



*Geflügelconsommé
mit Wurzelgemüse und Eierstich*

*Ganzer Lachs mit Sahnemeerrettich
Räucherfischvariation
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Honig-Senfsauce
Mediterraner Nudelsalat mit Teriyaki Hähnchen
Westfälisches Vitello:
Scheiben vom Schweinebraten, Kapern und Thunfischsauce
Couscous mit gegrilltem Gemüse und gefüllten Eiern
Tomate-Mozzarella mit Parmesan und Rucola*

*Frische und angemachte Salate der Saison
mit zweierlei Dressing
Brotkorb mit Dips und Butter*

*Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus
Perlhuhnbrust mit Orangen-Pfeffersauce
Kap-Seehecht auf Bohnen-Cassoulet mit Senfsauce
Buntes Pfannengemüse
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
auf Tomatensauce
Kartoffel-Zucchini gratin
Gebackene Kartoffelplätzchen*

Dessertvariation

42 € pro Person

*Sie schlemmen von unserem reichhaltigen Buffet
von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
Kinder bis 10 Jahre zahlen den halben Preis.*

*Sichern Sie sich schon heute Ihren Tisch
unter der Rufnummer 02364-9280
oder unter info@hotel-seehof.de*