



Weihnachtsmenü 2018

25. und 26. Dezember 2018

Vorspeise

Duett vom Lachs & Tuna Tatar
auf Feldsalat an Blütenhonigvinaigrette

Hauptgang

Roastbeef am Stück gebraten an Portweinjus
Kartoffelpüree & frischer Rahm-Wirsing

Alternative Fisch

Lachsfilet auf der Haut gebraten
Kartoffelpüree & frischer Rahm-Wirsing

Dessertteller

Spekulatius-Mousse mit hausgemachtem Eierliköreis
und Amarenakirschen

Menü-Preis pro Person € 42,50



Silvester Menü 2018

18:00 Uhr Aperitif

1 Glas Champagner & Amuse Bouche

19:00 Uhr Abendessen

Möhren-Ingwersuppe mit Garnelen

*

Kabeljau Loins mit Erbsen-Minz-Kartoffelpüree

*

Limetten-Sorbet

*

Bestes Rinderfilet am Stück gebraten an Portweinjus,
Pommes Maccaire & feines Wintergemüse

*

Dessertteller Seehof
„The Big Surprise“

*

24:00 Uhr Feuerwerk

*

ab 00:30 Uhr Mitternachts-Snack

Menü-Preis pro Person € 75.-