

# VORSPEISE

---

- SOMMER-KALTSCHALE \*VEGGIE\* 7,90  
aus Zucchini und Zitrone mit Joghurt, Kichererbsen, Kresse, Lauchzwiebeln & Sesam
- SEEHAUS-BRUSCHETTA \*\*VEGAN\*\* 8,90  
drei Scheiben geröstetes Ciabatta mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Basilikum & Olivenöl  
wahlweise extra Stück (+2,90)
- PULPO-CARPACCIO ZARTE TRÄNGEN VOM OKTOPUS? 11,90  
an weißem Balsamico-Zitronenglace, Salz, Pfeffer & Rucola

# AUS DEM GARTEN

---

- GEMISCHTER BEILAGENSALAT<sup>1/5</sup> 4,90
- SEEHAUS MARKTSALAT FRISCH & BUNT \*\*VEGAN\*\* 11,90  
gemischter Blattsalat mit saisonalem Marktgemüse an Honig-Senf-Vinaigrette<sup>1/5</sup>  
dazu ofenfrisches Baguette / wahlweise mit
- GEGRILTEM ZIEGENKÄSE 15,90  
verfeinert mit Honig und geröstetem Sesam
  - GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST 17,90  
verfeinert mit marinierter Mango
  - GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN 18,90  
in Zitronen-Kräuter-Öl

# AUS DEM WASSER

---

- SAIBLING IM GANZEN 24,90  
frischer Fisch aus der Köpelmühle in München nach Art der Müllerin mit Petersilienkartoffeln,  
gemischtem Beilagensalat und zerlassener Butter
- LACHSFILET 18,90  
zart gebratener Fisch vom Grill auf lauwarmem Gemüse-Fregola\*-Salat an Vinaigrette<sup>5</sup>  
garniert mit Parmesan

\*geröstete, italienische Pastakugeln

Aus der Erfahrung der letzten Jahre verzichten wir auf Fische aus den regionalen Seen, da ab Mitte des Sommers keine ausreichenden Fischbestände mehr vorhanden waren, um die große Nachfrage nach frischem Fisch zu stillen. Wir versuchen somit die Überfischung unserer Seen zu vermeiden. Zusätzliche Fisch- und Fleischgerichte aus der regionalen Zucht finden Sie in unserer saisonalen Wochenkarte.