

| <b>Kalte Vorspeise</b>  | Preis €                                |
|---|--|
| Feldsalat mariniert in Balsamico-Olivenöl mit Speckstippe und Croutons                                    | 5,60 €                                 |
| Blattsalatpyramide mit Joghurdressing u. Pinienkernen, Scampispißchen gebraten in Knobibutter             | 10,40 €                                |
| „Vorspeisenteller“ mit Forelle, Lachs, Krabbencocktail, Melone mit Schinken und Leberpastete              | 13,20 €                                |
| <b>Warme Vorspeisen und Zwischengerichte</b>  | -                                      |
| Lasagne mit Steinpilzen und Geflügelstreifen auf Kresseschaum   | 8,60€                                  |
| Tafelspitz vom Rind mit Streifen vom Wurzelgemüse, Merretichsoße, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren | 7,80€                                  |
| <b>Suppen</b>   | -                                      |
| Tafelspitzconsomme mit kleinem Gemüse   | 3,60€                                  |
| Cremesuppe von Steinpilzen oder Pfifferlingen   | 4,40€                                  |
| <b>Hauptgerichte</b>  |  |
| Entrecote vom argentinischen Freilandrind an Ochschwanzjus  | 13,20€(Menü)<br>16,20 €(ganze Portion) |
| Burgunderbraten aus der Rinderhüfte, geschmort in Burgunderrotwein  | 10,80€(Menü)<br>13,60€(ganze Portion)  |
| <b>Desserts</b>   | -                                      |
| Ananascarpaccio mit Maraschino und Passionsfruchtsorbet   | 5,20€                                  |
| Dessertteller Seestube von jedem etwas (Mousse, Parfait und Sorbet aus frischen Früchten)                 | 6,90€                                  |

Zu den Hauptgerichten werden folgende Beilagen serviert

- Kartoffelkroketten
- Mandelbällchen
- Bandnudeln
- Hausgemachte Spätzle
- Knödel
- Reis