

HEINZLER®  AM SEE

IMMENSTAAD AM BODENSEE



HOTEL RESTAURANTS SEETERRASSE CATERING

*Speisekarte*

## APERITIF

- Pink Horizon** . Absolut Vodka . Pink Grapefruit . Limette . Cranberry . 0,25 l 9,90 €  
**Weingut Clauß** . Pinot Rose-Sekt . 0,1 l 9,50 €  
**Limoncello Sprizz** . Limoncello . Sekt . Soda . Minze . 0,25 l 9,90 €  
**Aperol sour shot** . Orange . Zitrone . Eis . 0,15 l 6,90 €  
**Ramazotti Arancia Aperitivo 0,0%** . mit Tonic aufgegossen . 0,25 l 8,90 €  
**Dr. Höhls Pomp** . alkoholfreier Apfelsekt . **vegan** . 0,2 l 7,20 €

## EMPFEHLUNG ZUM APERITIF

- Gamba** . gegrillt . mit mediterranem Gemüse 5,60 €  
**Beef Tatar** . mit Röstbrot 5,60 €  
**Hummersuppe** . mit Pulpo 5,60 €  
**Praline von der Gänsestopfleber** . mit Pumpernickel und Feige 5,60 €  
**Frühlingsrolle** . gebacken . mit Curry-Frischkäse-Creme 5,60 €  
*serviert als Dreierlei* 15,40 €  
*serviert als Fünferlei* 24,80 €

## VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat** . mit Hausdressing 7,80 €  
**Vitello tonnato** . vom Roastbeef . mit Kapern, Tomate & Wachtelei 18,40 €  
**Wildlachs** . gebeizt auf Süßkartoffel-Passionsfruchtsalat mit Wasabi-Mayonnaise & Ananas 19,80 €  
**Tomatisierte Ziegenfrischkäse-Praline** . an wilden Tomaten, frischer Himbeere, Thymian und Kräutercreme 18,80 €  
**Glasierter Schweinebauch** . mit Aprikose, schwarzer Knoblauch-Mayonnaise & Ingwergel 20,80 €  
**Sashimi & Tatar vom Thuna** . an Koriander-Gurkensalat, Yuzu & Miso 22,80 €

## SUPPEN

- Schwäbische Flädlesuppe** 7,80 €  
**Currysuppe** 9,20 €  
*mit Scampi* 13,40 €  
**Bouillabaisse von Edelfischen** . mit Kräuter-Focaccia und Sc. Rouille  
*klein* 9,80 €  
*mittel* 14,80 €  
*groß* 28,90 €



## VEGETARISCH

**Tom Kha** . asiatische Kokoscremesuppe mit Zitronengras, Gemüse  
Sprossen, Koriander & Jasminreis. **vegan** 23,80 €

**Frische Pfifferlinge** . in Rahm mit frischen Gartenkräutern und geschmelzten Serviettenknödel 24,80 €

## FISCH

**Kabeljau** . in Kräuter-Tempura gebacken . mit Ingwer-Zitronengras-Püree  
Sambal Matah & schwarzem Knoblauch-Dip 29,80 €

**Ganzer Bachsaibling** . in Zitronenbutter gebraten  
mit Avocado-Artischocken-Salat & Rosmarinkartoffeln 33,80 €

**Krosses Zanderfilet** . an Rieslingsoße mit frischem Blattspinat & hausgemachten Nudeln 34,80 €

**Filet vom Wildlachs und Gamba** . auf Frischkäseravioli mit Ratatouillegemüse und Hummerjus 35,80 €

## FLEISCH

**Hausgemachte, schwäbische Maultaschen** . an Kartoffel-Gurkensalat und zweierlei Zwiebeln 21,80 €

**Ragout vom heimischen Reh** . in Wachholderrahm mit Wirsing, Pilzen, und Serviettenknödel 31,60 €

**Kalbsleber Berliner Art** . mit Rahmgemüse . Apfelscheibe . Zwiebeln & Püree 32,40 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** in Burgundersoße . mit Röstzwiebeln & Spätzle 35,80 €

**Schnitzel oder Cordon Bleu vom Kalb** . mit Preiselbeeren & einer Beilage nach Wahl 29,80 € / 33,90 €

**Gebratene Lammfilets** . an Blaubeerjus mit Frischkäseravioli & glasiertem Gemüse 36,80 €

## VOM GRILL

**Wildgamba** 90g/Stk. 9,80 € . **Pulpoarm** 80g/Stk. 13,80 € . **Jacobsmuschel** 40g/Stk. 8,40 €

– *Serviert mit Knoblauch-Kräuterbutter* –

**Rumpsteak** . Black Angus . Grain feed 180 Tage 200g / 300g 28,80 € / 34,90 €

**Rinderfilet** . Black Angus . Grain feed 180 Tage 200g / 300g 38,80€ / 48,90 €

**Kotelett vom Kalb** . am Knochen gegrillt ca. 350g 38,90 €

**Gebratene Edelfische** . „Müllerin Art“ ca. 220g 27,80 €

**Kotelett vom Seeteufel** . am Knochen gegrillt ab 100g je. 100g 14,90 €

Gemüse der Saison/Ofengemüse/frischer Blattspinat/Salat in Vinaigrette & Parmesan

Pommes Frites/Kartoffeln/Nudeln/Püree/Spätzle/Kartoffelsalat je Portion 6,40 €

Allgäuer Käsespätzle 7,90 €

Kräuterbutter/Sc. Béarnaise/Rotwein-Soße/Hummer-Soße/Riesling-Soße je Portion 3,20 €

Sautierte Pfifferlinge je Portion 10,80 €

## Öffnungszeiten unserer Küche

täglich von 12.00-14.00 Uhr

& 17.30-21.00 Uhr

Nachmittagskarte täglich von 14.00-16.00 Uhr

# WEINEMPFEHLUNG

**2022 Blanc de Noir. trocken**

Spätburgunder Rotwein weiß gekeltert. Burgunderhof Renn. Hagnau. Bodensee

**0,50 l Karaffe 22,00 €**

**0,75 l Flasche 29,00 €**

## SUPPE / VORSPEISEN

**Pfifferlingcremesuppe** . mit Croutons

**8,20 €**

**Gazpacho Andaluz** . mit gebackener Frühlingsrolle

**9,80 €**

**Sommerliche Blattsalate** . in Champagnerdressing . mit sautierten Pfifferlingen und geriebenem Bergkäse

**16,80 €**

**Ceviche von der Dorade Royal** . an Mango-Chilisorbet mit roter Zwiebel, Wildkräuter & Yuzugel

**18,90 €**

**Cremige Burrata** . an marinierten, wilden Strauchtomaten und Rucola

**17,20 €**

**Gamba-Pfifferlingragout** . an frischen Grießnudeln und geriebenen Parmesan

**21,40 €**

**Medaillon vom Reh aus eigener Jagd** . an Bodensee-Kirschsoße mit Wirsinggemüse und Püree

**24,80 €**

## HAUPTGERICHTE

**Goulasch vom Landschwein**

mit Paprika, Kräuter-Crème fraîche, Backzwiebeln und hausgemachten Spätzle

**22,80 €**

**Gebratenes Filet vom Saibling**

auf Safran-Garnelenrisotto an Hummerjus & gegrillter grüner Spargel

**33,90 €**

**Am Knochen gratinierte Short Rib vom Jungbullen**

an Süßkartoffelcreme mit wilden Brokkoli und Sc. Béarnaise

**36,80 €**

## Dessert



**Frische Bodensee-Erdbeeren**

mit Sauerrahmeis und Mascarpone

**13,80 €**



Herzlich.  
Heiter.  
Heinzler.



HEINZLER AM SEE  STRANDBADSTR. 3 88090 IMMENSTAAD AM BODENSEE  
T +49 (0)75 45.93 19-0 INFO@HEINZLERAMSEE.DE WWW.HEINZLERAMSEE.DE