

„Vorspeisen“

Curry & Hähnchen

Curry-Cocos-Schaumsuppe
mit Hähnchen in teriyaki

6,90 €

Krustentier & Scampi

Krustentierschaumsüppchen
mit gebratenem Scampi

7,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit getrüffeltem Sauerrahm, Rucola und Parmesan
dazu servieren wir Baguette

12,90 €

Ziegenkäse & Honig

Gebackener Ziegenkäse mit Honig
auf marinierten Rucola, Feigen und Kirschtomaten
dazu servieren wir Baguette

9,00 €

Ragout fin & Parmesan

saftiges Ragout vom Kalb und Geflügel in Buttersoße mit Parmesan gratiniert
und Baguette

7,90 €

„Hauptgänge Fisch“

Lachs & Blumenkohl

Saftiges Lachsfilet im Knuspermantel
mit Blumenkohl Couscous, Spinatrisotto und Orangen-Limettenjus

22,90 €

Heilbutt & Banane

Gebratenes Heilbuttfilet mit aromatisierten Bananentranchen,
sautierten Möhren, Kräuterkartoffelstampf und Jus

19,90 €

„Hauptgänge Fleisch“

Ochsenbäckchen & Erbse

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Erbsenkartoffelstampf aromatisiert mit Trüffel,
gebackenen Gemüse, rosa Champignons und Jus

19,90 €

Hähnchen & Chorizo

Saftige Hähnchenbrust mit Ricotta gefüllt
an Schwarzwurzelpüree mit gebratener Chorizo, gebackener Paprika und Jus

18,90 €

Rumpsteak & Ziegenkäse

Argentinisches Rumpsteak mit Ziegenkäse und Honig gratiniert,
Rotweinschalotten, Jus und Kartoffelgratin

24,90 €

Lamm & Kräuter

Saftige Medaillons vom Lammrücken unter Kräuterkruste
mit Parmesantomate, gebackener Zucchini und Teriyakikartoffeln

24,90 €

Medaillonvariation & Pilze

Variation von Rind, Maishühnchen, Schweinefilet mit Rahmpilzen,
Bratkartoffeln, Spiegelei und Jus

19,90

Schnitzel & Zitrone

Saftiges Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln
Zitrone und Jus

14,90 €

Mit gebratenem Spiegelei

15,90 €

Salatbeilage zum Schnitzel

2,50€

„Vegetarisch“

Ei & Gemüse

Pochiertes Ei auf Erbsen-Trüffelstampf
mit gebackenen Gemüse und brauner Butter

14,90 €

Spaghetti & Scampi

feine Spaghetti mit gebratenen Scampis, Knoblauch, Olivenöl,
Kirschtomaten und Lauchzwiebeln

18,90 €

„Auf Vorbestellung (2 Tage)“

Château-Briand

für 2 Personen

*Doppeltes Angus-Rinderfiletsteak am Tisch tranchiert
reichlich garniert mit frischem Marktgemüse und hausgemachter Sauce Bernaise
dazu servieren wir zweierlei Kartoffelbeilagen und Jus*

75,00 €

„Dessert“

Schokolade & Mango

Dunkles Schokoladen-Mousse mit Himbeerspiegel und feinem Mangosalat

6,90 €

Apfel & Vanille

Feiner Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne, Fruchtspiegel und Hippe

6,90 €

„Kindergerichte“

Ferkelchen – Teller

Portion Pommes frites
mit Ketchup

4,90 €

Süßer Ferkelchen – Teller

Portion Süßkartoffel-Pommes frites
mit Mayo

4,90 €

Rabbit- Teller

großer Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Zucker

5,90€

Donaldteller

Chicken Nuggets
mit Pommes frites und Ketchup

6,90€

Puuh-Teller

paniertes Schweineschnitzel mit Mischgemüse,
Pommes frites

7,90 €

**Das Team vom Restaurant Seeblick
wünscht Ihnen liebe Gäste,
angenehme Stunden in unserem Hause!**