

Suppen

Bärlauchcremesuppe ^{7,9-h} 6,50

Spargelcremesuppe ^{7,9,-h} 5,50

Knackige Salate

Salat mit Wildkräutern, Spargel, lufgetrockneter Schinken, und Birnen-Bärlauch-Dressing ¹⁰ 16,90

Salat „Caprese“ mit Tomate, Mozzarella, Ruccola und Bärlauchpesto ^{7-h} 6,90

Hauptgerichte

Unser Klassiker zur Spargelzeit:
Spargelburger – zweierlei Spargel auf gebratenem Semmelknödel mit Senf-Hollandaise, Speck und Frühlingszwiebel ^{1,3,7,10} 14,90



Lachsfilet unter der Bärlauch-Parmesan-Kruste mit Spargel und knusprigen Kartoffeln ^{1,7,9,10} 15,50

Linguine mit Bärlauch-Pesto, grünem Spargel und gebratener Kräuter-Garnele ^{1,7,9,10,h} 16,50

Gnocchi mit Spargel, Bärlauch und bayrischem Schinken ^{1,7,9,10,h} 10,90

Bayrische Käsebox(200g) - Panierter Bavaria Blue und Bergkäse, karamellierte Ananas und Preiselbeeren ^{1,3,7,9,10} 12,90

Spargel-Bärlauch-Lasagne ^{1,3,7} 10,90

Portion Spargel mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln und... ^{1,3,7}

„Pur“ 12,90

Lufgetrockneter Schinken 14,90

Geräucherter Lachs 14,90

Bärlauch-Schnitzel 16,90

Schnitzelvariation zum Zusammenstellen ^{1,3,9,10}

Schnitzelwahl: Schwein, Kalb, Vegetarisch

Größenwahl:

Klein(70g) 6,90

Mittel(140g) 9,90

Groß(210g) 15,90

Aromapanade pro Schnitzel zur Wahl:

Klassisch, Chilli-Ingwer,

Kürbiskerne, Meerrettich, Bärlauch

Beilagen dazu:

Kartoffelsalat, Bratkartoffeln,

Beilagensalat, Preiselbeeren

Hausgemachte Flammkuchen

„Elsass“ 9,90

Spargel, Räucherlachs, Bärlauch 16,90

Roher Schinken, Bärlauchpesto 10,90

Süßes

Gefüllte Pfannkuchen mit

Mascarpone-Vanillecreme und

marinierten Erdbeeren ^{1,3,7} 5,50

Hausgemachte Quarkknödel gefüllt

mit Erdbeeren ^{1,3,7-h} 4,90

Bitte bestellt Euer Essen unter
08364-880 oder per mail unter

info@landhotel-seeg.de

Unsere Karte findet Ihr unter

www.landhotel-seeg.de/restaurant



Essen-To-Go

vom

Landhotel

Seeg

ab 04.04.2021

Unser To-Go-Angebot

bekommt Ihr

Montag 17.00 – 20.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Mittwoch 17.00 – 20.00 Uhr

Donnerstag 17.00 – 20.00 Uhr

Freitag 17.00 – 20.00 Uhr

Samstag 17.00 – 20.00 Uhr

Sonntag 11.30 – 14.00 Uhr

Auszeichnungspflichtige Allergene

1· *Glutenhaltiges Getreide*

2· *Krebstiere*

3· *Eier*

4· *Fisch*

5· *Erdnüsse*

6· *Sojabohnen*

7· *Milch, Laktose*

8· *Schalenfrüchte, z·B Nüsse*

9· *Sellerie*

10· *Senf*

11· *Sesam*

12· *Schwefeldioxid, Sulfite*

13· *Lupinen*

14· *Weichtiere*

Zusatzstoffe

a) *mit Farbstoffen*

b) *mit Konservierungsstoffen*

c) *mit Antioxidationsmitteln*

d) *mit Geschmacksverstärker*

e) *mit Schwefeldioxid*

f) *mit Schwärzungsmittel*

g) *mit Phosphat*

h) *mit Milcheiweiß*

i) *koffeinhaltig*

j) *chininhaltig*

k) *mit Süßungsmittel*

l) *enthält Phenylaminquelle*

m) *gewachst*

n) *mit Taurin*

Wiesleutenerstr. 9

87637 Seeg

Tel. +49 (0) 8364-880

Tax +49 (0) 8364-88608

E-Mail: info@landhotel-seeg.de

www.landhotel-seeg.de

HRA 9830, Kempten