



Seimetz

RESTAURANT

Vorspeisen

Marseiller Fischsuppe 15 €
Sauce Rouille, Käse,
Croûtons

Salatschale 10 €
gebackener Kürbis,
karamellisierte Kürbiskerne

Ziegenkäse – Crostini 14 €
Birnen Chutney,
Wildkräuter

Steinpilzravioli 13 €
sautierte Pilze,
weiße Portweinsoße

Waldpilzcremesuppe 10 €
Mini Quiche Lorraine

Wochenendgenuss

Entdecken Sie unser Menü für
genussvolle Stunden am
Wochenende. Samstag und Sonntag
servieren wir Ihnen unsere
kulinarischen Lieblingsgerichte.

Aperitif Empfehlung

Winter Lillet 7 €
Lillet Blanc, Birne,
Zimt, Thymian, Tonic

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein:
glutenhaltiges Getreide, Eier Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtiere.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!

Hauptgerichte

Hirschroulade 30 €

Schwarzwälder Schinken,
Preiselbeeren, Blaukraut,
Mehlknepp

Filet vom Landschwein 28 €

Morchel - Rahmsoße,
glasierter Karotten,
Spinatspätzle

Kabeljaurücken 32 €

Holundersoße, Flageoletts,
Kartoffel - Baumkuchen

Desserts

Café Gourmand 12 €

süße Köstlichkeiten,
Früchte der Saison, Espresso

Zimt Parfait 10 €

im Amarettini Mantel
Glühweinfrüchte

Bratapfel - Tarte 10 €

Vanillesahne,
Crème brûlée - Eis

Steak - Special

Entrecôte 32 €

*Pfeffersoße
Steakhouse Pommes frites
Bunter Salat*

