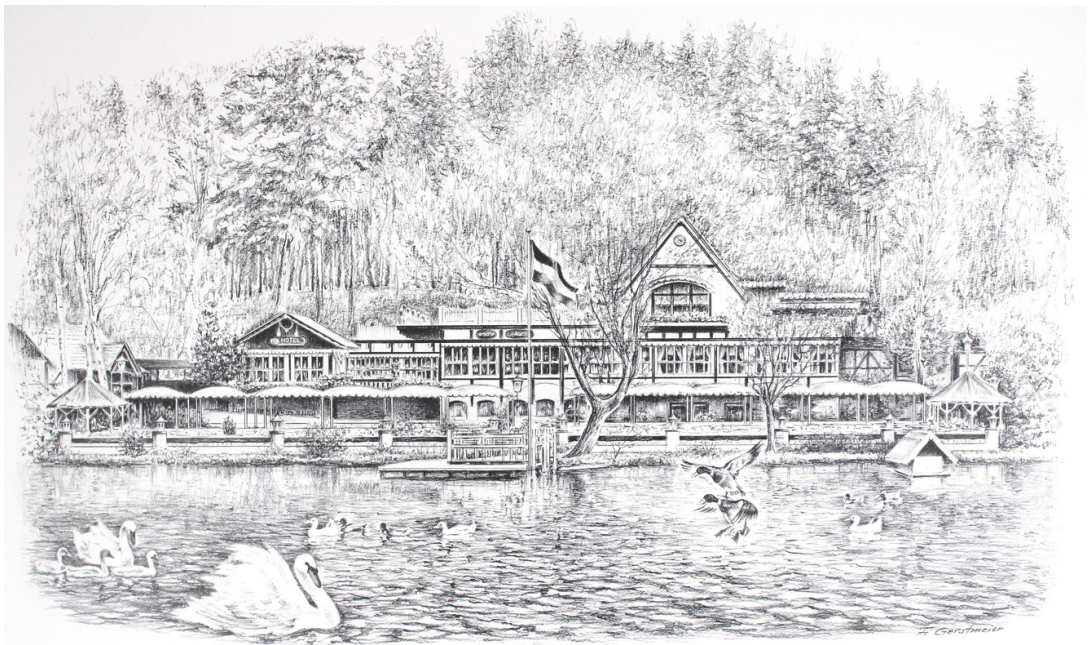




FORSTHAUS SEEBERGEN

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



Sehr gerne reichen wir Ihnen unsere Karte
mit Allergenen



VERWÖHNENMENÜ

Klare Entenkraftsbrühe

mit Majoranklößchen

à la carte 12,50 €

Gebrautes Saiblingsfilet

auf Wermutsauce,

Kürbisgemüse und kleinem Feldsalat

à la carte 36,50 €

Medaillons vom Damhirschrücken

an Apfelrahmsauce, Mandelbrokkoli

und Kartoffelkrapfen

à la carte 42,00 €

Topfenmus mit Zwetschgenterrine

dazu Salz-Karamel-Eis

à la carte 12,50 €

Menü-Preis 69,00 € pro Person



VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen
und Kernöl

10,50 €

Vorspeisenteller

mit sechs kleinen Köstlichkeiten
zum Teilen oder allein genießen

17,75 €



FISCH

Gebrautes Zanderfilet

auf jungem Spitzkohl mit Dijoner Senfsauce und Salzkartoffeln

32,00 €

Forelle "blau"

mit zerlassener Butter,

Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

28,50 €

Übrigens: Eine frisch geschlachtete Forelle erkennt man daran,
dass die Haut beim Kochen aufplatzt.

VEGETARISCH

Mediterran gefüllte Süßkartoffel

mit Paprika-Zucchini-Gemüse

auf Paprikasauce und buntem Salat

23.75 €

...



FLEISCH

Brust und Keule von der Holsteiner Ente

mit Majoransauce, Rotkohl,
Preiselbeerapfel und Kartoffelklößen

45,50 €

Original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und buntem Salat

29,75 €

Rehrücken (ab 2 Personen)

auf Johannisbeersauce
mit frischen Pilzen der Jahreszeit, Mandelbrokkoli,
Rotkohl, Spätzle und Kroketten

58,50 € **pro** Person



SÜSSE VERFÜHRUNG

Warmer Quarkstrudel

mit Kürbis-Holunder-Sorbet

12,50 €

Crème Brulée

mit frischen Beeren und Mango-Joghurt-Eis

12,50 €

Kugel Eis nach Wahl

Vanille, Erdbeer, Schokolade,
Walnuss, Haselnuss, Salz-Karamell-Eis,
Mango-Joghurt-Eis

2,75 Euro pro Kugel, Sahne 0,75 Euro