

Suppen

Tagessuppe 6,20 €

Kartoffelcremesuppe mit Lyoner 6,20 €

Salate

Dreierlei Tomatensalat mit Vinaigrette
dazu Büffelmozzarella 9,50 €

Victor's Salat
Salat mit Hähnchenbruststreifen
und Romescó-Dressing 12,80 €

Salatteller Seehotel
mit Lachsstreifen und Avocado
dazu Safran Dressing 14,50 €

Pasta

Penne mit Basilikum-Tomaten-Sauce
und Parmesan 11,80 €

Äplermagronen
Makkaroni mit Kartoffeln in Sahnesauce
mit Käse überbacken
dazu Apfelmus und Röstzwiebeln 12,50 €

Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln 9,50 €

Burger

Rindfleisch Burger
mit Barbecuesauce, Spiegelei, Bacon, Zwiebeln,
Eisbergsalat, Tomate und Essiggurke
dazu Twister Kartoffeln 15,80 €

Quinoa Burger (vegetarisch)
mit Joghurtsauce, Salatgurke, Tomate und Eisbergsalat
dazu Pommes frites 15,80 €

Hauptgänge

Hausgemachte Hoorische (Spezialität aus rohen und gekochten Kartoffeln) mit Specksauce oder Lauchsauce dazu gebratene Birnen	11,50 €
Zwei hausgemachte Klöße gefüllt mit Hackfleisch, Leberwurst, Lauch und Weißbrot mit Specksauce dazu gebratener Kappes	13,50 €
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Pommes frites und Salat	15,80 €
„Bosener Maulwurf“ (kleine Spießbraten) mit Kartoffel-Gurken-Salat und Senfsauce	16,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen dazu Gemüse und Nudeln	17,80 €
Coq au vin vom Maishähnchen in Rotweinsoße mit Gemüse und Nudeln	18,50 €
Iberico Kotelett dazu hausgemachte Chorizo-Kroketten und gefüllte Aubergine	18,80 €
Kalbsleber nach „Chef Art“ mit Apfel-Calvadosauce auf Kartoffelstampf und Salatteller	19,50 €
Wildragout mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle und Gemüse	21,50 €
Australisches Entrecôte an grüner Pfeffersoße dazu Gemüse und Kartoffelecken	29,80 €

Fisch

Kabeljau „Pil-Pil“ mit grünen Bohnen dazu Kroketten	19,80 €
Duo von Lachs und Zander mit Erbsenpüree Parisienne-Kartoffel und Fenchel	23,50 €
Frische Seezunge an Spinat und Salzkartoffeln in Mandelbutter mit Zitrone	32,80 €

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel serviert mit Vanille Eiscreme und Sahne	7,50 €
Kirsch Crème Brûlée mit Kirschsorbet	8,90 €
Sorbet-Teller von Mango, Cassis und Zitrone mit frischen Früchten	8,90 €
Aprikosen-Thymian- Parfait mit Baiser und Aprikosensauce	9,50 €
Käseteller von der Hirztaler Käserei	13,50 €