



SEELOGE

Leben. Freude. Genuss.

SUPPE

Bärlauchcremesuppe mit Kartoffelcroutons	7,00 €
Topinambur Kartoffel Suppe mit geräuchertem Aal und Kresse	8,00 €

VORSPEISEN & SALATE

Rote Bete-Ziegenkäse Türmchen Babyspinat, Walnuss & Ingwersauce	11,00 €
Topinambur mit geräuchertem Aal & Birne	12,00 €
Lachstatar mit weißem Miso & Apfel	14,00 €
Marktfrischer Salatteller mit Kräuterdressing	8,00 €
Großer Salatteller	11,00 €
oder mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,00 €



SEELOGE

Leben. Freude. Genuss.

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbuttfilet mit buntem Chicorée, Orangensauce & Zartweizen	22,00 €
Forellenfilet mit Rahmgurken & Dillkartoffeln	20,00 €
Kotelette vom Schwein mit Senfjus, Birne & Kartoffelpüree	17,00 €
Brust von der deutschen Maispoularde mit Bärlauchnocchi, Chardonnaysauce & Feldsalat	19,00 €
Entrecôte vom Holsteiner Rind Topinamburpüree, Kräuterbutter & Frühlingszwiebeln	31,00 €
Ossobuco mit Schmorsauce, Pastinaken & Risoleekartoffeln (franz. Bratkartoffeln)	25,00 €
Bärlauch Käse Knödel (Vegetarisch) mit Chardonnaysauce, Bergkäse & Salat	15,00 €
Graupenrisotto (Vegan) mit Gemüse und Limette	15,00 €
Gebratene Polenta Kräuter Schnitte (Vegtarisch) mit Rahmchampignons, Kräutersaitlinge, Schmortomaten & Feldsalat	15,00 €



SEELOGE

Leben. Freude. Genuss.

DESSERT

Welfencreme Vanilleflammeri mit Weinschaum	6,00 €
Hausgemachtes Cassis-Sorbet mit Estragonsirup, Baise & Cassis Veilchen Macaron	8,00 €
Variationen von weißer Schokolade Weißes Schokoladenmousse, Blondies, Macadamianüsse, Brombeere	8,00 €
Holsteiner Käseauswahl Weintrauben, fruchtigem Chutney & Walnüsse	11,00 €

KINDERGERICHTE

Pommes Rustico mit Kräuterdip & Ketchup	4,00 €
Kartoffelpuffer mit Apfelkompott	7,00 €
Pasta mit Bärlauchpesto	8,00 €
Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree & Erbsen	8,00 €