

„Vorspeisen & Suppen“

Kross gebratene Jakobsmuschel

Safranschaum | Babyspinat mit Ingwer | Kirschtomaten ^(B,J)

17,90€

Pikante Maiscremesuppe

Honigschaum | Croûtons ^(B,C1)

6,50€

Caesar Salad „SeeZeit Hotel“

gebratene Maispoularden- Streifen | Mini Salatherzen | getrocknete Cranberry | Brioche-
Crôutons | Grana Padano Späne ^(1,B,C1)

15,50€

Cremsuppe von den Pfifferlingen

Pfirsich- Chutney | Bacon ^(B)

6,50€

„Hauptgänge“

Gebratenes Regenbogen- Forellenfilet

Dillschaum | Saiblingskaviar | Schmorgurken | Kartoffelwürfel^(A,B)

26,00€

Gefüllte Perlhuhnbrust mit schwarzen Walnüssen

Jus | Urkarotten | getrocknete Pflaumen | Tomatensalat^(B,H)

24,00€

Rinderfilet von der Färse aus Deutschland

Pfifferlings Ragout mit Minze | Kartoffelgratin^(B)

28,00€

Kalbsleber „SeeZeit Hotel“

Balsamico- Äpfel | Schalotten Marmelade | Süßkartoffelpüree^(B,C1)

26,00€

Cremiges Pfifferlings- Risotto

mit würzigem Rucola | Mascarpone^(B)

16,50€

Spaghetti mit getrockneten Tomaten

geröstete Kürbiskerne | Basilikum | fruchtigen Tomatensauce^(C1)

13,50€

„Dessert“

New York Cheesecake Creme

Keks | Heidelbeere | Karamelleis ^(A,B,C1)

8,90€

Crème Brûlée

Erdbeergel ^(A,B)

8,90€

Sorbet Variation

„Ananas“ „Erdbeere“ „Orange“

Schokolade

8,90€