

Vorpeisen

Caprese

Büffelmozzarella | bunte Tomaten | Kubebenpfeffer
7,80

Sommersalat

karamellisierte Ziegenkäse | Wildkräutersalat | Himbeerdressing
8,50

Kanarische Kartoffeln²

Aioli | Kräuterfrischkäse | Mojosauce
5,90

Tatar vom Bio-Rind

auf geröstetem Brot | Apfel-Gurken Relish | rote Zwiebeln | Gewürzgurke | Mango
9,00

Kartoffelrösti mit geräuchertem

Lachs

Kräuterschmand | Spitzkohlsalat
9,70

Gambas al Ajillo

Garnelen | Knoblauch | Chili | Olivenöl | Petersilie
11,50

Carpaccio

Black Angus Rind | Rucola | Parmesan | Trüffelöl
13,50

Tapasvariation^{1,2,3,8}

Pimientos de padron | Serranoschinken | Manchegokäse | Garnelen im Kartoffelmantel | Datteln im Speckmantel | Gebackene Chorizo mit Oliven | Dips
17,90

Suppen

Andalusische Tomatensuppe

Gin-Sahne | Basilikumpesto
6,20

Karibische Fischsuppe

Shrimps | Banane | Curry | Kokoscreme
7,90

Josper Grill

Alle Grillgerichte auch ganztags, ab 18:00 Uhr jedoch mit dem leckeren Pinienholzkohle-Aroma

Roggenbrot

mit spanischer Aioli Creme
3,90

Secreto Iberico

(Spanien)
das beste Stück vom Schwein
18,00

Rinderfilet

200 Gramm 26,00
400 Gramm 49,90

Hüftsteak

200 Gramm 18,90

US Rumpsteak

300 Gramm 32,90

inklusive 1 Sauce nach Wahl

Beilagen

Brotkorb 2,50
handgemacht | Steinofen

Pommes Frites 3,50

Deluxe-Pommes 6,00

Parmesan | Trüffelöl

Süßkartoffelpommes 6,00

Curry - Mayonnaise

Kanarische Kartoffeln 3,50

Kräuterfrischkäse

Stampfkartoffeln 3,50

Selleriepüree 4,50

Beilagensalat 4,50

gebratene Pilze 4,50

mariniertes Grillgemüse 5,50

Spitzkohlsalat 4,90

Saucen

Portweinjus 3,50

Pfeffersauce 3,50

Kräuterbutter 1,50

Klassiker

Seensucht's Burger^{2,6}

Sesambrotchen | Rindfleisch | Ei | Zwiebel | Bacon | Gurke | Tomate | Käse | Spezialsauce
12,50

Knuspriges Huhn - Burger

Parmesan-Oreganobrot | Knusprig paniertes Hühnerfleisch | Mangochutney | Aioli | Rucola | Tomate | Serranoschinken
12,90

Andi's Power Hack

– Die Seensucht's Boulette –
Röstzwiebel-Kartoffelstampf | Gurkensalat | Pfeffersauce | Senf Espuma
11,90

Geflügelleber^{1,3,5}

Balsamico-Schmorzwiebeln | Apfelspalten | Kartoffelstampf
12,90

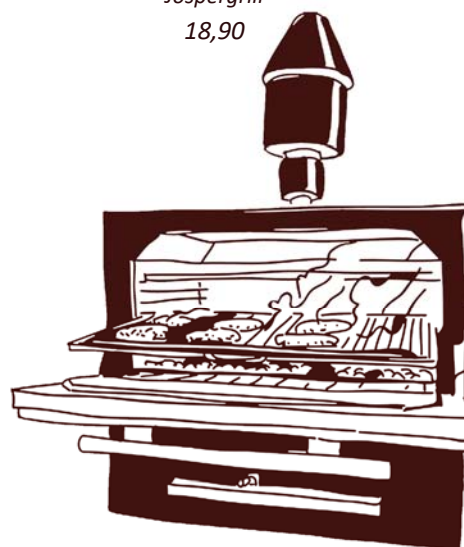
Feurige Seensucht

Tagliarini | Garnelen | Chili | Olivenöl | Knoblauch
16,90

Ochsenbäckchen

vom irischen Weidenrind

Selleriepüree | mariniertes Gemüse vom Jospergrill
18,90



Sommergerichte

Red Snapper

im Bierteig gebacken | Kräuterstampf | Gurkenrelish
19,50

Saibling

gegrillt | Blumenkohl | lila Kartoffeln | Sanddorn
21,90

Maispoularde

mariniertes Gemüse vom Jospergrill | Risotto | Sommertrüffel
22,90

Sweets

Creme Brûlée

klassisch | karamellisiert
3,90

Sorbet Variation

Passionsfrucht | Cassis | Mango | Früchte
6,90

Warmer

Pflaumenkuchen

mit Sahne 3,90

Hausgemachter

Apfelkuchen¹

(15 bis 20 min. Zubereitungszeit)
Vanilleis | Schlagsahne
klein 5,90
groß 7,90

Steirische Verführung

Vanilleis | karamellierte Kürbiskerne
Kürbiskernöl
3,90

Kuchen & Eis der Saison – fragen Sie unser Personal!

Unsere Saisonkarte:

Pfifferlinge

- Das Gold des Waldes -

Pfifferlingsrahmsüppchen

Pfifferlinge | Schnittlauch

7,50

Wildkräutersalat

gebratene Pfifferlinge | Honigsenf – Dressing

9,90

Rinderfiletspitzen

Rahm-Pfifferlinge | Macheri | grüner Pfeffer

19,00

Pfifferlingsrisotto

Kaisergranat | Chorizzocrumble

18,50

Spanferkelrücken

gebratene Pfifferlinge | Kartoffel-Sellerie-Stampf | Portweinjus

21,00



Guten Appetit

wünscht Ihnen Ihr Küchenteam