



# SEEHOF

---

*Restaurant am Brombachsee*

**Frühlingskarte  
Mai 2025**

**Täglich von 18:00 – 21:00 Uhr**

Unser Restaurant liegt direkt am kleinen Brombachsee, umgeben von idyllischen Kiefernwäldern. Die Natur vor unserer Tür ist Inspiration und Verpflichtung zugleich. Bei uns genießen Sie saisonale Küche mit frischen Zutaten aus regionalem Anbau – nachhaltig, kreativ und voller Leidenschaft.

## Vorspeisen

### Buntes Tatar Delight

(Vegetarisch)

mit Quinoa, Auberginen, frittiertem Rucola,  
serviert mit einem Salatbouquet, Parmesan-Leinen-Chips  
und Baguette

14,80

### Bunter Frühlingssalat

mit gepickelten Radieschen, jungen Erbsensprossen,  
gerösteten Kernen und einem hausgemachten Süßmost Dressing

12,50

Erhältlich auch als kleiner Beilagensalat

5,50

oder mit Hähnchenbruststreifen

16,80

## Suppe

### Frühlingskräutersuppe

mit Rahmhaube und Karottenchips

9,50

## Fleisch

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**  
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren

28,90

**Frühlingshafte Schäufole Variation**  
Zartes Schweineschäufole serviert mit einer Kräutersauce,  
jungem Kohlrabi und Serviettenknödeln

20,80

**Rosa gebratener Lammrücken**  
mit feiner Kräuterkruste, jungen Kartoffeln, saisonalem Gemüse  
und Madeirasauce

28,50

**Hähnchenbrust mit hausgemachtem Bärlauchpesto**  
weißem und grünem Spargel, Tagliarini und Zitronensauce

23,50

## Fisch

**Knusprig gebratener Zander**  
mit Erbsencreme, Rote Beete Schaum, Safranperlen und Risotto

25,00

**Wolfsbarschfilet**  
mit schwarzem Reis, Mandeln, wildem Brokkoli, Zitronen Beurre blanc

26,50

## **Vegetarisch**

**Spargel Risotto**  
mit weißem und grünem Spargel  
und frisch geriebenem Parmesan

21,90

## **Dessert**

**Pistazientraum**  
mit Tonka Bohnen, Mandelkrokant und weißer Erde

10,90

**Vanille Panna Cotta**  
mit Erdbeersalat, pochiertem Rhabarber  
und Gazpacho von der Erdbeere

12,90