



Menü zu  stern.....

(Mittags und abends am Oster-Sonntag und -Montag)

I. Duell der Lachse.....

Hausgebeizte Scheiben mit Rucola und Schnittlauch Skyr
versus
Warmgeräuchertes Zerzupftes im Moosfelder Mini-Gürkchen
Pastinaken-Chips

II. Schiener Berglamm im Duett.....

Rosa gebraten und Zart-geschmort
mit glasierten Mai-Rübchen, Kartoffel-Rösti und Spätburgunder-Jus

III. Der Süße Deckel....

Lauwarmes Tartelett
von jungem Rhabarber und Vanille-Rahm
mit Erdbeer-Sorbet und dunkler Schokolade

Menü € 42,00 pro Person
einzeln (I. 17€ / II. 27€ / III. 9€)

Selbstverständlich können Sie die einzelnen Gerichte
gegen Alternativen aus der Hauptkarte tauschen.

[Reservierungen erwünscht unter Teburio](#)

BIO Hotel und Gasthaus Seehörnle
Hörnliweg 14
78343 Gaienhofen-Horn
Tel: 07735-93770-105
E-Mail: mail@seehoernle.de