGERMEISTERBIRNEPOCHIERT / 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, SÜAFRIKA (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 19,00 €
ZWETSCHGENCRÈME / BABY-LEAFSALAT / KRÄUTERÖL

ZIEGENKÄSE GEBACKEN * 17,50 €
SALBEIBROT / KÜRBISMARMELADE / ROTE BETE-CARPACCIO

VITELLO TONNATO (SOUS VIDE GEGART) 19,50 €
KALBSSEMMERROLLE / THUNFISCH-KAPERNTUNKE / GEBACKENE KAPERNÄPFEL / RUCOLA

VORSPEISEN-VARIATION „DER SEEHOF“ (GERNE AUCH ZUM TEILEN) 22,50 €
EINE AUSWAHL UNSERER VORSPEISEN MIT KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN

SUPPEN

KÜRBISSUPPE * 13,50 €
HOKKAIDOKÜRBIS / KOKOSMILCH / INGWER / CURRY / KÜRBISSCHAUM

SELLERIESUPPE * 12,50 €
TRÜFFELÖL / SELLERIECHIP / ERBSENKRESSE

* 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 RÄUCHERTOFU / 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 KLASSEKIR SCHWEINEFILET / RINDER - UND PUTENBRUSTMEDAILLONS STEINPILZRAHM / WALDPILZE / BRATKARTOFFELN	29,50 €
HOLSTEINER GRÜNKOH GRÜNKOH / KOHLWURST / KASSLER / KROSSE SCHWEINEBACKE KARAMELL-KARTOFFELN	23,50 €
BARBARIE-ENTE KLASISCH (BRUST UND KEULE) APFELROTHKOH / 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-REMOUADE / BLATTSALATE / BRATKARTOFFELN	24,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

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

DESSERT

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

FRAGEN SIE UNBEDINGT NACH UNSERER EISKARTE – ES LOHNT SICH!

* VEGETARISCHE GERICHTE