

# SEEHAUS - Monatsempfehlung

## „Bavaria meets Asia“

### Vorspeise 🍷 Starter

**YUMBAU - Dim Sum 🍷 YUMBAU Dim Sum** EUR 15  
5 Stück im kleinen Bastkörbchen, Krautsalat, Soja- und Sesamsauce  
A basket of 5 dim sum served with a cabbage salad and a soy-sesame dipping sauce

**Castell'scher Alpenlachs 🍷 Alpine Salmon** (sourced from the Castell'schen Fish Farm) EUR 18  
Zitronengras- und Korianderbeize, Artischocke, Tobikko-Kaviar  
Pickled lemongrass and coriander, artichokes and tobikko caviar

### Hauptgang 🍷 Main Course

**Hummer Conchiglioni 🍷 Lobster Conchiglioni** EUR 32  
Halber ausgelöster Hummer, Gelbes Curry, Koriander  
Half a lobster, yellow curry, tarragon

**Spanferkel-Haxerl 🍷 Suckling Pork Knuckle** EUR 24  
Spitzkohl, Sesam, Koriander, Kimchi-Mayonnaise  
Pointed cabbage, sesame, coriander and a kimchi mayonnaise

### Süßes 🍷 Dessert

**Schwarzwälder-Kirsch 🍷 Black Forest Gateau** EUR 9  
Grüner Tee, Zitronengraseis  
Green tea, lemongrass sorbet

### Unsere Weinempfehlung

#### We recommend – WHITE

2015 Saar Riesling QbA trocken 0,75l EUR 39  
Van Volxem  
Riesling

#### We recommend - RED

2012 KOENIGSEGG Zweigelt Classic 0,75l EUR 32  
Schloss Halbtorn  
Zweigelt

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
All Prices are in Euro and inclusive VAT.