

Seabreeze

RESTAURANT

Unsere Empfehlungen

(tagesaktuelle Änderungen sind jederzeit möglich)

Vorspeisen:

Kartoffel-Weißwein-Süppchen
mit gebackenen Kartoffel- und Speckwürfeln,
frischen Kräutern und Kräuterespuma

12,90 €

*

Gebratener Spargel an fein würzigem roten Quinoa-Reis-Salat
Lardo-Schinken, Parmesan und Schnittlauch-Butter-Sauce

13,90 €

*

Geflämmter Ziegenkäse
auf gepickelten bunten Beten, Rhabarber, glasierten Pfirsichen,
Rucola und Pinienkernen

15,50 €

Seabreeze

RESTAURANT

Hauptspeisen:

*

Rumpsteak vom Sashi-Rind
mit Pfannengemüse, Karottenpüree, Jus und
hausgemachten Kartoffelcroissants

36,90 €

*

Trio von Loup de Mer, Heilbutt und Riesen Garnele
auf Kartoffel-Knoblauch-Mousseline, sautierter Paprika
an würzigem Safran-Schaum

38,90 €

*

Côte de Boeuf
an knackigem Rucola Salat, dunklem Balsamico, Kirschtomaten,
ligurischen Oliven, frisch gerösteten Pinienkernen und Kräuterkartoffeln

32,90 €

Seabreeze

RESTAURANT

Vegane Hauptspeisen:

Vital Bowl

Spritziger Quinoa-Belugalinsen-Reis Salat mit
frischer Avocado, roten Zwiebeln, Sesam
Teriyaki Seitan, Rauchmayonnaise und Röstzwiebeln
23,50 €

*

Tartin

mit lauwarmem Spargelsalat, gepickeltem Gemüse, Rucola,
Pinienkernen und hausgemachtem Rote Bete-Humus
21,50 €

Dessert:

Sorbetvariation

drei fruchtige hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten der Saison
9,90 €

*

Ile flottante au fraise

Pochierter Eischnee mit hausgemachtem Erdbeer Sorbet
an einer Creme Chantilly mit frischen Früchten
und Erdbeer-Prosecco Süppchen
12,90 €