

Frühlingskarte im Seehof

Mai 2025

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat
mit gepickelten Radieschen, jungen Erbsensprossen,
gerösteten Kernen und einem hausgemachtem Süßmost Dressing
12,50

Erhältlich auch als kleiner Beilagensalat
5,50
oder mit Hähnchenbruststreifen
16,80

Suppen

Frühlingskräutersuppe
mit Rahmhaube und Karottenchips
9,50

Fleisch

Frühlingshafte Schäufole Variation
Zarte Schweineschäufole serviert mit einer Kräutersauce,
jungem Kohlrabi und Kräuter-Serviettenknödeln
20,80

Rosa gebratener Lammrücken
mit feiner Kräuterkruste, Frühlingkartoffeln,
saisonaem Gemüse und Madeirasauce
29,50

Hähnchenbrust mit hausgemachtem Bärlauchpesto
mit weißem und grünem Spargel, Tagliarini und Zitronensauce
24,50

Fisch

Knusprig gebratener Zander
mit Erbsencreme, Rote Beete Schaum und Safranperlen
25,50

Wolfsbarschfilet
mit Venere Reis, Mandelbutter und wildem Brokkoli
26,80

Vegetarisch

Buntes Tatar Delight
mit Quinoa, Auberginen, frittiertem Rucola
serviert mit einem Salatbouquet und Baguette
22,50

Dessert

Pistazientraum
mit Tonkabohne und Mandelkrokant
12,80