

# Frühlingskarte im Seehof

Mai 2025

Donnerstag bis Sonntag

18:00 – 21:00 Uhr

## 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

Änderungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.