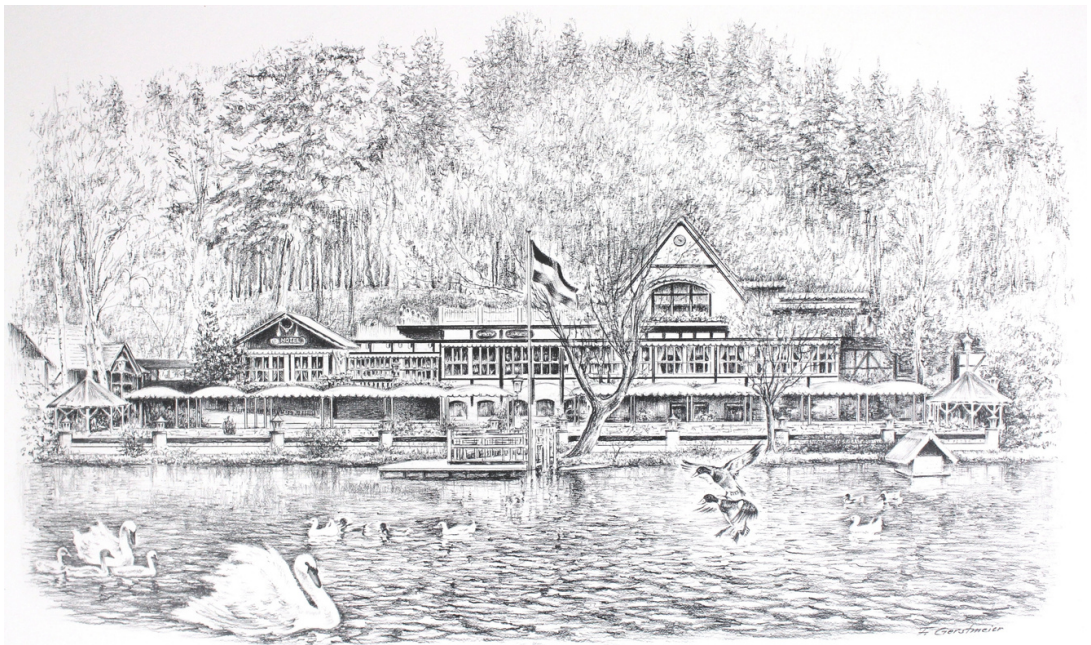


FORSTHAUS SEEBERGEN

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



Sehr gerne reichen wir Ihnen unsere Karte
mit Allergenen



VERWÖHNMENÜ

Zweierlei Spargel

mit gebackener Garnele in Bambusasche,
Spinat, Erbse und Bärlauch
à la carte 14,50 €

Rosa gebratenes Lammfilet

auf Blauschimmel-Portweinsauce und Polentacreme
mit Walnuss, Traube und wildem Brokkoli in Tempura
à la carte 42,00 €

Rhabarber-Joghurt-Mousse

mit Erdbeer-Rhabarber-Eis und Pistazienhippe
à la carte 12,50 €

Menü-Preis 66,50 € pro Person



VORSPEISEN

Vorspeisenteller

mit sechs kleinen Köstlichkeiten
zum Teilen oder allein genießen

17,50 €

Frische Holsteiner Spargelcremesuppe

pur genossen 9,00 €

mit Fleischbällchen 9,50 €

Bärlauchcremesuppe

mit Wachtelei und Erbsenkresse 12,50 €

Großer bunter Frühlingsalat

mit Radieschen und Sprossen

(vegan)

11,75 €



SPARGEL

**Frischer Holsteiner Stangenspargel
500 gr brutto**

mit Neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
24,00 Euro

**Frischer Holsteiner Stangenspargel
mit Kalbsschnitzel**

Neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
40,50 Euro

**Frischer Holsteiner Stangenspargel
mit gegrilltem Lachsfilet**

Neuen Kartoffeln und Basilikumsauce
40,50 Euro

**Frischer Holsteiner Stangenspargel
mit gebratener Maispouardenbrust**

Neuen Kartoffeln und Basilikumsauce
40,50 Euro

**Frischer Holsteiner Stangenspargel
mit Holsteiner Katenschinken**

Neuen Kartoffeln und zerlassener Butter
35,00 Euro

**Frischer Holsteiner Stangenspargel
mit Lachsvariation**

Lachsknusper, geräucherter und Graved Lachs,
mit Mango-Hollandaise und Neuen Kartoffeln
35,00 Euro



FISCH

Gebratenes Zanderfilet

auf Perlgraben-Hummer-Risotto
mit wildem Brokkoli und kleinem Feldsalat

35,50 €

Forelle "blau"

mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

28,50 €

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

Gegrilltes Lachsfilet

auf Basilikumsauce
mit Blattspinat und Neuen Kartoffeln

28,50 €

...



FLEISCH

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und buntem Salat

33,75 €

Gebratene Maispouardenbrust

auf jungem Spitzkohl und Basilikumsauce

mit Kräutergnocchi

33,00 €

Geschmorte Lammhinterhaxe

mit provenzalischer Sauce, grünen Bohnen,

Ofentomate und Kartoffelgratin

44,00 €

Heimischer Rehrücken

(ab 2 Personen)

auf Johannisbeersauce

mit frischen Pilzen der Jahreszeit, Mandelbrokkoli,

Rotkohl, Spätzle und Kroketten

62,00 € **pro** Person



VEGETARISCH

Filotörtchen (vegan)

auf Paprikasauce mit Grünkern, grünem Spargel,
Shiitakepilzen, Räuchertofu und kleinem Frühlingsalat

22,75 €

Tomaten- und Kräuter-Gnocchi

mit Basilikumsauce, Blattspinat und kleinem Salat

22,50 Euro

...



DESSERT

Quark-Vanille-Gratin

mit Apfel und Erdbeer-Rhabarber-Eis

9,50 €

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Variation von Crème Brulée

mit Schoko, Vanille und Mokka

10,50 €

Kugel Eis nach Wahl

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

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