



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

mit Gemüsechips, Kräuteröl und geröstetem Schwarzbrot

10

Fleisch

Schäufele

mit dunkler Biersoße, Petersilienwurzel 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

HeimatGenuss Wochen Fisch (20.02. – 15.03.2026)

Saiblingstatar

mit Radieschen, Lauch, Schnittlauchmayonnaise und Brotchip

Saibling von Goldschmitt's Fische in Gunzenhausen

15

Gebratenes Saiblingsfilet

mit Silvaner-Sauce, Rahmwirsing, Schmortomaten
und Topinambur-Pastinaken-Püree

Saibling von Goldschmitt's Fische in Gunzenhausen

34

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