



SEEHOF

Restaurant am Brombachsee

Herbstkarte

Täglich von 18:00 – 21:00 Uhr
und Sonntag von 12:00 – 14:00 Uhr
außer Brunchsonntage

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen und laden Sie ein, die goldene Jahreszeit bei uns kulinarisch zu genießen. Der Herbst schenkt uns eine Vielfalt an Aromen, Farben und Düften – von wärmenden Suppen über feine Wildgerichte bis hin zu süßen Verführungen mit Kürbis, Zwetschgen und Nüssen.

Unsere Küche hat mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail eine saisonale Auswahl für Sie zusammengestellt – frisch, regional und kreativ interpretiert.

Dazu empfehlen wir Ihnen ausgewählte Weine und Getränke, die perfekt auf unsere Gerichte abgestimmt sind.

Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre, lassen Sie sich verwöhnen und entdecken Sie unsere herbstlichen Spezialitäten.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt
und unvergessliche Momente!

Vorspeisen

Bete Carpaccio

mit Ziegenkäse, Rucola, gerösteten Walnüssen, pochiertes Birne
und Orangenfilet

14

Tatar vom Weiderind

mit hausgemachter Mayonnaise, Trüffelöl, Wachtelei
und geröstetem Bauernbrot

16

Caesar Salad

(erhältlich als Vorspeise oder Hauptgang)

mit Grana Padano-Flocken, sonnengereiften Cherrytomaten, knusprigen Kräutercroutons
und gerösteten Saaten

12/19

Als Hauptgang

wahlweise mit:

gegrillten Hähnchenbruststreifen vom Sammenheimer Hof
oder

gebackenem Kabeljau

oder

Garnelen

24

Suppen

Kürbissuppe (Vegan)

mit Kürbiskernöl, gerösteten Kernen und Kräutercroutons

10

Rinderkraftbrühe

mit Leberklößchen, Gießnocken und Maultaschen

11

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren

33

Schäufele

mit dunkler Biersoße, Schwarzwurzeln und hausgemachtem Serviettenknödel
(täglich limitiert)

26

Sous-vide gegarter Zwiebelrostbraten

mit Bratenjus, hausgemachten Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagensalat

33

Gegrillte Hähnchenbrust vom Sammenheimer Hof

mit Waldpilzrisotto, Salbeijus, Grana Padano

28

Rosa Entenbrust

mit Zwetschgenjus, Pastinaken-Topinambur-Gratin, gebratenem Rosenkohl,
selbstgemachtem Orangensalz

32

Rehrücken aus der heimischen Jagd (ab 2 Personen)

mit Haselnussspätzle, glasierten Maronen, Rosenkohl, Portweinsoße
und Preiselbeerschaum

(täglich limitiert)

89

Fisch

Zander „Winzerin Art“

auf Rahmwirsing, Rieslingsoße, gebratenem Speck, Weintrauben
und Salzkartoffeln

29

Waller und Co. aus dem Gusseisentopf

Fränkischer Fischeintopf mit Sauerteigbauernbrot

29

Vegetarisch

Gorgonzola-Waldpilz-Risotto

mit gerösteten Walnüssen, krossem Salbei
und frisch geriebenem Parmesan

26

Hokkaido-Kürbis-Ravioli

mit Ziegenkäse, sautierten Pfifferlingen und eingelegten Sultaninen

26

Beilagen

Portion Pommes

6

Saisonales Buttergemüse

7

Bratkartoffeln

7

Gurkensalat

6

Beilagensalat

6

Dessert

Pumpkin Pie

mit Frischkäse-Frosting, karamellisierten Kürbiskernen,
Zimteis, Pinienhonig

14

Mousse-moi mit Apfelkompott

Frangipane (Marzipan), Weiße Ganache

14

Schokoladenriegel

mit Nougat, Nuss-Biskuit und Keksboden

13

Old Time Classic

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

9