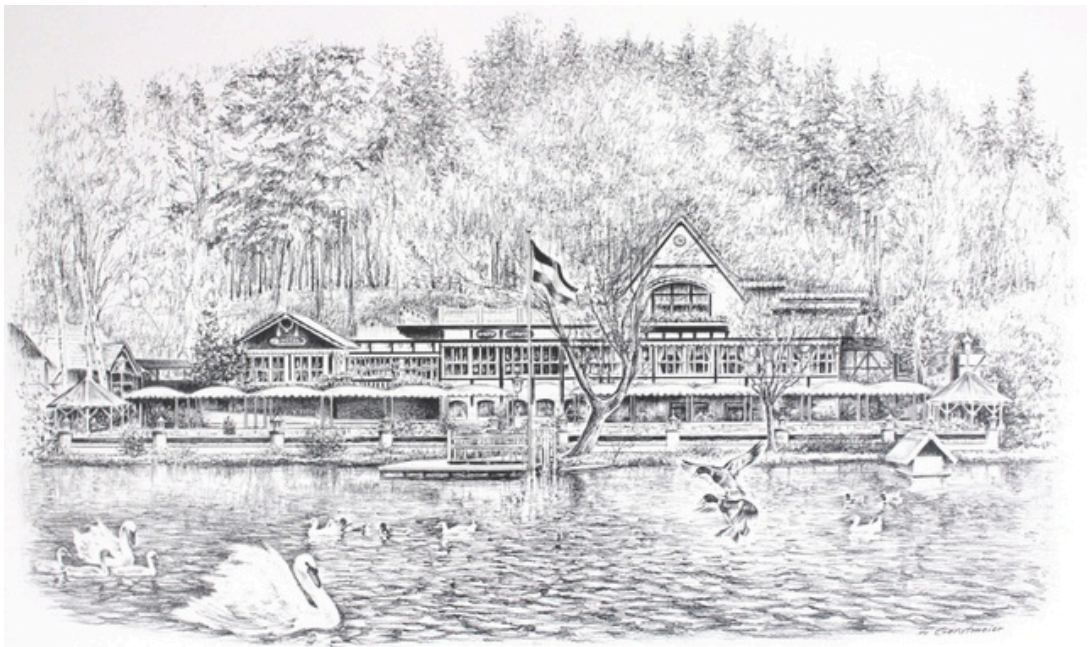


FORSTHAUS SEEBERGEN

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



Sehr gerne reichen wir Ihnen unsere Karte
mit Allergenen



HAMBURGER SCHLEMMER SOMMER

01. bis 31. August 2026

Amuse Geule

Burrata mit zweierlei Tomate

Pesto, altem Balsamico und Rucola

Kartoffelsuppe

mit Pfifferlingsschlupfer und Parmesanbräcker

Gegrilltes Eglifilet

mit Ingwer-Spitzkohl,

Kartoffelolivenölstampf und Röstzwiebeln

Lavendelparfait

mit Pfirsich, Limette und Kokusbusserln

**Menü-Preis 89,00 €
für 2 Personen**

Änderungen sind nur gegen Aufpreis möglich.

Für maximal 6 Personen.



FRISCHE PFIFFERLINGE

FrISChe Pfifferlinge "Natur"

150g frISChe Pfifferlinge gebraten

22,50 Euro

FrISChe Pfifferlinge in Rahm

120g frISChe Pfifferlinge in Rahm

22,50 Euro

Medaillons vom Hirschkalbsrücken

mit frISChe Pfifferlingen in Rahm,
Feldsalat und Kartoffelkrapfen

49,00 Euro

Gebratene Maispouardenbrust

auf frISChe Pfifferlingen in Rahm mit Gnocchis

44,00 Euro

Gegrilltes Lachsfilet

mit frISChe Pfifferlingen in Rahm
und Kerbel-Tagliatelle

46,00 Euro

Rosa gebratener Kalbstafelspitz "kalt"

auf Schnittlauchsauce mit frISChe Pfifferlingen,
Bratkartoffeln und buntem Salat

28,50 Euro



VORSPEISEN

Vierländer Gurkensuppe “kalt serviert”

mit Basilikumsamen, Minze und Grissini

10,50 €

Frühlingsalat

mit frischen Pfifferlingen und sautierten Cherrytomaten 19,50 €

Vorspeisenteller

mit sechs kleinen Köstlichkeiten
zum Teilen oder allein genießen

17,50 €

VEGETARISCH

Grünkern-Risotto-Bratling

auf frischen Pfifferlingen in Rahm
mit Brokkoli und Feldsalat

27,50 €

Teriyaki-glacierter Räuchertofu

(vegan)

auf Süßkartoffelcurry mit Granatapfel,
grünen Bohnen und jungen Blattsalaten

25,00 €



SOMMER-MATJES

Matjesfilet "Hausfrauen Art"

mit buntem Salat und Bratkartoffeln
25,50 Euro

Zartes Sherry-Matjesfilet

an Sour Creme
mit Schwarzbrot, Meersalz-Honig-Crumble,
Granatapfel und Neuen Kartoffeln
25,50 Euro

Matjesvariation

mit Salatbouquet und Kartoffelpuffer
21,00 Euro

Übrigens:

Der zarte Sommermatjes ist besonders mild und
nur zeitlich begrenzt verfügbar.

Die Nordsee bietet zu dieser Jahreszeit die beste
Nahrungsquelle für den Schwarmfisch.

Deshalb hat er den ideal
hohen Fettgehalt.



FISCH

Forelle "blau"

mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln
33,00 €

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

Gebratenes Zanderfilet

auf Dijoner Senfsauce
mit jungem Spitzkohl und Salzkartoffeln
39,50 €



FLEISCH

Heimischer Rehrücken (ab 2 Personen)

auf Johannisbeersauce

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

62,00 € **pro** Person

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und buntem Salat

33,50 €

Gebratene Maispoulardenbrust

auf Basilikumsauce

mit jungem Spitzkohl und Süßkartoffelgnocchi

33,00 €



SÜSSE VERFÜHRUNG

Mascarponeschaum
mit marinierten Erdbeeren
und weißem Schokoladen-Eis

12,50 €

Dreierlei Crème Brûlée
mit frischen Beeren

10,50 €

Kugel Eis nach Wahl
Vanille, Schokolade, weiße Schokolade,
Walnuss, Haselnuss, Salz-Karamell,
Erdbeer, Mango-Joghurt

2,80 € pro Kugel, Sahne 1,20 €

Eierlikör mit Vanilleeis
und Schokostange

7,00 €

Espresso Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

6,00 €