



# SEEHOF TAGESKARTE

## SOMMER SCHMANKERL

<b>Gemüse Gazpacho</b> <sup>(f, l, 5)</sup>	<b>6,90</b>	<b>Leberkäs</b> <sup>(j, l, 1, 2, 3, 5, 8)</sup>	<b>12,40</b>
Kalte spanische Gemüsesuppe von Tomaten, Gurken, Paprika, herzhaft gewürzt		mit Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Burrata</b> <sup>(a1, g)</sup>	<b>13,90</b>	<b>Folienkartoffel mit Kräuterquark</b> <sup>(g, l, 1, 5)</sup>	<b>9,80</b>
mit marinierten Kirschtomaten, Basilikum und nativem Olivenöl, dazu etwas Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer. Serviert mit Steinofenbaguette		und Salatgarnitur	
<b>Seehof Salatbowl</b> <sup>(f, l, 5)</sup>	<b>14,80</b>	<b>½ Hendl</b> <sup>(j, l, 1, 5)</sup>	<b>20,50</b>
mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Reis, Rosinen, geröstete Erdnüsse, Parmaschinken und Melonenkugeln, Baguette		mit Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Semmelknödelsalat</b> <sup>(a1, c, g, j, l, 1, 5)</sup>	<b>11,90</b>	<b>Portion BBQ -Ripperl</b> <sup>(1, 8, 9)</sup>	<b>19,80</b>
Semmelknödel in würziger Vinaigrette mit Schnittlauch und Radieserl		geschmorte Schweineripperl mit würziger BBQ Soße	
		<b>Bio-Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> <sup>(g, 8)</sup>	<b>6,50</b>
		und Schlagsahne	

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

**Hofbräu Sommerzwickl** <sup>(a3, 20)</sup>  
 Unser honiggelber Hofbräu Sommerzwickl ist ein unfiltriertes Helles. In der Nase entfaltet sich ein fruchtig feinmalziges Aroma von Clementine, Grapefruit, Apfel, Mandel und Milchbrot. Waffeln und Süßholz bringen eine leichte Röstaromatik ein, die geschmacklich mit den gut ausgewogenen Süß-Säure-Anteilen harmoniert.  
**als Schnitt 0,3 l 3,90      0,5 l 5,50**

**Seehof Rosé, trocken, QbA** <sup>(f, 20)</sup>  
 von Pinot Noir und Pinot Nero  
 Lachsfarben In der Nase reife Kirschen sowie rote Beeren; mediterrane Würze und etwas Pfirsich, Der Nachhall ist mineralisch geprägt, idealer Sommerwein  
*Weingut Seehof / Rheinhessen / Deutschland*  
**0,2 l 7,90**

### Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmitteln 5 = geschwefelt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat 9 = mit Süßungsmitteln 15 = koffeinhaltig  
 20 = mit Alkohol

### Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen:

a1 = Weizen (Gluten) a2 = Roggen (Gluten) a3 = Gerste (Gluten) a4 = Hafer (Gluten) a5 = Dinkel (Gluten) c = Eier d = Fische f = Soja(bohnen) g = Milch  
 h1 = Walnüsse (Schalenfrüchte) l = Sellerie j = Senf k = Sesamsamen l = Schwefeldioxid und Sulfite m = Lupinen o = Krebstiere

Alle Preise in € inkl. MwSt. und Bedienung