



# DER SEEHOF

*Das Hotel im See*

## Unser Weihnachtsmenü

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit roter Bete und frittiertem Grünkohl

\* \* \*

Winter-Kabeljau in Buttermilch pochiert  
Kurkuma-Beurre blanc, Beluga-Linsensalat und Steckrübe

*Vegetarisch: Artischockenboden mit Pinienkernen und getrockneter Tomate gefüllt  
auf Kürbis-Carpaccio und gebackenem Räuchertofu*

\* \* \*

Traditioneller Gänsebraten  
mit leichter Orangensauce, glasierten Maronen  
Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen mit Butter-Bröseln

oder

Filet vom Weidekalb - sous vide gegart -  
im Schnittlauchmantel, Rosenkohl und Selleriepüree mit Kürbis-Kartoffel-Blinis

*Vegetarisch: Risotto mit Trüffelöl, Rosenkohl, Kürbiskernen  
und gebratenen Kräutersaitlingen*

\* \* \*

Sauermilch-Parfait mit Safran-Birne und Pistazienmousse

**3-Gang-Menü (Suppe-Hauptgang-Dessert)**  
**4-Gang-Menü**

**pro Person 52,00 €**  
**pro Person 65,00 €**