



Aus dem Ofen

Focaccia-Stangen | Oliven | karamellisierte Zwiebeln |
Salzzitrone  

12.-

Lauwarmes Pita Brot  

4.-




Mezze zum Teilen

3 Stück nach Wahl: 26.-



5 Stück nach Wahl: 36.-

Marinierte Oliven & eingelegtes Gemüse   

Labneh | knusprige Schalotten | Zatar-Dressing  

Geröstete Kichererbsen | Rauchpaprika   



Grissini | Limetten-Aioli  

Pimientos de Padrón | Feta-Crème | Granatapfel  

Fenchelsalat | Orange | rosa Pfeffer   

Hummus | Haselnuss-Dukkah | Harissa   




Vorspeisen | Suppen

Herbstlicher Blattsalat | eingelegter Kürbis | Baumnüsse | Ziegenkäse |
Orange | Quitten-Dressing  

18.-

Gebratenes Artischockenherz | Salzzitrone | Babyspinat | Labneh  

22.-

Geräucherter Randensalat | Apfel | Frisée | Rucola | Blutorange   

12.-

Röstkarotten-Suppe | Tahini-Joghurt | Pinienkerne  

13.-

Ofenkürbis-Suppe | Rauchmandeln | Frischkäse | Granatapfel  

13.-

 vegetarisch




 vegan

 glutenfrei

 laktosefrei

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

Vegetarische Hauptgänge



Kräuter-Austernpilze | Zitronen-Gremolata | Koriander |
wilder Brokkoli    33.-



Barbecue-Aubergine | lauwarmer Hummus | Granatapfel    33.-

Gebratener Portobello | marinierte Kräuter | knusprige Falafel   31.-



Hauptgänge mit Fisch und Meeresfrüchten

Grillierter Tintenfisch | cremige Aubergine | Pimientos de Padrón   42.-


Crevetten «a la plancha» | Tomatenerde | Salzzitrone | Harissa   44.-

Wolfsbarsch | Agrodolce Sauce | gebratene Schalotten |
Apfel | Koriander   44.-

Hauptgänge mit Fleisch


Hirschrücken | Zwiebeln mit Sumach | Baumnüsse | Apfel   44.-

Lammkoteletts | Rosmarin-Kapernbutter | schwarzer Knoblauch | Jus  49.-

Tagliata aus dem Rinds-Flanksteak | Jus |
Rucola | Pinienkerne | Parmesan   39.-

Kalbs-Köfte | rauchige Tomatensauce | Feta | Pistazien  35.-

Geschmorte Rindsbacke | Feige | Rauchmandeln | pikante Sauce   39.-

Secreto vom Iberico Schwein | lauwarmer Hummus | Kräuterknusper |
gebratene Schalotten | Jus  47.-

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



vegetarisch



vegan



glutenfrei






laktosefrei




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


Beilagen zu den Hauptgängen



eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen
jede weitere Beilage



+ 9.-



Wilder Brokkoli | Chili-Öl | Sesam   

Geräucherte Randen | Baumnuss-Pesto   

Knusprige Kartoffeln | Koriander | Harissa-Sauerrahm  

Pilaw Reis | karamellierte Zwiebeln | Granatapfel | Pistazien   




Süsskartoffel Frites | Trüffel-Mayonnaise  

Knusprige Falafel  



Zusätzliche Dips

je + 6.-

Limetten-Aioli   

Trüffel-Mayonnaise   

Sauerrahm mit Harissa  

Rosmarin-Kapernbutter  

Spezialitäten aus der levantinischen und mediterranen Küche

Agrodolce Sauce - süss-saure Würzsauce aus Italien

Dukkah - afrikanisch-orientalische Nuss-Gewürzmischung

Harissa - scharfe Gewürzpaste aus Tunesien

Knafeh - orientalisches Dessert aus Engelshaar und Frischkäse

Köfte - Fleischbällchen

Labneh - hausgemachter Frischkäse nach libanesischer Art

Mezze - verschiedene kleine Vorspeisen und Appetithäppchen zum Teilen

Secreto - fächerförmiger Muskel unter dem Speck, auch geheimes Filet genannt

Sumach - türkisches Gewürz, gewonnen aus dem immergrünen Färberbaum

Tahini - Sesampaste

Zatar - Gewürzmischung aus dem Nahen Osten, hauptsächlich aus Thymian

 vegetarisch

 vegan


 glutenfrei

 laktosefrei

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



Desserts

Orangen-Halbgefrorenes | Mandelkuchen | Honig  12.-

Knafeh | Pflaume | Joghurt  12.-

Glace | Kugeln

pro Kugel 3.50

Rahmglace  

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

Sorbet   

Zitrone | Mango

Deklaration Herkunft

Iberico Schwein - Spanien

Hirsch - Deutschland

Lamm - Schweiz

Crevetten - Vietnam

Tintenfisch - Wildfang / FAO 34 mittlerer Ostatlantik

Wolfsbarsch - Wildfang / FAO 27 Nordostatlantik

Pita - Israel

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

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

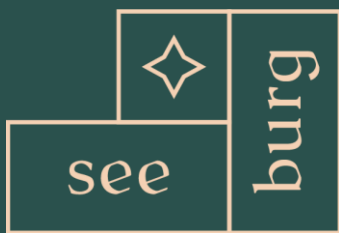
 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

 laktosefrei

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 | www.hotelseeburg.ch