

SEEHAUS Kulinarik

Spargelzeit

Vorspeise 🍷 Starter

Grüner Spargel Salat 🍷 Green Asparagus Salad EUR 15
Bayerische Garnele, Avocado, Koriander, Yuzu-Vinaigrette
Bavarian shrimp, avocado, coriander, Yuzu-vinaigrette

Rindertatar mit weißem Spargel 🍷 Beef Tatar with white Asparagus EUR 18
Gebratenes Wachtelei, Baby mangold, Bärlauch-Creme
Roasted quail egg, baby chard, wild-garlic truffle cream

Suppe 🍷 Soup

Spargelcremesuppe 🍷 Asparagus Soup EUR 8
Eigene Einlage, Vanilleöl
White asparagus, vanilla oil

Frischer Stangenspargel 🍷 Fresh Asparagus

150g 🍷 150g EUR 17
300g 🍷 300g EUR 23

serviert mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise 🍷 served with buttered potatoes, sauce hollandaise

wahlweise mit 🍷 Optional Side Order

Aufpreis 🍷 Extra Charge

gekochter Spargelschinken	🍷 Cooked asparagus ham	EUR 7.5
San Daniele Schinken	🍷 San Daniele ham	EUR 9
hausgebeiztem Lachs	🍷 Graved Salmon	EUR 9
kleinem Wiener Schnitzel	🍷 small „Wiener Schnitzel“	EUR 12
150g Rinderfilet	🍷 150g beef filet	EUR 24

Unsere Weinempfehlung 🍷 White wine – we recommend

Wagram

2016 Gemischter Satz trocken 0,75l EUR 39
Bernhard Ott

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