

Genießen Sie ein leckeres Menü mit Freunden und Familie in privater Atmosphäre.

Die folgenden Menüs sind für 2-8 Personen zu den unten aufgeführten Konditionen bestellbar.

Menü 1

„Vitello tonnato“ von Spanferkel und geräuchertem Saibling mit Wildkräutern

Weißwurst-Brezelnknödel mit Steinpilzen oder Kräutersaitlingen, Senfkörner und roten Rüben

Geschmorte Ochsenbackerl mit Rotweinjus, Petersilienwurzel, Linsen, Blaukraut, Kartoffelstampf

Weißbier-Tiramisu mit Himbeere, Biergelee, zwiegebackenes Löffelbiskuit

50,00

Menü 2

Variation vom Lachs mit Ricotta-Pfannkuchen und Basilikumsoße

Onsen-Ei* mit Rahmspinat und Champignons und Pancetta

Gebratenes Kalbsfilet mit Rotwein-Schalottensoße, Kartoffelgratin, geräucherte Karotte, Blumenkohl

Grand-Marnier-Halbgefrorenes mit Kernöl und Gewürzorange

50,00

Menü 3

Matjes von der Renke mit Ingwergurken, Paprika und Kartoffel

Kräuter-Roulade mit geräuchertem Wurzelgemüse und Rindsfond-Emulsion

Rehrücken oder Entenbrust, Kürbispüree, gebratener Kürbis, Zwetschgen, rosa Pfefferjus, Haselnußkruste

Weißes Tonkabohnen-Schokomousse mit Birne

50,00 mit Rehrücken 60,00

Menü 4

Ceviche vom Loup de mer mit Süßkartoffelcrème, Bohne und Mais

Safran-Rucola-Risotto mit Scampi und Orangen-Fenchelsalat

Rücken und Ragout vom Lamm mit Zitronen-Couscous, Hummus, geräucherter Paprika

Crème Brûlée mit Kardamom-Kaffee-Schaum und karamellisierten Mandeln

70,00

Trüffelmenü ab ca. Mitte November

Kalbstartar mit Kartoffelschaum und weißem Trüffel

Onsen-Ei* mit Rahmspinat und weißem Trüffel

Perlhuhnbrust, Sousvide gegart, mit Kürbis-Risotto und weißem Trüffel

Nougat-Halbgefrorenes mit warmem Schokoladenkuchen und Haselnuss-Crumble

50,00 zuzüglich weißem Trüffel nach Tagespreis

*Bei Niedrigtemperatur gegartes Ei mit cremiger Konsistenz

Konditionen

-Menüpreis pro Person

-Zuzüglich 100,00 Euro Servicepauschale pro Gang
inkl. aller Teller und Servieren des Essens und anfallende Reinigungsarbeiten

-Zuzüglich Anfahrt

-zuzüglich 50,00 Euro Nachtzuschlag/Std. ab 23.00 Uhr

Für eine höhere Anzahl von Gästen senden wir Ihnen ein detailliertes Angebot zu.

Informationen und Bestellungen:

Seeshaupter Landküche | Bahnhofplatz 9 | 82402 Seeshaupt
08801-913570 | info@seeshaupter-landkueche.de