



## Speisenkarte für Busgruppen



@schloss.seehof



schloss\_seehof\_restaurant\_cafe

### VORSPEISE

#### **MOZZARELLA DI BUFALO / 10,90**

Büffelmozzarella mit Rauke, Kirschtomaten, grünes Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

#### **36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ / 5,90**

mit Flädlestreifen und sommerlichem Gemüseconfit

#### **ANDALUSISCHE GAZPACHO kalt serviert / 5,90**

mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten, grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl, spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

### KLASSIKER HAUPTGANG

#### **SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT / 14,90**

zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

#### **ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 13,40**

Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln, Bergkäse und kleinem gemischtem Salat der Saison

#### **GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 15,90**

„Züricher Art“ mit frisch gebratenen Egerlingen, dazu Knopfspätzle und Salat

#### **PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,80** Böhnleins Kunner 240g

#### **1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER / 6,90** Böhnleins Kunner 120g

vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

#### **SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“ / 12,90**

Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

- **BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN** 14,90
- **BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL** 13,90
- **BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL** 18,90

#### **KLEINER GÄRTNERSALAT DER SAISON / 4,90**

Dressing: Honig-Senf dressing oder Balsamico-Dressing

### TAGESDESSERT

#### **ETON MESS SOLO / 4,60**

Himbeersorbet mit Baiser auf einem fruchtigen Himbeerkompott

#### **DREI NÜSSE FÜR ASCHENBRÖDEL / 6,90**

zwei Kugeln feines Joghurteis „Griechischer Art“, Joghurtbett mit Sahne und Walnüssen

#### **WINDBEUTEL mit roten ERDBEEREN/ 5,50**

mit leichter Sahne und marinierten Erdbeeren gefüllt