

SEEHAUS Kulinarik

SPARGELZEIT

Vorspeise 🍷 Starter

Spargel Poke 🍷 Asparagus Poke

Bayerische Garnele, Avocado, Hüttenkäse, rosa Grapefruit
Bavarian shrimp, avocado, cottage cheese, pink grapefruit

EUR 18

Tatar vom TeGyu mit weißem Spargel 🍷 Beef Tatar of TeGyu with white Asparagus

Gebrautes Wachtelei, Wildkräuter, Bärlauch-Creme
Roasted quail egg, wild herbs, wild-garlic truffle cream

EUR 18

Suppe 🍷 Soup

Spargelcremesuppe 🍷 Asparagus Soup

Eigene Einlage, Schinkenchip
White asparagus, ham chip

EUR 8

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

gekochter Spargelschinken	🍷 Cooked asparagus ham
San Daniele Schinken	🍷 San Daniele ham
hausgebeiztem Lachs	🍷 Graved Salmon
kleinem Wiener Schnitzel	🍷 small „Wiener Schnitzel“
2 Stück Kalbsmedaillon	🍷 2 peace of veal medallons
150g Rinderfilet	🍷 150g beef filet

Aufpreis 🍷 Extra Charge

EUR	7.5
EUR	9
EUR	9
EUR	12
EUR	19
EUR	24

Unsere Weinempfehlung 🍷 White wine – we recommend

Südsteiermark

2017 Sauvignon Blanc "THERESE" Erste STk Lage
Weingut Polz

0,75l EUR 59

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