



SEEHOF

Restaurant am Brombachsee

Frühlingskarte

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

Liebe Gäste,

Wenn die Natur erwacht und die ersten warmen Sonnenstrahlen den Alltag begleiten, spiegelt sich diese Leichtigkeit auch in unserer Frühlingskarte wider. Frische, saisonale Zutaten wie Spargel, Wildkräuter und Erdbeeren stehen im Mittelpunkt unserer Küche und werden mit Sorgfalt und Kreativität zu harmonischen Gerichten komponiert.

Freuen Sie sich auf eine ausgewogene Auswahl aus klassischen und modernen Speisen: von fein abgestimmten Vorspeisen über aromatische Suppen bis hin zu herzhaften Fleisch- und Fischgerichten sowie einer veganen Kreation. Ergänzt wird unser Angebot durch passende Beilagen und verführerische Desserts, die den Frühling geschmackvoll abrunden.

Genießen Sie kulinarische Frische, leichte Aromen und eine Küche, die Tradition und Innovation miteinander verbindet.

Wir wünschen Ihnen genussvollen Stunden bei uns.

Vorspeisen

Crème Brûlée vom Spargel

getrocknetem Schinken | Radieschen

13,50

Wildkräutersalat

Erdbeer-Vinaigrette | Tomaten | Ziegenkäse

13

Suppe

Tafelspitz-Consommé

Tafelspitz | Gemüse | Kräuter

9,50

Fleisch

Entrecôte (200g)

hausgemachte Kartoffelrösti | geschmolzene Zwiebeln | Jus

36

Kalbstafelspitz

Bouillon-Gemüse | Meerrettichsauce | frischer Meerrettich

28,50

Gebratene Hühnerbrust

Pilzrisotto | Gemüse | Limettenschaum

26

Fisch

Auf der Haut gebratener Zander

Tagliatelle | Spinat | Sesamsauce

29

Vegan

Gebackene Süßkartoffel

Guacamole mit rotem Kaviar | veganer Käse Chip

19,50

Beilagen

Portion Pommes

6

Saisonales Buttergemüse

7

Hausgemachte Kartoffelrösti

7

Tomatensalat

6

Beilagensalat

7

Dessert

Joghurt-Heidelbeer-Terrine

Beerenragout | Minze

13

Eierlikörtörtchen mit Pfirsichfüllung

Schokoladensauce

12,50

Dreierlei im Glas

Panna Cotta | Schokomousse | Sorbet

13,50