

seevital RESTAURANT

Herzlich willkommen!

Küchenchef Tobias Borean, Sommelier Marcel, sowie das gesamte Team freuen sich darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Sie mit ausgewählten Produkten sowie den dazu passenden Weinen zu verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und einen guten Appetit!

Unsere Küchenzeiten:

17:30 – 21:00 Uhr

VORSPEISEN:

BROT GEDECK Indisches Brot aufgeschlagene Salzbutter roter Linsenaufstrich Dattel-Frühlingslauch Frischkäse	8.5€	FALAFEL (VEGAN) Gebackene Falafel Rote Bete Hummus gerösteter Blumenkohl gehackte Pistazien	14.5€
RINDER TATAR Tatar vom Filet Essiggurke Schalotten Kapern Sriracha Senf Birne Eigelb geröstetes Brot	19.5€	LACHS CEVICHE -Peruanischer Klassiker- Limettensaft Koriander Avocado Mango Frisée	16.0€
VORSPEISEN-VARIATION Dreierlei Brot	18.0€	SEEVITALSALAT Blattsalate French Dressing Kresse Rohkost Apfel Kerne	15.0€
SASHIMI Lachs Thunfisch verschieden Saucen eingelegter Ingwer Wasabi Sojasauce	17.0€		

ZWISCHENGÄNGE:

GARNELEN VOM GRILL Fregola Sarda Grüner Spargel mit zugesetztem Wasser Weißweinschaum	22.0€	GRAUPEN RISOTTO Gerstengraupen Pilze Ziegenfrischkäse Mandelschaum	18.0€
Hauptgang:	28.0€	Hauptgang:	22.0€

HAUPTGÄNGE:

RINDERFILET Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Barolojus	48.0€	ENTRECÔTE Pommes Sauce béarnaise	44.0€
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Zarte Kalbsnuss Preiselbeeren Zitrone Pommes frites	29.0€	SEEVITAL FISH`N`CHIPS Rotbarschfilet Wein Teig Gemüsechips Sauce Tatar Yoghurtdip	31.0€
+ BEILAGENSALAT	6.0€		

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN:

SEEZUNGE A LA GRENOBLE FÜR 2 PERSONEN Butter Kapern Zitrone Kräuter Croutons Blattspinat Kartoffelmousseline	pro Person 40.0€
---	------------------

CHATEAU BRIAND FÜR 2 PERSONEN 550g Grillgemüse Pommes Maccaire Sauce Bearnaise Cognac Pfefferjus	pro Person 52.5€
--	------------------

DESSERT:

TARTE TATIN Apfel Blätterteig Karamell Vanilleeis	11.5€	MOUSE AU CHOCOLATE Erdbeeren / Minze	13.0€
CREMÈ BRÛLÉE Klassisch Vanille	13.0€	EIS UND SORBET (wechselnd, fragen Sie unser Service-Team)	pro Nocke 3.8€
TIRAMISU	13.5€	AFOGATO	6,50€