

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
BÜRGERMEISTERBIRNE POCHIERT / 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) 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

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

HAUPTGERICHTE FLEISCH

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

* VEGETARISCHE GERICHTE

HAUPTGERICHTE FISCH

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

DESSERT

ROTWEINBIRNE * BÜRGERMEISTERBIRNE / STRACCIATELLA-PARFAIT / VANILLESCHAUM	12,50 €
CRÈME 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 KÄSESORTEN MIT FEIGEN-TRAUBENCHUTNEY UND OFENBROT	15,00 €

FRAGEN SIE UNBEDINGT NACH UNSERER EISKARTE – ES LOHNT SICH!

*** VEGETARISCHE GERICHTE**