

## **SEEHOF - MENÜ**

**CARPACCIO VOM GEBEIZTEN LACHS UND SEETEUFEL**  
LIMONEN-HIMBEER-VINAIGRETTE, AVOCADO-EIS UND WILDKRÄUTERSALAT

\* \* \*

**SELLERIESCHAUMSÜPPCHEN**  
MIT GEBACKENEM KRÄUTERCHAMPIGNON UND ERBSENSPROSSEN

\* \* \*

**RINDERFILET VON DER HOLSTEINER FÄRSE**  
**– GEGRILLT –**  
AUF SAFRAN-POLENTA, RUCOLA, FRISCHEN PFIFFERLINGEN UND GRÜNEM SPARGEL

\* \* \*

**MASCARPONECREME**  
IM BLÄTTERTEIGTURM MIT FRISCHEN ERDBEEREN UND ERDBEERSORBET

**3-GANG-MENÜ 52,00 €**  
(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**

2021ER SCHEUREBE „STEINMEER“, TROCKEN, WEINGUT GEORG FOGT, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND (0,15L)

2021ER RIVANER, TROCKEN, WEINGUT PETH- WETZ, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND (0,15L)

2020ER MERLOT-CABERNET “EDENBUSCH”, TROCKEN, WEINHAUS H.-G. HAUCK, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND (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

<b>CARPACCIO VOM GEBEIZTEN LACHS UND SEETEUFEL</b> LIMONEN-HIMBEER-VINAIGRETTE, AVOCADO-EIS UND WILDKRÄUTERSALAT	22,00 €
<b>CREMIGER ZIEGENKÄSE MIT SALBEIBROT GEBACKEN *</b> ROTE BETE-CARPACCIO, TOMATEN-MARMELADE UND FRISÉE	17,50 €
<b>VITELLO TONNATO -SOUS-VIDE-</b> MIT THUNFISCH-KAPERN-CRÈME, GEBACKENEN KAPERN UND RUCOLA	18,50 €
<b>VORSPEISEN-VARIATION „DER SEEHOF“ (GERNE AUCH ZUM TEILEN)</b> EINE AUSWAHL UNSERER VORSPEISEN MIT KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN	22,50 €

## SUPPEN

<b>SELLERIESCHAUMSÜPPCHEN *</b> MIT GEBACKENEM KRÄUTERCHAMPIGNON UND ERBSENSPROSSEN	12,50 €
<b>CURRY-KOKOSMILCH-SUPPE</b> MIT SESAMGARNELE	13,50 €

\* VEGETARISCHE GERICHTE

## SALATE, PASTA UND RISOTTO

ALS VORSPEISE    ALS HAUPTGANG

<b>BUNTER BLATTSALATT</b> *	7,50 €	12,50 €
TOMATEN, RADIESCHEN, GURKE UND ZUCKERRÜBEN-BALSAMICODRESSING		
<b>SOMMERSALAT „SEEHOF“</b> *		18,00 €
SALATVARIATION, WASSERMELONE, GEBACKENER RÄUCHERTOFU KIRSCHTOMATEN UND GURKE MIT HIMBEERDRESSING		
<b>FEINE BANDNUDELN</b> *		21,50 €
MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN, KIRSCHTOMATEN, KRÄUTERN UND RICOTTA		
<b>PAPRIKA-TOMATENRISOTTO</b> *		21,50 €
JUNGER PAK CHOI, RUCOLA UND GRANA PADANO		

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

<b>DOMHERRENPLATTE - UNSER KLASSIKER</b>		28,50 €
SCHWEINEFILET, RINDER - UND PUTENBRUSTMEDAILLONS AN STEINPILZRAHMSAUCE, GEBRATENEN WALDPILZEN UND HERZHAFTEN BRATKARTOFFELN		
<b>RINDERFILET VON DER HOLSTEINER FÄRSE – GEGRILLT-</b>		36,00 €
AUF SAFRAN-POLENTA, RUCOLA, FRISCHEN PFIFFERLINGEN UND GRÜNEM SPARGEL		
<b>LAUENBURGER TELLER „INSELSCHWEINCHEN“</b>		28,50 €
DREIERLEI VOM SUSLÄNDER SCHWEIN (ROTWURST, BÄCKCHEN UND KEULE) DAZU GELBE BETE, PIKANTES APFELMUS UND KARTOFFELSTAMPF		
<b>RINDERBÄCKCHEN IN PORTWEIN GESCHMORT</b>		31,00 €
WARMER BOHNENSALAT UND KARTOFFEL-SELLERIESTAMPF		
<b>ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM BLACK ANGUS RIND – KALT</b>		24,50 €
MIT CORNICHONS-REMOULADE UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN		

\* VEGETARISCHE GERICHTE

## HAUPTGERICHTE FISCH

<b>BACH-SAIBLING IM GANZEN GEGRILLT</b> WILDER BROKKOLI, KIRSCHTOMATEN, KRÄUTER UND NEUE KARTOFFELN	32,50 €
<b>AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET</b> AN NEUEN KARTOFFELN, BUNTE BETE, RADIESCHEN UND ZITRONENSCHAUM	28,50 €
<b>FILET VOM JI HAO LACHS</b> AUF PFIFFERLINGSRISOTTO, PAK CHOI, KIRSCHTOMATEN UND HUMMERSCHAUM	29,00 €

## DESSERT

<b>MASCARPONECRÈME *</b> IM BLÄTTERTEIGTURM MIT FRISCHEN ERDBEEREN UND ERDBEERSORBET	12,50 €
<b>ZITRONEN-VERBENE-CRÈME BRÛLÉE *</b> ERDBEEREN UND MANDELEIS	12,50 €
<b>DESSERTVARIATION „DER SEEHOF“**</b> EINE AUSWAHL VON UNSEREN DESSERTS MIT KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN	15,00 €
<b>KÄSEAUSWAHL VOM BIOLAND-HOF BACKENSHOLZ (SCHLESWIG-HOLSTEIN)</b> 4 KÄSESORTEN MIT FEIGEN-TRAUBENCHUTNEY UND OFENBROT	15,00 €

**FRAGEN SIE UNBEDINGT NACH UNSERER EISKARTE – ES LOHNT SICH!**

\* VEGETARISCHE GERICHTE