

Wellnesshotel  
Seeschlößchen  
Privat-SPA & Naturresort ★★★★★  
SUPERIOR

Herzlich willkommen  
im Restaurant  
„Schlossteichstuben“

Unser Team um Gastgeber Varun Dookheet  
und Küchenchef Dave Schütz  
heißt Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt und viel Freude beim  
kulinarischen Genuss.

Bitte beachten Sie, dass in allen Gerichten alle Allergene und Zusatzstoffe  
enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit leiden,  
sprechen Sie uns bitte gern persönlich an.

# Apéritif



PriSecco, Sekt & Champagner 0,10 l

PriSecco Rosenzauber (alkoholfrei), Jörg Geiger 6,00 Euro

Mille Bolle Spumante Brut <sup>A7</sup>, Cantine Sacchetto 7,00 Euro

Éclats de Meulière <sup>A7</sup>, Jeauxaux-Robin 9,00 Euro

## Apéritif Cocktails

Kir Royal <sup>A7</sup> Champagner, Crème de Cassis 8,50 Euro

Seeschlößchen-Cocktail <sup>A7/Z11</sup> Lillet, Weißwein, Tonic 8,00 Euro

Bellini <sup>A7</sup> Pfirsichnektar, Secco 7,00 Euro

Aperol Spritz <sup>A7/Z11</sup> Aperol, Prosecco, Orange 7,00 Euro

Campari Orange <sup>Z1,2</sup> 8,00 Euro

Campari Soda <sup>Z1</sup> 7,00 Euro

Vermouth / Portwein / Sherry 5 cl

Martini <sup>A7</sup> Bianco, Rosso oder Extra Dry 5,50 Euro

Taylor's Ruby Select <sup>A7</sup> 6,00 Euro

Taylor's Vintage <sup>A7</sup> 2017 23,00 Euro

Taylor's Tawny <sup>A7</sup> 10 Jahre 11,50 Euro

Jerez-González Byass, Lustau <sup>A7</sup> 7,00 Euro

Jerez-González Byass, Christina medium <sup>A7</sup> 7,00 Euro

Jerez-González Byass, Pedro Ximenez <sup>A7</sup> 8,00 Euro

Man kann nicht gut denken,  
gut lieben, gut schlafen,  
wenn man nicht gut gegessen hat.  
Virginia Woolf



## Suppe

Blumenkohl-Cremesüppchen mit Granola  
Euro 10,00

Geräuchertes Süßkartoffel-Süppchen  
Euro 11,00

## Salat

Gemischter Salat mit Vinaigrette  
und Kürbiskernöl  
Euro 12,00

Caesar Salad  
Romana Salat mit Kirschtomaten,  
Parmesan und Croûtons  
Euro 14,00

# Vorspeisen

Ententerrine  
mit Möhre und Wildkräutern  
Euro 14,00

Burrata  
mit Dattel Chutney, Baby Fenchel  
und Wildkräutern  
Euro 14,00

Rinder-Carpaccio  
mit Parmesan, Oliven,  
Tomaten und Rucola  
Euro 14,00

Gebeizter Lachs  
mit Kräutern, rosa Pfeffer, Rucola  
und Rote Bete Vinaigrette  
Euro 15,00

Ziegenkäse  
mit karamellisierten Walnüssen und Salat  
Euro 15,00

# Aus der Pfanne ...

Rinder-Schaukelbraten  
mit Pastinakencreme,  
Palmkohl und Kartoffelgratin  
Euro 25,00

Confierte Entenkeule  
mit Sellerie-Rahm  
und gebackenen Kräuter-Kartoffeln  
Euro 27,00

Entrecôte  
mit Pfifferlingen und Kartoffelpüree  
31,00 Euro

## Green & Vital

Pfifferlingrahm mit Semmelknödel  
23,00 Euro

Topinambur Risotto mit frischem Trüffel  
25,00 Euro

Gnocchi in Schnittlauch-Beurre blanc  
19,00 Euro

# Fischers Fritze ...

Kalamari Nudeln  
mit Miesmuscheln, confierten Tomaten,  
Lauch, See-Fenchel und Topinambur  
Euro 29,00

Gebratenes Doradenfilet  
mit gebratenen Pilzen, Knoblauch Velouté und Kartoffeln  
Euro 25,00

Zanderfilet  
mit gedünstetem Spinat,  
Pfefferrahmsauce und Kartoffelespuma  
Euro 25,00

## Desserts

Bread & Butter Pudding  
mit Vanilleeis und Whiskey-Zabaione  
Euro 10,00

Zitronentarte  
mit Sauerrahm-Eis  
Euro 11,00

Crème Brûlée  
mit salzigem Karamelleis und Zuckerwolke  
Euro 14,00