

SEEHOF - MENÜ

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

* * *

GETRÜFFELTE SCHWARZWURZELSUPPE
SCHWARZWURZELN / KOKOSMILCH / ROTE BETE / KRÄUTERÖL

* * *

RINDERFILET (HOLSTEINER FÄRSE) GEGRILLT
WALLNUSSKRUSTE / ROSENKOHL / SEMMEL-KNÖDEL / PORTWEINSAUCE

* * *

ROTWEINBIRNE
BÜRGERMEISTERBIRNEPOCHIERT / STRACCIATELLAPARFAIT / 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 CHARDONNAY / GROWLING FROG / WEINGUT / SCOTTS CREEK / AUSTRALIEN (0,15L)
2023ER GRAUER BURGUNDER | EDITION „C“ / WEINGUT WOLF / PFALZ / DEUTSCHLAND (0,15L)
2020ER SHIRAZ / SABOTEUR / WEINGUT LUDITTE / SÜDAFRIKA (0,15L)
2024ER AUSLESE / TRAMINER / WEINGUT TSCHIDA / ÖSTERREICH (0,10L)

3- GANG-MENÜ PRO PERSON - 24,50 €
4- GANG-MENÜ PRO PERSON - 29,00 €

VORSPEISEN

HIRSCH IN FRÜCHTETEE GERÄUCHERT HIRSCHKEULE / ZWETSCHGENCRÈME / BABY-LEAFSALAT / KRÄUTERÖL	19,00 €
ZIEGENKÄSE GEBACKEN * ZIEGENKÄSE / SALBEIBROT / KÜRBISMARMELADE / ROTE BETE-CARPACCIO	17,50 €
VITELLO TONNATO (SOUS VIDE) KALBSSEMERROLLE / 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

GETRÜFFELTE SCHWARZWURZELSUPPE * SCHWARZWURZEL / KOKOSMILCH / ROTE BETE / KRÄUTERÖL	11,50 €
SUPPE VON ROTEN BERGLINSEN * BERGLINSEN / SELLERIESTROH / ERBSENKRESSE / JOGHURT	12,50 €

* VEGETARISCHE GERICHTE

SALATE, PASTA UND RISOTTO

ALS VORSPEISE ALS HAUPTGANG

BUNTER BLATTSALATTELLER * BLATTSALATE / RADIESCHEN / KIRSCHTOMATEN / GURKE / ZUCKERRÜBEN-BALSAMICODRESSING	6,50 €	12,50 €
FELDSALAT MIT APFEL-SENF DRESSING * BUNTE BETE / APFELSENFDRESSING / GEBACKENER RÄUCHERTOFU / KÜRBISGEL		17,50 €
BREITE BANDNUDELN * KRÄUTERSEITLINGE / CONFIERTE KIRSCHTOMATEN / RICOTTA / RUCOLA		19,50 €
KÜRBISRISOTTO UND GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL* HOKKAIDOKÜRBIS / RISOTTO / SÜSSKARTOFFELN / GREYERZER KÄSE / PAK CHOI		19,50 €

HAUPTGERICHTE FLEISCH

DOMHERRENPLATTE - UNSER KLASSEIKER SCHWEINEFILET / RINDER - UND PUTENBRUSTMEDAILLONS / STEINPILZRAHM WALDPILZE / BRATKARTOFFELN	27,50 €
LAMMSTELZE (HAXE) GESCHMORT LAMMHAXE / ZWEIERLEI KOHL / KARTOFFEL-BLINI / STECKRÜBE	32,00 €
RINDERFILET GEGRILLT RINDERFILET VON DER HOLSTEINER FÄRSE / SEMMEL-KNÖDEL / ROSENKOHL / PORTWEINSAUCE	38,00 €
CONFIT VON DER BARBARIE-ENTENKEULE BABARIE ENTENKEULE / RAHMWIRISINGKOHL / RÖSTKARTOFFELN / PREISELBEERSAUCE	29,00 €
CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN KALBSRÜCKEN / GEKOCHTER SCHINKEN UND GRYER / KARTOFFELSTAMPF / BUNTE KAROTTEN	32,00 €
ROASTBEEF – KALT BLACK-ANGUS-RIND / CORNICHONS-REMOLADE / BLATTSALATE / KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN	21,50 €

* VEGETARISCHE GERICHTE

HAUPTGERICHTE FISCH

MATJESFILET	20,50 €
GERÄUCHERTES MATJESFILET / GURKEN-SCHMANDSAUCE / BRATKARTOFFELN	
BLATTSALATE / EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN	
FILET VOM JI HAO LACHS	29,50 €
LACHSFILET GEBRÄTEN / DILLKRUSTE / ROTE BETE	
SCHWARZWURZEL-KARTOFFELSTAMPF / ERBSENKRESSE / RIESLINGSCHAUM	
WINTERKABELJAU CONFIERT (IN BUTTERMILCH GEGART)	32,00 €
KABELJAFILET GEFLÄMMT / SPINAT-RISOTTO	
WILDER BROKKOLI / MEERRETTICH / KRÄUTERÖL	

DESSERT

ROTWEINBIRNE *	12,50 €
BÜRGERMEISTERBIRNE / STRACCIATELLA-PARFAIT / VANILLESCHAUM	
CRÈME BRÛLÉE *	12,50 €
ZITRONENGGRAS / 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 OFENBROT	

FRAGEN SIE UNBEDINGT NACH UNSERER EISKARTE – ES LOHNT SICH!

* VEGETARISCHE GERICHTE