



Beelitzer Spargel

ca. 300g mit Baby Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder Nussbutter ^{A1, 4, 9}
24,00 Euro 

... mit Honigschinken
29,00 Euro

... mit Kalbsschnitzel
vom Brandenburger Kalb
und kaltgerührten Preiselbeeren ^{A1, 9}
36,50 Euro

Spargelcremesüppchen

mit Croûtons, Bärlauchöl
und mariniertem grünen Spargel ^{A4, 9, Z7}
14,00 Euro

Tiramisu

mit Brandenburger Erdbeeren
und Limoncello ^{A1, 4, 9, Z7}
14,00 Euro



Ihre Tischreservierung nehmen wir
gern unter 03573 3789-0 oder
info@ayurveda-seeschloessen.de
entgegen!

Allergene: 1 Eier | 2 Fisch | 3 Krebstiere | 4 Milch (Laktose) | 5 Sellerie | 6 Sesam |
7 Schwefeldioxid und Sulfite | 8 Erdnüsse | 9 Gluten | 10 Lupine | 11 Schalenfrüchte |
12 Senf | 13 Sojabohnen | 14 Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Saccharin |
5 geschwefelt | 6 Aspartam | 7 gewachst | 8 geschwärzt | 9 Cyclamat | 10 Phosphat | 11 Chinin | 12 Koffein |
13 Geschmacksverstärker | 14 Acesulfam

Wellnesshotel
Seeschloßchen
Privat-SPA & Naturresort **★★★★**
SUPERIOR

Kulinarischer Kalender
„Spargelzeit“

im Restaurant
„Schlossteichstuben“