SEEHOF

Restaurant am Brombachsee

Herbst & Winter

Täglich von 17:30 – 20:30 Uhr
und Sonntag von 12:00 – 14:00 Uhr
außer Brunchsonntage

Liebe Gäste,

Herbst und 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

Geräucherte Entenbrust

Feldsalat | Croutons | Sauce Cumberland

18

Salat „Seehof“

Kürbis | Mango | Granatapfel

17

Auf Wunsch mit Garnelenspieß

23

Suppe

Maronencremesuppe

Apfel | Thymian

9

Essenz vom Huhn

Fleischeinlage | Wurzelgemüse |Vermicelli

10

Für Allergiker steht unser Allergenführer im Restaurant zur Verfügung.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Fleisch

Wildschweinkarree

Haselnuss Spätzle | Blumenkohl | Lebkuchenjus

31

Cordon Bleu von der Fasanenbrust

Bergkäse | Speck | Süßkartoffel Pommes | Preiselbeeren

33

Fisch

Räucherforellenfilet

Pernot | Apfelrelish | Pumpernickel | Gurke

26

Vegetarisch

Kürbispolenta

Fenchel | Orange | Purple Curry Sauce

23

Auf Wunsch mit Garnelenspieß

29

Rote Beete Gnocchi

Oregano | Walnuss | Ziegenkäse

25

Für Allergiker steht unser Allergenführer im Restaurant zur Verfügung.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Dessert

Zimt Panna Cotta

Spekulatiuscrumble

12

Mandelparfait

Ragout von saisonalen Früchten

12

Heiße Beeren

Walnusseis | Sahne

11

Für Allergiker steht unser Allergenführer im Restaurant zur Verfügung.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.