

TAGES - EMPFEHLUNGEN



im
SEERESTAURANT
glashaus

Suppe

Ruccola-Schaumsuppe

mit Milchschaum und gebackener Jakobsmuschel

€ 6.⁹⁰

Vorspeise

Garten und Wildblattsalat

an Orangendressing
mit Lachsforellenfiletstreifen und Brotcroutons

€ 11.⁸⁰

Nachspeise

Dessert „Genuss“

Warmer Schokokuchen mit
Kirschsorbet und
Sauerrahm - PannaCotta
mit Limetten

€ 9.⁴⁰



Schokokuchen mit flüssigem Kern

garniert mit Vanilleeis und Sahne ACEFGH

€ 8.⁹⁰

Beerentrifle

Eine Komposition von Biskotten,
Beeren, Sahne und
Mascarpone ACEFGH

€ 5.²⁰

Tiramisu

€ 5.²⁰

Edles aus eigenem
Anbau

Subirer - Edelbrand

eine besondere Spezialität
aus eigener Brennerei

Unser Hofladen
im Glashaus

