

Starter
Lobster Chowder

Antipasti „tutto italiano“
Kirschtomate & Mozzarella an Pinienpesto

Von der Löffelpyramide
Wildlachsralinen // Bruschetta // Flusskrebssconfit

Carpaccio vom marinierten Springfisch
Vitello Tonnato an Thunfischschmand
Crevettencocktail
Bunte Vitalkreationen
Ofenfrische Baguette mit Butterflocken

A'rosto alla Toskana
In Rosmarin und Olivenöl gegrillte Filetmedaillons
Schweinelendchen // Poulardenbrüstchen //
Angus Rumpsteak
Gratin von Marktgemüse & Feldkartoffeln
Pasta in Flusskrebsschwänzen

Cefalo con Pattate e Cipolle a'la Livornese
Zweierlei aus Fluß und Meer auf
Grana Padano-Risotto

Hausgemachtes Tiramisu //
Panna Cotta // Choco Brownis

Pro Person mit Suppe € 41,50
Pro Person ohne Suppe € 37,00



„modern spirits“

Buffet Tafelfreuden one



www.das-seepferdchen.de

Starter
Stimulierende Orangen-Karottencappuccino

Feldsalat mit gebratenen Speckpflaumen
Timbal von Kirschtomaten und Babymozzarella

Asia Chicken auf Glasnudeln
Fleischpflanzerl am Olivenspieß

Tatar vom Springfisch auf Reibeplätzchen
Glückstädter Apfelmattjes mit roten Zwiebeln
Gebeiztes Angus Roastbeef an Remouschmand

Ofenfrisches Baguette mit Butter

Zwei im Kräuterkleid
Schmorduett vom Susländer Weideschwein und Putenbrüst
gratinierter Gemüse-Feldkartoffelvielfalt,
Rosmarienkartoffeln

Arrabiatta
Scampi & Seefisch auf tomatisierter Pino-Pasta

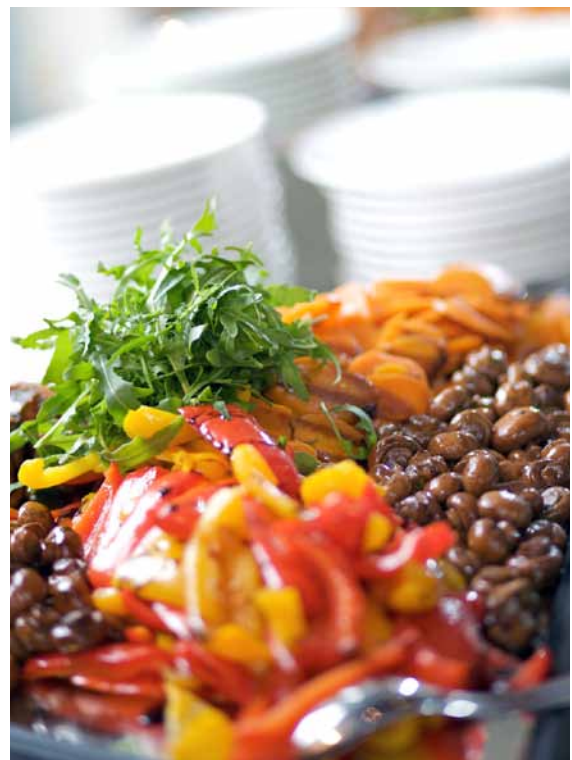
Mousse au Chocolate //
HH Schichtgrütze an Vanillequark

Pro Person mit Suppe € 36,60
Pro Person ohne Suppe € 33,00



„modern spirits“

Buffet Tafelfreuden two



www.das-seepferdchen.de