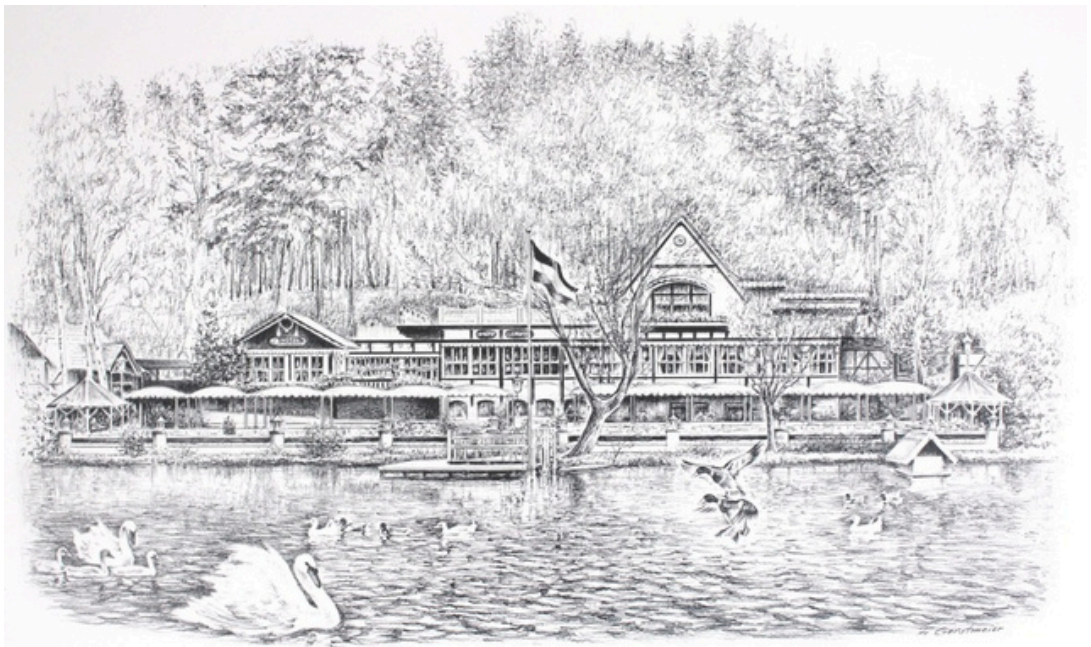




FORSTHAUS SEEBERGEN

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



Sehr gerne reichen wir Ihnen unsere Karte
mit Allergenen



VORSPEISEN

Vorspeisenteller

mit sechs kleinen Köstlichkeiten
zum Teilen oder allein genießen

17,50 Euro

Pastinakencremesuppe

mit Knusper vom Kalbstafelspitz

12,50 Euro

Hummerschaumsuppe

mit pochiertem Skrei

18,50 Euro

Frühlingsalat

mit Radieschen, Wachtelei
und Erbsenkresse

11,75 Euro



FISCH

Forelle "blau"

mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

33,00 Euro

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

Karpfen "blau"

mit Butter, Salzkartoffeln und frischem Sahnemeerrettich

42,00 Euro

Gebratenes Zanderfilet

auf Blattspinat mit Dijoner Senfsauce
und Kartoffeln

39,50 Euro

Skrei "Winterkabeljau"

mit Kartoffel-Meerrettichkruste
auf Rote Beete Sauce, mit Pastinake und konfiertem Lauch

42,00 Euro



FLEISCH

Gegrillte Lammhüfte

mit Kräuterbutter, Cherrytomaten, grünen Bohnen
und Kartoffelgratin mit Bacon

39,50 Euro

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und jungen Blattsalaten

33,50 Euro

Brust und Keule von der Holsteiner Ente

auf Majoransauce

mit Rotkohl, Klößen und Preiselbeerapfel

48,00 Euro

VEGETARISCH

Teriyaki-glacierter Räuchertofu

auf grünen Bohnen

mit Sesam-Kartoffelgratin und jungen Blattsalaten

24,00 Euro



DESSERT

Variation von Crème Brûlée

mit Vanille, Schokolade und Mokka

10,50 Euro

Schokoladensoufflé

mit Baileyssahne und Vanilleeis

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

12,50 Euro

Kugel Eis nach Wahl

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Haselnuss,

Salz-Karamell, weiße Schokolade,

Mango-Joghurt

2,80 Euro pro Kugel, Sahne 1,20 Euro

Espresso Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

6,00 Euro