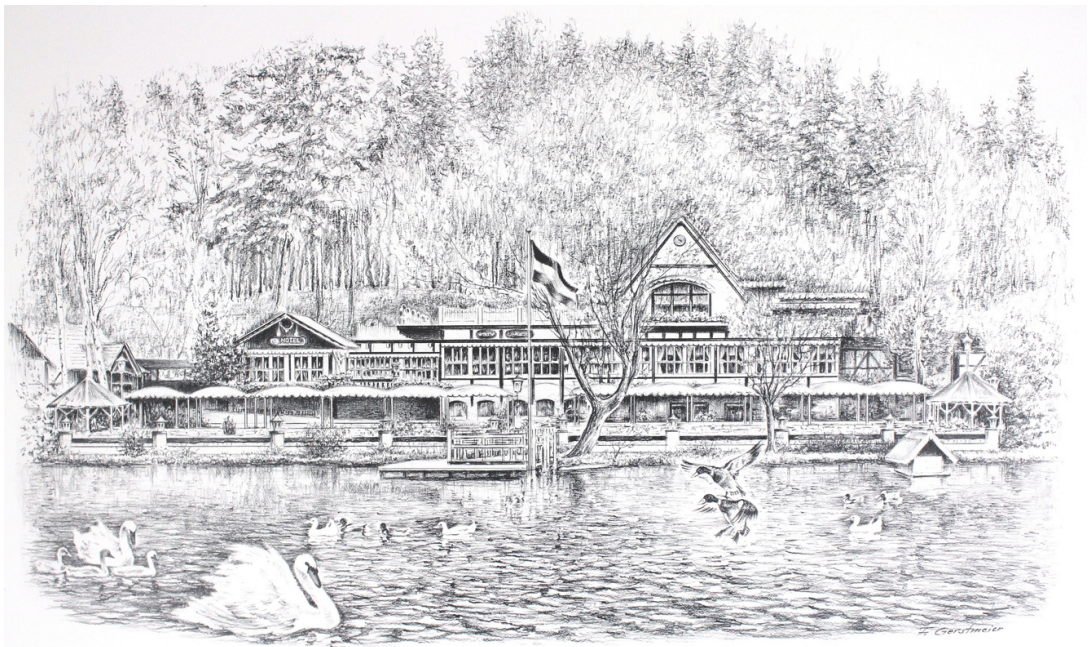




FORSTHAUS SEEBERGEN

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



Sehr gerne reichen wir Ihnen unsere Karte
mit Allergenen



VORSPEISEN

Hummerschaumsuppe

mit Nordseekrabben

18,50 €

Gänsekraftbrühe

mit Thymianklößchen und Gemüserauten

12,50 €

Suppe von der Esskastanie

mit karamellisierten Apfelspalten

12,50 €

Winterlicher Feldsalat

mit Trauben, Kürbiskernen und Pekanüssen

(vegan)

11,75 €



FISCH

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf gestovtem Kürbisgemüse
mit Kartoffeln und Feldsalat

36,50 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Dijoner Senfsauce
mit Blattspinat und Salzkartoffeln

36,50 €

Karpfen "blau" vom Seehof

-zweimal serviert-
mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

33,50 €

Forelle "blau"

mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

28,50 €

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

...



FLEISCH

Geschmorte Gänsekeule

auf Rosinensauce

mit hausgemachtem Rotkohl, Maronen im Apfelkaramellmantel
Marzipanapfel und Kartoffelklößen

48,50 €

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Kartoffelgratin und Gurkensalat

33,50 €

Brust und Keule von der Holsteiner Ente

mit Majoransauce, Rotkohl,
Preiselbeerapfel und Kartoffelklößen

45,50 €

Heimischer Rehrücken

(ab 2 Personen)

- nur auf Vorbestellung -

auf Johannisbeersauce

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

62,00 € **pro** Person



VEGETARISCH

Filotörtchen

auf Paprikasauce

mit Grünkern, Hokkaidokürbis, Shiitakepilzen,
Spinat & Räuchertofu

22,75 €

DESSERT

Tonkabohnen-Crème Brulée

mit Aprikosen in Amaretto und Vanille-Eis

12,50 €

Mandelkuchen mit Gewürzparfait

an Cassis-Blaubeeren

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