

## Suppen

Tagessuppe	6,00 €
Kräutercremesuppe mit Kräutercroutons	6,00 €
Kartoffelcremesuppe mit Lyoner-Quiche	6,50 €
Fischsuppe Seehotel mit Sauce Rouille und Toastbrot	6,50 €

## Vorspeisen und Salate

Büffelmozzarella an zweierlei Tomatensalat mit Rucola, dazu Tomatensorbet	9,50€
Terrine von gegrilltem Gemüse an Blüten und Gartenkresse mit leichtem Balsamicodressing	9,50 €
Crevettencocktail auf Toastbrot und Eisbergsalat	9,50 €
Caesar Salad Romanosalat mit French Dressing und Maishähnchenbrust dazu Sardinen und Parmesan	11,50 €
Vitello Tonnato mit frischem Thunfisch	13,50 €
Salat Seehotel Gartensalat mit Safrandressing und dreierlei Fisch(tagesaktuell)	24,00 €

## **Pasta**

Rigatoni mit Basilikum-Tomaten-Sauce und Parmesan	12,00 €
Äplermagronen Makkaroni mit Kartoffeln in Sahnesauce dazu Apfelmus und Röstzwiebeln, Käse	12,50 €
Feine Nudeln mit gebratenen Knoblauch-Crevetten	15,50 €
Hausgemachte Nudeln an Trüffelsauce und Belper Knolle	16,50 €

## **Flammkuchen aus dem Steinbackofen**

Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	9,50 €
Flammkuchen mit Grillgemüse	9,50 €

## **Burger**

Hausgemachter Rindfleischburger Spiegelei, Bacon, Käse, Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomate und Essiggurke dazu hausgemachte Sauce und Pommes frites	15,50 €
Quinoaburger (vegetarisch) mit Joghurtsauce, Salatgurke, Tomate und Eisbergsalat, Zwiebeln, Käse, Ei dazu Pommes frites	13,50 €

## Hauptgänge

Hausgemachte Hoorische mit Speck- oder Lauchsauce, dazu karamellierte Birnen	12,50 €
Zwei hausgemachte Klöße, gefüllt mit Hackfleisch, Leberwurst und Lauch, mit Specksauce dazu gebratener Kappes	13,50 €
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Pommes frites und Salat	15,50 €
Gefüllte Maishähnchenbrust mit buntem Gemüse und Nudeln	18,50 €
Rinderroulade „Großmutter Art“ mit zweierlei Ofenkarotten und Kartoffelstampf	18,50 €
Kalbsleber nach „Chef Art“ mit Apfel-Calvadosauce auf Kartoffelstampf und Salat	19,50 €
Iberico Kotelett mit hausgemachten Chorizokroketten auf Kartoffelsalat mit Paprika und Auberginen	19,50 €
Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren dazu Gemüse und Pommes frites	22,50 €
Wildragout vom heimischen Wild dazu Gemüse und hausgemachte Spätzle	22,50 €
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Brokkoli und Rösti	23,50 €
Rinderfilet an Portweinjus mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	32,00 €

## **Fisch**

Duo von Lachs und Zander  
mit Erbsenpüree, frischen Gartenerbsen  
dazu Fenchel-Orangen-Salat 22,50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
auf Ratatouillegemüse und Kräuterkartoffeln,  
dazu Beurre blanc 23,00 €

Bosener Fischtöpfchen mit Reis 24,50 €

Am Stück gebratener Saibling  
mit Mandelbutter, Spinat und Salzkartoffeln 28,00 €

## **Desserts**

Hausgemachter Apfelstrudel serviert mit  
Vanilleeis und Sahne 8,50 €

Tonka Crème Brûlée  
mit Schokoladenerde und Kaffeesorbet 8,50 €

Sorbet-Teller  
von Mango, Cassis und Zitrone  
mit frischen Früchten 8,50 €

Pistazien - Parfait  
auf Schokoladenbiskuit und -glasur 9,50 €

Käseteller 13,50 €