

Kalte Vorspeise	Preis €
Feldsalat mariniert in Balsamico-Olivenöl mit Speckstippe und Croutons	5,60 €
Blattsalatpyramide mit Joghurdressing u. Pinienkernen, Scampispißchen gebraten in Knobibutter	10,40 €
„Vorspeisenteller“ mit Forelle, Lachs, Krabbencocktail, Melone mit Schinken und Leberpastete	13,20 €
Warme Vorspeisen und Zwischengerichte	-
Lasagne mit Steinpilzen und Geflügelstreifen auf Kresseschaum	8,60€
Tafelspitz vom Rind mit Streifen vom Wurzelgemüse, Merretichsoße, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	7,80€
Suppen	-
Tafelspitzconsomme mit kleinem Gemüse	3,60€
Cremesuppe von Steinpilzen oder Pfifferlingen	4,40€
Hauptgerichte	
Entrecote vom argentinischen Freilandrind an Ochschwanzjus	13,20€(Menü) 16,20 €(ganze Portion)
Burgunderbraten aus der Rinderhüfte, geschmort in Burgunderrotwein	10,80€(Menü) 13,60€(ganze Portion)
Desserts	-
Ananascarpaccio mit Maraschino und Passionsfruchtsorbet	5,20€
Dessertteller Seestube von jedem etwas (Mousse, Parfait und Sorbet aus frischen Früchten)	6,90€

Zu den Hauptgerichten werden folgende Beilagen serviert

- Kartoffelkroketten
- Mandelbällchen
- Bandnudeln
- Hausgemachte Spätzle
- Knödel
- Reis