

## Spezialitäten aus der levantinischen und mediterranen Küche

Herzlich willkommen in einer Welt voller Farben, Aromen und Traditionen!

Unsere Speisekarte vereint die besten Spezialitäten der levantischen und mediterranen Küche – zwei Regionen, die für ihre reichhaltige Vielfalt, Frische und unvergleichliche Gastfreundschaft bekannt sind.

Lassen Sie sich von den verführerischen Aromen der Levante und den leichten, sonnigen Noten des Mittelmeers begeistern. Jedes Gericht wird mit Liebe und Sorgfalt zubereitet und verbindet Genuss und Lebensfreude zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Das Hotel Seeburg Team wünscht Ihnen einen guten Appetit. Geniessen Sie Ihre Reise durch diese faszinierenden Küchen.

**Mezze** - verschiedene kleine Vorspeisen und Appetithäppchen zum Teilen

**Labneh** - hausgemachter Frischkäse nach libanesischer Art

**Parmigiana** - Gemüseauflauf aus der sizilianischen Küche

**Guanciale** - luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus Italien

**Caponata** - süss-saures Gemüsegericht aus der sizilianischen Küche

**Harissa** - scharfe Gewürzpaste aus Tunesien

**Kleine Gäste, grosse Geniesser! Kinder können für CHF 15 frei von unserer Speisekarte auswählen - inklusive einer Kugel Glace als Dessert.**



vegetarisch



vegan











glutenfrei







laktosefrei

## Vorspeisen | Suppen

|  |      |
|--|------|
| Winterlicher Blattsalat   Baumnuss   Ziegenkäse   Mandarine   Kürbiskernöl   süßes Senf-Dressing   | 16.- |
| Hausgeräucherte Landentenbrust   Apfel   Frisée   Cassis                                       | 18.- |
| Mais-Schalotten-Suppe   Estragon-Polenta   Vanilleschaum                                       | 12.- |
| Ochsenschwanz-Brühe   Wurzelgemüse   Sherry    | 14.- |

## Aus dem Ofen

|   |      |
|---|------|
| Focaccia-Stangen   Oliven   getrocknete Kirschtomaten   Salzzitrone   | 12.- |
| Lauwarmes Pita Brot     | 4.-  |







## Mezze zum Teilen

3 Stück nach Wahl: 26.-

5 Stück nach Wahl: 36.-

|   |
|---|
| Marinierte Kalamata Oliven & eingelegtes Gemüse    |
| Labneh   natives Olivenöl     |
| Pimientos de Padrón   Safran-Aioli                   |
| Fenchelsalat   Orange   Mandel                       |
| Hummus Natur   Hummus Paprika                        |

## Vegetarische Hauptgänge

|  |      |
|--|------|
| Buchweizen-Ravioli   Polenta   Bergkäse   Wintertrüffel-Emulsion   Blattspinat    | 32.- |
| Parmigiana   Aubergine   Tomate   Parmesan    | 28.- |
| Gebratene Salatherzen   Gerste   Steinpilz-Reduktion   Blumenkohl-Püree    | 31.- |



vegetarisch



vegan





glutenfrei









laktosefrei

## Hauptgänge mit Fisch und Meeresfrüchten

|   |      |
|---|------|
| Grillierter Tintenfisch   Sauce Rouille   cremige Aubergine   Pimientos de Padrón  | 43.- |
| Gratinierte Jakobsmuscheln   Chorizo   Tomaten-Linsen   | 45.- |
| Seeteufel-Medaillon   Guanciale   gebratene Schalotten   Beurre Blanc            | 42.- |



## Hauptgänge mit Fleisch

|   |      |
|---|------|
| Winterbock (Junghirsch)   geröstete Baumnuss   Apfel   Balsamico-Linsen   | 42.- |
| Lammrack   Pistazienmantel   Jus   Waldpilze  | 48.- |
| Entrecôte   konfierte Kirschtomate   lauwarme Caponata                | 41.- |
| Rindsbacke   Sherry-Jus   Blumenkohl-Püree   Rauchmandel   | 38.- |
| Schweinsfilet   Jus   marinierte Birne   Gorgonzola   Haselnuss    | 39.- |

## Beilagen zu den Hauptgängen

Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen, jede weitere Beilage je + 7.-



Wilder Brokkoli 

Rosmarin-Kartoffeln 

Pilaw Reis 

Süßkartoffel Frites 




Pommes Frites 



Knusprige Falafel 



## Zusätzliche Dips

je + 4.-

Safran-Aioli 

Trüffel-Mayonnaise 

Bier Barbecue Sauce 

Rosmarin-Kapernbutter 



vegetarisch



vegan



glutenfrei




laktosefrei

## Desserts



Toffifée 2.0 | Karamell | Nougat | Haselnuss  12.-

Schokoladenküchlein | Birnensorbet | Pistazie | Meringue  12.-

Heidelbeer-Crumble | Zimtglace | Süsswein-Schaum  12.-

## Glace | Kugeln

pro Kugel 3.50

Rahmglace  

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Café | Joghurt | Salted Caramel | Baumnuss | Zimt

Sorbet   

Zitrone | Birne

## Kinder-Dessert

Milchreis | Zimt | Zucker   7.-

## Deklaration Herkunft

Ente - Deutschland

Hirsch - Deutschland

Lamm - Irland

Oktopus - Wildfang / FAO 34 mittlerer Ostatlantik

Seeteufel - Wildfang / FAO 27 Nordostatlantik

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch (wenn nichts anders angegeben) - Schweiz

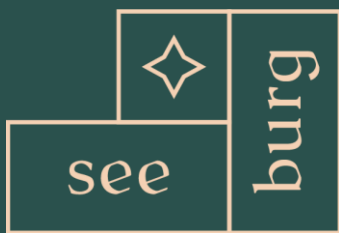
Pita - Israel

Brot (wenn nichts anders angegeben) - Schweiz (Bäckerei R. Hänggi AG)

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen gibt Ihnen unser Team gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.





**Hotel Seeburg** | Seeburgstrasse 61 | 6006 Luzern

T +41 41 375 55 55 | [mail@hotelseeburg.ch](mailto:mail@hotelseeburg.ch) | [www.hotelseeburg.ch](http://www.hotelseeburg.ch)