



SEEHOF

Restaurant am Brombachsee

Sommerkarte

Täglich von 18:00 – 21:00 Uhr

Der Sommer ist die Hochsaison für frische Aromen und kulinarische Leichtigkeit. Auf unseren Tellern spiegelt sich das wider: sonnengereiftes Gemüse, aromatische Kräuter, zartes Fleisch aus regionaler Haltung und fangfrischer Fisch aus heimischer Zucht.

Unsere Sommerkarte vereint Frische, Geschmack und Regionalität – viele der Zutaten stammen direkt von Partnerhöfen aus dem fränkischen Seenland oder nachhaltigem Anbau.

Jede Speise wird mit Liebe und handwerklichem Können in unserer Küche zubereitet – für echten, saisonalen Genuss unter freiem Himmel oder im gemütlichen Gastraum. Wir wünschen einen guten Appetit!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Sommer 2025

Vorspeisen

Sommerliche Grillgemüse-Vielfalt

mit hausgemachtem Pesto aus regionalen Kräutern

14

Burrata

an Tomaten-Carpaccio

mit frischen Erdbeeren, Mango-Dressing nach hauseigenem Rezept und Basilikumpesto

16

Caesar Salad

mit Grana Padano-Flocken, sonnengereiften Cherry Tomaten, knusprigen Kräuter Croutons, gerösteten Saaten und jungen Erbsensprossen

14

Erhältlich auch als Hauptgang

Wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen vom Sammenheimer Hof

oder

gebackenem Kabeljau

oder

Garnelen

22

Suppen

Radi Gazpacho

mit Buttermilch, Sauerampfer, fränkischer Rote Bete, Gurkenpüree, Fenchel und gekochtes Ei vom Sammenheimer Hof

10

Zweierlei Tomatensuppe

Rote und weiße Tomatensuppe

verfeinert mit Basilikumöl und knusprigen Croutons

10

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren

33

Schäufele Variation

Zartes Schweineschäufele

mit Kräutersauce, glasierten Karotten und handgeschnittenem Serviettenknödel

(täglich limitiert)

26

Sous-vide gegarter Zwiebelrostbraten

mit Zwiebelsauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

33

Hähnchenbrust vom Sammenheimer Hof

mit grünem Pesto aus Gartenkräutern, Zitronensauce, saisonalem Gemüse

und bunter Tagliarini

28

Rehgulasch aus heimischer Jagd

mit Semmelaufguss, geschmolzenen Zwiebeln und Preiselbeeren

27

Rosa gebratener Lammrücken

mit feiner Kräuterkruste, Madeirasauce, Gemüse aus der Region

und jungen Kartoffeln

31

Surf & Turf

für 2 Personen geeignet

ca. 300g Rosa gebratenes Roastbeef, ca. 500g Langustenschwanz

mit Zwiebelsauce, Hummersauce, Speckbohnen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

(täglich limitiert – exklusiv für Genießer)

130

Fisch

Knusprig gebratener Zander

mit Safransauce, Kartoffel-Topinambur-Pastinaken-Gratin und Buttermilch Espuma
27

Wolfsbarschfilet

mit Flusskrebsschwänzen, Beurre Blanc, geröstetem Sesam, grünen Bohnen
und schwarzem Reis
31

Gebratener Saibling aus heimischer Zucht

mit Weißweinsauce, gebratenem Fenchel und Petersilienkartoffeln
29

Vegetarisch

Schwarzes Risotto

mit Schmortomaten, sommerlichem Buttergemüse und frisch geriebenem Parmesan
24

Überbackene Ofenkartoffel

gefüllt mit würzigem Gemüse-Chili ohne Fleisch (regional & hausgemacht)
dazu Sauerrahm
22

Tagliatelle mit Tomatensauce

Basilikum, Cherry Tomaten, Burrata, gerösteten Kernen und Grana Padano
22

Dessert

Pistazientraum

mit Tonka Bohne, Mandelkrokant und Pistazieneis
14

Vanille-Panna-Cotta

mit Pfirsich-Salbei-Ragout aus saisonalem Obst, Safran-Crumble und Kirschspiegel
14

Tiramisu della Casa

mit hausgemachtem Limoncello Likör, selbstgebackenem Biskuit und Zitronenzeste
13

Beilagen

Portion Pommes

6

Saisonales Buttergemüse

6

Bratkartoffeln

7

Schwarzer Venere Reis

6

Gurkensalat

6

Speckbohnen

6

Beilagensalat

6