

Röstbrot scheiben Kräuterbutter überbacken	2,90
Tomate Mozzarella Basilikumpesto Salatbouquet	8,90
Rote-Beete-Carpaccio karamelisierter Ziegenkäse Rucola geröstete Walnüsse Himbeer-Vinaigrette	11,90
Hausgebeizter Lachs Senf-Dillsoße Salatbouquet Kräuterbaguette	14,90

Tagesangebot: Kraftbrühe mit Einlage (Huhn oder Rind)	5,60
Tomatensuppe Sahnehaube	5,80
Zwiebelsuppe Bärlauch	6,20

Alle Suppen auch als große Portion (+2,50 €) möglich.

Frischer Salat-Mix

+ Paprika Tomate Gurke Möhre	9,90
+ Thunfisch Zwiebeln Hirtenkäse schwarze Oliven Kirschtomaten	14,90
+ gebratene Hähnchenbrust Kirschtomaten Grana Padano	17,90

Alle Salate werden mit Joghurt-Dressing, Orangen-Senf-Dressing, Brot und Kräuterquark serviert.

Thai-Curry: Asiatisches Gemüse Basmatireis (vegan)	14,50
Pasta Kirschtomaten Pesto Rucola Grana Padano	15,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen

Informieren Sie sich über unsere Spezialitäten-Angebote und Menüs
 für Ihre festliche Familien-, Betriebs- oder Vereinsfeier! 😊

Holländische Matjesfilets nach Hausfrauen Art Salzkartoffeln	15,80
FISCHERMAHLZEIT: Gebeizter Lachs geräucherte Forelle Räucheraal Rührei Bratkartoffeln Salat	22,50
Gebratene Schollenfilets Buttersoße Salzkartoffeln Salat	23,50
Gebratene Zanderfilets Grillgemüse Basmati-Reis	23,90
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet Broccoli Salzkartoffeln	24,50

Paniertes Schnitzel Wiener Art Bratkartoffeln Salat	17,50
Lammrücken Grillgemüse Schalottensoße Kartoffelgratin	25,50
Thai-Curry: Asiatisches Gemüse gebratene Hähnchenbrust Basmatireis	19,50
Medaillons vom Schweinefilet Pfeffersoße Bratkartoffeln Salat	23,50
Argentinisches Rumpsteak Kräuterbutter Steakkartoffeln Kräuterbaguette Salat	180 g – 26,50 250 g – 30,50

Schokoladen-Soufflé Vanilleeis	6,80
Haussorbet Prosecco Beerenfrüchte	7,50
Caramel Panna Cotta Fruchtspiegel	5,90
Hausgemachte Rote Grütze Vanilleeis Sahne	7,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen

Planen Sie eine Tagung oder ein Seminar in entspannter Atmosphäre?
 Gerne zeigen wir Ihnen unsere Tagungsmöglichkeiten und unsere
 komfortablen Seeblick-Zimmer! 😊

Frischer Spargel aus der Region

Spargelsuppe Einlage		5,60
	als große Portion	8,10

Salat von grünem Spargel Erdbeeren Rucola Parmesan Kräuterbrot		12,50
	als große Portion	16,50

½ Pfund frischer Stangenspargel

Salzkartoffeln Sauce Hollandaise zerlassene Butter		15,50
+ Kräuter-Rührei		17,50
+ roher oder gekochter Schinken		20,50
+ Schnitzel Wiener Art		22,50
+ gebratenes Lachsfilet		26,50
+ Rumpsteak 180 g		28,50

1 Pfund frischer Stangenspargel

Salzkartoffeln Sauce Hollandaise zerlassene Butter		21,50
--	--	-------

Unser Angebot für Gruppen ab 4 Personen: **Spargel zum Sattessen**

Frisher Stangenspargel | Schinken roh + gekocht | panierte Schnitzel | Sauce Hollandaise
zerlassene Butter | Salzkartoffeln

29,50 € pro Person (inkl. Suppe + Dessert)
ab 10 Personen: 26,50 € pro Person (inkl. Suppe + Dessert)
 (Aufpreis für Schweinelendchen und/oder Lachs jeweils 2,00 €)

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen

Hotel Seeblick auf Social Media 😊
www.facebook.com/hotelrestaurantseeblick
www.instagram.com/hotelrestaurantseeblick