

SEEHOF - MENÜ

ZWEIERLEI GRAVED LACHS

ROTE BETE UND KRÄUTERLACHS IM NORIBLATT
AUF RETTICH-CARPACCIO, PURPLE CURRY UND BUTTERMILCH-WASABISCHAUM

* * *

KOHLRABISCHAUMSUPPE

MIT BÄRLAUCHÖL, KOHLRABICRÈME UND CONFIIERTER JAKOBSMUSCHEL

* * *

RÜCKEN VON DER HOLSTEINER FÄRSE – GEGRILLT –

MIT CAFÈ DE PARIS BUTTER ÜBERBACKEN
BUNDMÖHREN, KOHLRABI UND SÜßKARTOFFELSTAMPF

* * *

RHABARBER-BIRNENSTRUDEL

MIT GERÖSTETEM BISKUIT AN PISTAZIENPARFAIT

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

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

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

2020ER MERLOT-CABERNET "EDENBUSCH", TROCKEN, WEINHAUS H.-G. HAUCK, REINHESSEN, 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

ZWEIERLEI GRAVED LACHS ROTE BETE UND KRÄUTERLACHS IM NORIBLATT AUF RETTICH-CARPACCIO, PURPLE CURRY UND BUTTERMILCH-WASABISCHAUM	21,00 €
CREMIGER ZIEGENKÄSE MIT BÄRLAUCHBROT GEBACKEN * ROTE BETE-CARPACCIO, TOMATEN-MARMELADE UND FRISÉE	17,50 €
GEKRÄUTERTES CARPACCIO VOM RIND MIT TRÜFFELCRÈME, RUCOLASALAT UND PARMESANHOBEL	19,50 €
VORSPEISEN-VARIATION „DER SEEHOF“ (GERNE AUCH ZUM TEILEN) EINE AUSWAHL UNSERER VORSPEISEN MIT KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN	22,50 €

SUPPEN

KOHLRABISCHAUMSUPPE MIT BÄRLAUCHÖL * MIT KOHLRABICRÈME UND CONFIERTER JAKOBSMUSCHEL	13,50 €
ERBSEN-PARMESANSÜPPCHEN MIT PARMESANHIPPE UND ERBSENKRESSE	11,50 €

* VEGETARISCHE GERICHTE

SALATE, PASTA UND RISOTTO

ALS VORSPEISE ALS HAUPTGANG

BUNTER BLATTSALATTETTER * TOMATEN, RADIESCHEN, GURKE, UND ZUCKERRÜBEN-BALSAMICODRESSING	7,50 €	12,50 €
BÜFFEL-MOZZARELLA AUF BUNTEN TOMATEN* RUCOLA , BÄRLAUCHPESTO, OLIVENÖL UND ALTER BALSAMICO-ESSIG		17,00 €
PAPPARDELLE * MIT GEBRATENEN KRÄUTERSAITLINGEN, WILDEM BROCCOLI, KIRSCHTOMATEN UND GRANA PADANO		21,50 €
BÄRLAUCHRISOTTO* MIT KIRSCHTOMATEN, JUNGEM PAK CHOI UND GRANA PADANO		21,50 €

HAUPTGERICHTE FLEISCH

DOMHERRENPLATTE - UNSER KLASSIKER SCHWEINEFILET, RINDER - UND PUTENBRUSTMEDAILLONS AN STEINPILZRAHMSAUCE, GEBRATENEN WALDPILZEN UND HERZHAFTEN BRATKARTOFFELN		28,50 €
RÜCKEN VON DER HOLSTEINER FÄRSE – GEGRILLT- MIT CAFÉ DE PARIS-BUTTER ÜBERBACKEN KOHLRABI, BUNDMÖHREN UND SÜßKARTOFFELSTAMPF		34,00 €
LAUENBURGER TELLER „INSELSCHWEINCHEN“ DREIERLEI VOM SUSLÄNDER SCHWEIN (ROTWURST, BÄCKCHEN UND KEULE) DAZU GELBE BETE, PIKANTES APFELMUS UND KARTOFFELSTAMPF		28,50 €
LAMMSTELZE IN SPÄTBURGUNDER GESCHMORT FEINER WIRSINGKOHL IN RAHM UND KOHLRABI-KARTOFFELCRÈME		31,00 €
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM BLACK ANGUS RIND – KALT MIT CORNICHONS-REMOULADE UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN		24,50 €

* VEGETARISCHE GERICHTE

HAUPTGERICHTE FISCH

WOLFSBARSCH IM GANZEN GEGRILLT WILDER BROCCOLI, KIRSCHTOMATEN, KRÄUTER UND NEUE KARTOFFELN	31,50 €
AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET AN NEUEN KARTOFFELN, GRÜNEM SPARGEL, RADIESCHEN UND ZITRONENSCHAUM	28,50 €
FILET VOM JI HAO LACHS MIT EINER HONIGKRUSTE AUF BÄRLAUCHRISOTTO, ZWEIERLEI KAROTTEN UND HUMMERSCHAUM	29,00 €

DESSERT

RHABARBER-BIRNENSTRUDEL* MIT GERÖSTETEM BISKUIT UND PISTAZIENPARFAIT	12,50 €
WARMER WALNUSS-SCHOKOKUCHEN (15 MINUTEN ZUBEREITUNG)* AN HIMBEERE UND MANDELEIS	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