

HEINZLER® **AM SEE**
IMMENSTAAD AM BODENSEE



HOTEL RESTAURANTS SEETERRASSE CATERING

Speisekarte

APERITIF

- “Deluxe” Gin Tonic** . Mile High Gin aus Hagnau . Tonic Water . Zitrone . Eiswürfel . 0,25 l
Aperitivo Roseano . Tonic . Bergamotte . Rosmarin . Limette . 0,25 l
Limoncello Sprizz . Limoncello . Sekt . Soda . Minze . 0,25 l
Ramazzotti Arancia Aperitivo 0,0% . mit Tonic aufgegossen . 0,25 l
Dr. Höhls Pomp . alkoholfreier Apfelsekt . **vegan** . 0,2 l
Kombucha Erfrischerling . Heidelbeere & Lavendel oder Maracuja . 0,33 l

EMPFEHLUNG ZUM APERITIF

- Gamba** . gegrillt . mit mediterranem Gemüse
Beef Tatar . mit Röstbrot
Hummersuppe . mit Pulpo
Praline von der Gänsestopfleber . mit Pumpernickel und Feige
Frühlingsrolle . gebacken . mit Curry-Frischkäse-Creme
serviert als Dreierlei
serviert als Fünferlei

VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat** . mit Hausdressing
Karamellisierte Ziegenkäse mit eingelegtem Hokkaido-Kürbis, Orangen-Chutney
und Erbsensprossen
Glasierter Schweinebauch . mit Aprikose, schwarzer Knoblauch-Mayonnaise & Ingwergel
Wildlachs . gebeizt auf Süßkartoffel-Passionsfruchtsalat mit Wasabi-Mayonnaise & Ananas
Vitello Tonnato . vom rosa Kalbsrücken . mit Kapern, Tomate & Wachtelei
Sashimi & Tatar vom Thuna . an Koriander-Gurkensalat, Yuzu & Miso

SUPPEN

- Schwäbische Flädlesuppe**
Currysuppe
mit Scampi
Bouillabaisse von Edelfischen . mit Kräuter-Focaccia und Sc. Rouille
klein
mittel
groß



VEGETARISCH

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

Frische Waldpilze . in Rahm mit frischen Gartenkräutern und geschmelzten Serviettenknödel

Frischkäse-Ravioli . mit Hokkaidokürbis, gegrillter Rotwein-Birne, Roquefort & Wildkräuter

FISCH

Gebratenes Filet vom Kabeljau . an Curryschaum mit frischen Blattspinat
und Süßkartoffelcreme

Gebratenes Rotbarschfilet . an Krustentierjus mit Safranrisotto und gerillten grünen Spargel

Ganzer Bachsaibling . mit gezogener Mittelgräte, gefüllt mit Scampi-Pilzragout,
an Sc.Béarnaise und hausgemachten Grießnudeln

Filet vom Wildlachs und Gamba . auf Frischkäseravioli mit Ratatouillegemüse und Basilikum

FLEISCH

Hausgemachte, schwäbische Maultaschen . an Kartoffel-Gurkensalat und zweierlei Zwiebeln

Ragout vom heimischen Reh . in Wachholderrahm mit Wirsing, Pilzen, und Serviettenknödel

Kalbsleber Berliner Art . mit Rahmgemüse . Apfelscheibe . Zwiebeln & Püree

Schwäbischer Zwiebelrostbraten . in Burgundersoße . mit Röstzwiebeln & Spätzle

Schnitzel oder Cordon Bleu vom Kalb . mit Preiselbeeren & einer Beilage nach Wahl

Krosse Maishähnchenbrust auf Risotto von Kürbis & Hülsenfrüchten an Schalottenjus
und gegrilltem grünem Spargel

VOM GRILL

Wildgamba 90g/Stk. . **Pulpoarm** 80g/Stk. . **Jacobsmuschel** 40g/Stk.

– *Serviert mit Knoblauch-Kräuterbutter* –

Rumpsteak . Black Angus . Grain Fed 200g / 300g

Rinderfilet Black Aberdeen Grain Fed 200g / 300g

Kotelett vom Kalb . am Knochen gegrillt ca. 350g

Gebratene Edelfische . „Müllerin Art“ ca. 220g

Nordsee-Seezunge .an der Gräte gegrillt ab 100g je. 100g

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

Pommes Frites/Kartoffeln/Nudeln/Püree/Spätzle/Kartoffelsalat je Portion

Allgäuer Käsespätzle

Kräuterbutter/Sc. Béarnaise/Rotwein-Soße/Hummer-Soße/Riesling-Soße je Portion



Öffnungszeiten unserer Küche

täglich von

12.00-14.00 Uhr

& 17.30-21.00 Uhr

Nachmittagskarte täglich von

14.00-16.00 Uhr

Herzlich.
Heiter.
Heinzler.



HEINZLER AM SEE  STRANDBADSTR. 3 88090 IMMENSTAAD AM BODENSEE
T +49 (0)7545.93 19-0 INFO@HEINZLERAMSEE.DE WWW.HEINZLERAMSEE.DE