auLac

Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★

am Lietzensee

Suppen

Soups

Kürbiscreme

VEGETARISCH

Tortellacci / Kürbiskerne / Kürbisöl

Pumpkin cream soup / tortellacci / pumpkin seeds / pumpkin oil

10,00 €

Rinderkraftbrühe

Celestine / Wurzelgemüse / Schnittlauch

Beef broth / celestine / root vegetables / chives

10,00 €

Was ist „Mit Sinn serviert“

MIT SINN SERVIERT

Durch die Hilfsaktion „Mit Sinn serviert“ finanziert die Berliner Tafel die Unterstützung von bedürftigen und obdachlosen Menschen in der kalten Jahreszeit. Die Gelder werden in der Winterzeit für den erhöhten Bedarf an Lebensmitteln u.a. für die Kältehilfe, Notunterkünfte und Nachtcafés benötigt.

Durch unsere ganzjährige Teilnahme bei dieser Aktion „Mit Sinn serviert“ können Sie, verehrte Gäste und wir ein gutes Essen mit einer guten Tat verbinden. Für jede bestellte Suppe spenden wir 1,00 EUR an die Berliner Tafel.

auLac

Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★

am Lietzensee

Vorspeisen

Appetizers

Rindertatar

Rinderfilet / Tatarsauce / gebeiztes Eigelb / Limette / Endivie

Beef tartare / beef fillet / tartare sauce / pickled egg yolk / lime / endive

18,00 €

Karotten-Quiche

VEGETARISCH

Zitrone / Honig / Kürbis / Feldsalat / Olivenöl

Carrot quiche / lemon / honey / pumpkin / lambs´s lettuce / olive oil

16,00 €

Caesar Salad

Romanasalat / Kirschtomate / Avocado / Parmesan /
Speckcroutons / Brotwürfel / Caesar Dressing

Romaine lettuce / cherry tomato / avocado / parmesan / bacon croutons / bread cubes / Caesar dressing

Maishänchenbrust 18,00 €

Corn-fed chicken breast

Garnelen 20,00 €

Shrimps

Rinderfiletstreifen 22,00 €

Beef tenderloin strips

Currywurst

REGIONAL

Currysauce / Apfel-Zwiebel-Chutney / Curry powder / Pommes frites

Currywurst / Curry sauce / apple-onion chutney / curry powder / French fries

13,00 €

auLac

Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★

am Lietzensee

Hauptgänge

Main courses

Gänsekeule

Gänsejus / Rotkohl / Grünkohl / Kartoffelkloß / Semmelbutter

Goose leg / goose jus / red cabbage / kale / potato dumpling / breadcrumbs butter

36,00 €

Gänsebrust

Gänsejus / Rotkohl / Grünkohl / Kartoffelkloß / Semmelbutter

Goose breast / goose jus / red cabbage / kale / potato dumpling / breadcrumbs butter

36,00€

Sauerbraten

Rotweinjus / Rosinen / Rotkohl / Spätzle

Braised beef / red wine jus / raisins / red cabbage / Spätzle

24,00 €

Wiener Schnitzel

Kalbsrücken / Bratkartoffeln / Gurkensalat

Wiener Schnitzel / veal loin / fried potatoes / cucumber salad

32,00 €

Milchkalbsleber

Kalbsjus / Schmorzwiebel / Granny Smith / Kartoffelstampf

Veal liver / veal jus / braised onions / Granny Smith / mashed potatoes

26,00 €

Wolfsbarsch

Bohnen-Tomaten-Ragout / Petersilienwurzel / Steinpilz-Kartoffel-Soufflé

Sea bass / bean and tomato ragout / parsley root / porcini and potato soufflé

28,00 €

auLac

Hotel Seehof Berlin

★ ★ ★ ★

am Lietzensee

Zwiebelrostbraten

Pommery Senfsauce / Grilltomate / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln

Roast beef with onions / Pommery mustard sauce / grilled tomato / crispy fried onions / fried potatoes

26,00 €

Tagliatelle

Garnelen / Krustentiersauce / Kirschtomaten / Hartkäse

Tagliatelle / shrimps / shellfish sauce / cherry tomato / hard cheese

24,00 €

Polpette al Sugo

VEGAN

Hackbällchen / fruchtiges Tomaten-Gemüse-Sugo / Spaghetti / Parmesan

Polpette al sugo / plant-based meat balls / fruity tomato-vegetable-sauce / spaghetti / parmesan

22,00 €

Dessert

Dessert

Schokolade

Mousse / Parfait / Ganache / Praline / Amarena Kirsche

Chocolate / mousse / parfait / ganache / praline / Amarena cherry

12,00 €

Französische Käseauswahl

Feigensenf / Früchtebrot / Walnüsse / Trauben / Grissini / Butter

French cheese selection / fig mustard / fruit bread / walnuts / grapes / grissini / butter

16,00 €

Liebe Gäste,
bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen
steht Ihnen unser Servicepersonal gern zur Verfügung.

Dear guests,
If you have any questions about the allergens in our dishes,
our service staff will be happy to help.