

Lust auf unsere Tagesempfehlung

Seeblicker Menü

an gröötnis ütj a köögam

✱

Vitello Tonato NF [Susländer Schweinerücken| Thunfischsauce | Kapern| Limone]

✱

Seelachsfilet unter der Kräuterkruste [Püree , Ragout & Chip vom Topinambur]

✱





Scheiben von der Maispouladenbrust [Purple- Curry- Risotto | geschmorte Bio Möhren]

✱






Wintershooter im Glas [Eiskern | Zimtespuma]

3 Gänge 35€ | 4 Gänge 41€


VORSPEISEN

- Rahmsuppe vom Knollensellerie [gehobelter Stangensellerie | mit oder ohne Schweinebauch] 8,50 
- Tomatenbruscetta aus dem Rohr [Bio Deichkäse | Balsamiko] 9,50 
- marinierte Amrumer Rinderzunge [Meerrettich | Sous Vide gegarte Bete] 10,50 
- Vitello Tonato NF [Susländer Schweinerücken| Thunfischsauce | Kapern| Limone] 12,50
- mit Fenchelsamen & Kaffee gebeizter Lachs [Wasabi Gurken | Reibekuchen] 12,50 

HAUPTGERICHTE

- Risotto mit Ingo Holland`s Purple – Curry [geschmorter Topinambur & Karotten] 19,50  
- Seelachsfilet unter der Kräuterkruste [Püree , Ragout & Chip vom Topinambur] 24,50
- Holsteiner grobes Steckerübenmus [Kochwurst |Kasseler Bauch & Nacke] 16,50
- Roastbeef „kalt“ vom Husumer Rind [Remouladensauce | Bratkartoffeln] 23,50  
- Gebratene Maispouladenbrust [Purple- Curry- Risotto | geschmorte Bio Möhren] 29,50 
- Kotelette vom Amrumer Rind vom Hof martinen [für 1-3 Personen weitere Infos auf der tafel]

DESSERT und KÄSE

- Wintershooter im Glas [Eiskern | Zimtespuma] 7,50 
- Tarte Tatin vom Holsteiner Cox [Vanilleeis | Zubereitungszeit ca 25min] 11,50
- Seeblicker Dessertvariation [heiß & kalt | lassen Sie sich überraschen] 12,50
- Taleggio im Brickteig gebacken [Staudenselleriechutney] 7,50

Diese aktuelle Sonder- Tageskarte ist nicht nach der Lebensmittel Kennzeichnung Verordnung mit den Allergenen ausgezeichnet, bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam