



# SEEHOF

---

*Restaurant am Brombachsee*

## Winterkarte

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

Liebe Gäste,

der Winter ist die Zeit für Ruhe, Wärme und ehrlichen Genuss.

Auf unserer Winterkarte finden Sie wärmende Suppen, feine Fleisch- und Fischgerichte sowie ausgewählte vegetarische Kreationen – geprägt von saisonalen Produkten und klaren Aromen.

Kräftige Fonds, winterliches Gemüse und sorgfältig ausgewählte Zutaten stehen dabei ebenso im Mittelpunkt wie die Liebe zum Detail in der Zubereitung.

Gerne empfehlen wir Ihnen passende Weine und Getränke, die unsere Gerichte harmonisch begleiten.

Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre und lassen Sie sich von unserer Winterküche verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen genussvollen Stunden bei uns.

## **Vorspeisen**

### **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  
oder  
gebackenem Kabeljau  
oder  
gebratenen Garnelen**

**24**

## **Suppen**

### **Kartoffelsuppe (vegan)**

**mit Gemüsechips, Kräuteröl und geröstetem Schwarzbrot**

**10**

## **Fleisch**

### **Schäufele**

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

26

### **Sous-vide gegarter Zwiebelrostbraten**

mit Bratenjus, hausgemachten Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagensalat

33

### **Gebratene Hühnerbrust**

mit Thymianjus, Karottenpüree, sautierten Champignons, Limettenreis,  
und Apfel-Kurkuma-Ingwer-Mus

28

## **Fisch**

### **Gebratenes Lachsforellen Filet**

auf Zitronen Sauce, wildem Brokkoli  
und Kartoffel-Sellerie-Püree

29

## **Vegetarisch**

### **Rote-Bete-Risotto**

mit gebratenem Chicorée, gerösteten Walnüssen, Orange  
und Parmesanchip

26

## **Beilagen**

**Portion Pommes**  
**6**

**Saisonales Buttergemüse**  
**7**

**Bratkartoffeln**  
**7**

**Gurkensalat**  
**6**

**Beilagensalat**  
**6**

## **Dessert**

**Birnen-Schokomousse**

**mit Cashewkernen und Birnen Gel**  
**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**