

Karfreitagskarte 2023

Maibock vom Münchner Hofbräu

barockes, leicht estriges Malzaroma im Bukett, sehr vollmundig, malzaromatisch und mit einem samtig-weichen und hopfigen Ausklang. Bernsteinfarben und mit cremig rohweißer Schaumkrone präsentiert sich der Hofbräu Fastenbock im Glas. 7,2 Vol %

0,5l € 4,90

Rosé Schlossabfüllung, Rebsorte Spätburgunder

Würzig, frisch und lebendig – feine Aromen von Sauerkirsche, Erdbeeren und Rhabarber -dieser erfrischende Rosé sollte bei keinem Fischessen fehlen-
Weingut Schloss Reinhartshausen, Rheingau, Deutschland

0,1l € 4,20

0,2l € 7,60

Spargelcremesuppe

mit Sahne und Kräutern

€ 6,50

„Seehof Bouillabaise“

Leicht gebundene Fischsuppe mit Safran, Pernod, frischem Wurzelgemüse, gebratenen Fischfilets, Flusskrebse und Steinofenbaguette, Knoblauchdip

als Vorspeise € 14,90

als Hauptgericht € 21,50

Räucherlachstatar

mit Frühlingszwiebeln und Salatbouquet

€ 14,80

Blattsalate mit gehobelten Karotten, Gurken und Tomaten mit Hausdressing
und gebratenem Saiblingsfilet, Steinofenbrot

€ 15,90

Saibling im Ganzen gebraten mit Nussbutter, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

€ 22,00

Gegrilltes Lachsfilet mit Rieslingrahmsoße,

jungem Spinat, Tagliatelle und Kirschtomaten

€ 21,50

Seehof Fischteller

Filet von Zander, Saibling und Forelle

kross gebraten, auf Safransoße mit Marktgemüse und bayerischem Risotto

€ 25,50

Ein Saiblingsfilet gebraten mit Wurzelgemüsen,

brauner Butter und Salzkartoffeln

€ 19,50

Matjesfilet mit Schmand - Gurke/Apfel/Zwiebel -

dazu Salzkartoffeln und Salatbouquet

€ 16,90

Marinierte Erdbeeren mit BIO-Vanilleeis und Sahne

€ 8,90