

SEEHOF - MENÜ

GEBEIZTE EISMEERFORELLE

YUZU, THAI SPARGEL, AVRUGA-KAVIAR, BUTTERMILCH-KEFIR-SCHAUM

* * *

STEINPILZCAPPUCINO

MIT PILZEINLAGE

* * *

GEBRATENE PERLHUHNBRUST

MADEIRASAUCE, LARDO DI COLONNATA, THAI SPARGEL, POLENTASCHNITTE

* * *

ZWETSCHGENTARTE

MIRABELLE, TONKABOHNENSAUCE, WIENER-MANDEL-EIS

3-GANG-MENÜ

(SUPPE – HAUPTGANG – DESSERT)

38,50 €

4-GANG-MENÜ

46,50 €

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE KORRESPONDIERENDE WEINREISE

2019 GRÜNER VELTLINER „VOM STEIN“, TROCKEN, WEINGUT ESTERHAZY, NIEDERÖSTERREICH (0,15L)
2016 PINOT BLANC “LES PRINCES ABBÉS”, TROCKEN, DOMAINE SCHLUMBERGER, ELSASS, FRANKREICH (0,15L)
2016 SCHWAIGERNER LEMBERGER, TROCKEN, WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND (0,15L)
2020 BACCHUS, LIEBLICH, WEINGUT WEBER, NAHE, DEUTSCHLAND (0,05 L)

3- GANG-MENÜ PRO PERSON - 17,50 €

4- GANG-MENÜ PRO PERSON - 21,00 €

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| GEBEIZTE EISMEERFORELLE YUZU, THAI SPARGEL, AVRUGA-KAVIAR, BUTTERMILCH-KEFIR-SCHAUM | 16,50 € |
| GEBACKENER ZIEGENKÄSE * SÜß-SAUERER GEWÜRZKÜRBIS, RUCOLA, KARAMELLISIERTER WALNÜSSE | 14,50 € |
| GEBEIZTER HIRSCHRÜCKEN STEINPILZE, MANCHEGO, KRESSE UND FRISÉE | 15,50 € |
| ASIA BOWL UDON NUDELN, ENOKI-PILZE, LACHS, DASHI-SUD | 16,50 € |

SUPPEN

| | |
|---|--------|
| GURKENKALTSCHALE * CRÈME FRAÎCHE, TATAR VOM LACHS, DILL | 8,50 € |
| PIKANTES KÜRBISSÜPPCHEN INGWER UND WACHTEL | 8,50 € |
| STEINPILZCAPPUCCINO * MIT PILZEINLAGE | 9,00 € |

SALATE

| | ALS VORSPEISE | ALS HAUPTGANG |
|--|---------------|---------------|
| BUNTER BLATTSALATTLELLER * TOMATE, RADIESCHEN, GURKE UND BALSAMICODRESSING | 5,50 € | 11,50 € |
| CAESAR SALAT * ROMANASALATHERZEN, BROTCIPS, PARMESANSPÄNE | | 12,00 € |
| <i>WAHLWEISE MIT 3 STÜCK GEBRATENEN RIESENGARNELEN</i> | | + 8,00 € |
| SPÄTSOMMERLICHER SALATTLELLER * RUCOLA, HOKKAIDO, MOZZARELLA, KÜRBISKERNE | | 16,50 € |

* VEGETARISCHE GERICHTE

PASTA & RISOTTO

| | |
|---|---------|
| TAGLIATELLE MIT GEBRATENEM PULPO TOMATENSUGO, THAISPARGEL, JUNGER KNOBLAUCH | 18,50 € |
| KÜRBISRAVIOLI * PESTO VON RUCOLA UND WALNUSS, GRANA PADANO | 17,50 € |
| PAPRIKARISOTTO * RUCOLA, PIMIENTOS DE PADRON, OLIVENÖL, GRANA PADANO | 16,50 € |

HAUPTGERICHTE FISCH

| | |
|---|---------|
| SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL PAPRIKA-RISOTTO, NOILLY PRAT, ARTISCHOCKENBÖDEN | 27,50 € |
| GEBRATENES ZANDERFILET HUMMERSCHAUMBUTTER, SPINATKNÖDEL, ROTE BETE-PÜREE | 26,50 € |
| TRANCHEN VON DER EISMEERFORELLE TAGLIATELLE, SALICORN, KRÄUTERESCABECHE | 26,50 € |

RUSTIKALES FÜR DEN DEFTIGEN HUNGER

| | |
|--|---------|
| ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM BLACK ANGUS RIND – KALT MIT CORNICHONS-REMOULADE UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN | 18,00 € |
| HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH MIT SAUCE REMOULADE UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN | 16,50 € |
| MATJESFILET MIT ÄPFELN, ZWIEBELN, GURKEN IN SAUERRAHM UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN | 15,50 € |

* VEGETARISCHE GERICHTE

HAUPTGERICHTE FLEISCH

| | |
|---|---------|
| „DOMHERRENPLATTE“ - UNSER KLASSIKER SCHWEINEFILET, RINDER - UND PUTENBRUSTMEDAILLONS STEINPILZRAHMSAUCE MIT WALDPILZEN UND HERZHAFTEN BRATKARTOFFELN | 24,50 € |
| „LAUENBURGER TELLER“ RINDERBÄCKCHEN VOM HOLSTEINER WEIDEOCHSEN IN CHIANTI GESCHMORT MIT LAUENBURGER GEMÜSE, KARTOFFELSTAMPF UND GREMOLATA | 23,00 € |
| MEDAILLON UND RAGOUT VOM HIRSCHEN BUNDMÖHREN, WILDER BROCCOLI, SPECKKNÖDEL, SELLERIE UND HASELNUSS | 28,50 € |
| GEBRATENE PERLHUHNBRUST MADEIRASAUCE, LARDO DI COLONNATA, THAI SPARGEL, POLENTASCHNITTE | 26,50 € |
| GRATINIERTES RUMPSTEAK „CAFÉ DE PARIS“ (220G) SPECKBOHNEN, KARTOFFEL-TRÜFFEL-GRATIN | 29,50 € |

DESSERT

| | |
|--|--------|
| CRÈME BRÛLÉE * BOURBON-VANILLE, HIMBEER-JOGHURT-EIS | 8,50 € |
| ZWETSCHGENTARTE * MIRABELLE, TONKABOHNENSAUCE, WIENER-MANDEL-EIS | 8,00 € |
| HOLSTEINER BEERENGRÜTZE * WAHLWEISE MIT VANILLEEIS ODER VANILLESAUCE | 7,50 € |

FRAGEN SIE UNBEDINGT NACH UNSERER EISKARTE – ES LOHNT SICH!

* VEGETARISCHE GERICHTE