

HEINZLER® **AM SEE**
IMMENSTAAD AM BODENSEE



HOTEL RESTAURANTS SEETERRASSE CATERING

Speisekarte

APERITIF

- Rhabarber-Sprizz** . Rhabarbersaft . Malfy Gin . Limette & Tonic Water . 0,25 l 9,90 €
Quitten-Sekt . hausgemachte Quittenessenz . mit Sekt aufgegossen . 0,1 l 9,90 €
Limoncello Sprizz . Limoncello . Sekt . Soda . Minze . 0,25 l 9,90 €
Dr. Höhls Pomp . alkoholfreier Apfelspekt . **vegan** . 0,2 l 7,20 €
Aperol sour shot . Orange . Zitrone . Eis . 0,15 l 6,90 €

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 €
Pulposalat in Vinaigrette . mit grünem Spargel, Fenchel & Salzzitrone 21,80 €
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

Blumenkohl . in Kräuter-Tempura gebacken . mit Ingwer-Zitronengras-Püree

Sambal Matah & schwarzer Knoblauch-Mayonnaise . **vegan** . 24,80 €

Frischkäseravioli . mit gegrillten Spargelspitzen, Feige & geriebenem Bergkäse 26,80 €

FISCH

Kabeljau . in Kräuter-Tempura gebacken . mit Ingwer-Zitronengras-Püree

Sambal Matah & schwarzem Knoblauch-Dip 29,80 €

Ganzer Bachsaibling . in Zitronenbutter gebraten

mit Tomaten-Avocado-Rucolasalat und 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 Hirsch . in Wachholderrahm mit Wirsing, Pilzen, und Serviettenknödel 30,80 €

Kalbsleber Berliner Art . mit Rahmgemüse . Apfelscheibe . Zwiebeln & Püree 31,80 €

Lammfilets gebraten . mit Ratatouillegemüse . an Balsamicosoße & Nudeln 36,80 €

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 €

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 €

Gegrillte weiße Spargelspitzen je Portion 11,60 €

Öffnungszeiten unserer Küche

täglich von 12.00-14.00 Uhr

& 17.30-21.00 Uhr

Nachmittagskarte täglich von 14.00-16.00 Uhr

SUPPE / VORSPEISEN

- Spargelrahmsuppe** . mit Einlage 8,20 €
Frühlingssalate . in Champagnerdressing . mit gebackenen Spargelspitzen 16,80 €
Gebackenes Kalbszüngle . an Apfel-Schnittlauch-Meerrettich Melange
mit eingelegten Radieschen und Wildkräutersalat 18,40 €
Cremige Burrata . an mariniertem Spargel-Erdbeersalat und Rucola 17,80 €
Medaillon vom Ittendorfer Maibock . an Rahmspargel mit Sc. Hollandaise und Ravioli 24,80 €

BODENSEE-STANGENSARGEL

Portion Spargel . gekocht . 280 g 28,90 €

- serviert mit Kartoffel *oder* Kräuterflädle –
– Sauce Hollandaise *oder* zerlassener Butter –

Empfehlungen zum Spargel

Zweierlei Schinken	11,80 €
Gebeizter Wildlachs	13,40 €
Gebackenes Kalbsschnitzel	14,80 €
Gebratenes Saiblingsfilet	14,40 €
Kleines Rinderfilet	19,40 €
Gegrillte Gambas in Kräuterbutter	17,40 €

SPARGELGERICHTE

Weißer und grüner Spargel . in Rahm
mit frischen Gartenkräutern, Sc. Hollandaise und Butterkartoffeln 26,80 €

Zarte Rinderwürfel in Cognac-Pfefferrahm
mit Spargelgemüse, Sc. Béarnaise, Kartoffelpüree und Kräuterflädle 37,80 €

Filet vom Yellow Fin Tuna . auf Safran-Garnelenrisotto
mit gegrilltem, grünem Spargel und Hummersauce 36,80 €

Chateau Briand für zwei Personen

Chateau Briand vom US-Filetkopf ca. 550 g (Cedar River Farm Natural Beef)

Im Bräter serviert mit Gemüse vom Markt, Pommes-frites, Rosmarinkartoffeln
Pfeffersoße & Sc. Béarnaise

Preis pro Person 58,90 €

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)7545.93 19-0 INFO@HEINZLERAMSEE.DE WWW.HEINZLERAMSEE.DE