

HEINZLER®  AM SEE

IMMENSTAAD AM BODENSEE



HOTEL RESTAURANTS SEETERRASSE CATERING

*Speisekarte*

## APERITIF

- Rhabarber-Erdbeere-Sprizz** . Rhabarbersaft, Malfy Gin, Limette & Tonic Water . 0,25 l **9,90 €**  
**Pfirsich-Bellini** . Pfirsichmark & Winzersekt . 0,125 l **11,90 €**  
**Arancia Tonic**. Ramazotti Arancia 0,0%, Tonic Water, Limette 0,25 l **9,90 €**  
**Kombucha-Erfrischerling** . Heidelbeere & Lavendel/Maracuja . 0,33 l **7,60 €**

## 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 Trüffel-Frischkäse-Creme **5,60 €**  
serviert als Dreierlei **15,40 €**  
serviert als Fünferlei **24,80 €**

## VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat** mit Hausdressing **8,40 €**
- Praline und gratinierter Ziegenfrischkäse** an Erbsencreme, mit eingemachtem Rhabarber, Himbeergel und Wildkräutersalat **18,90 €**
- Vitello Tonnato** vom rosa Kalbsrücken mit Kapern, Tomate & Wachtelei **20,40 €**
- Gebeizter Wildlachs** mit gebackener Möhre an Meerrettichcreme und Estragon-Sorbet **21,60 €**
- Sashimi vom Yellow Fin Tuna** an Avocadocreme mit gebackenen Pimientos de Padrón Limettendressing und Grapefruit **23,40 €**

## SUPPEN

- Schwäbische Flädlesuppe** **7,80 €**  
**Currysuppe** **9,20 €**  
mit Scampi **13,40 €**
- Bouillabaisse von Edelfischen** mit Kräuter-Focaccia und Sc. Rouille  
klein **10,80 €** / mittel **14,80 €** / groß **29,80 €**

## ZWISCHENGERICHTE

- Hausgemachter Gamba-Ravioli** an Krustentierjus mit Spinat, Schmortomate und Parmesan **16,80 €**
- Gebratene Wachtelbrüstchen** auf cremigem Spargelgemüse an Sc. Hollandaise und Kräuterflädle **19,80 €**



## VEGETARISCH

**Allgäuer Käsespätzle** mit zweierlei Zwiebeln **17,80 €**

**Pilze in Rahm** mit frischen Gartenkräuter und geschmelzten Serviettenknödel **23,80 €**

**Bärlauch-Frischkäseravioli** mit Ratatouillegemüse, grünem Spargel und Roquefort **25,80 €**

## FISCH

### Filet vom Rotbarsch

an Meerrettichsoße mit glasiertem Gemüse und Püree **29,80 €**

### Krosses Zanderfilet

an Mandelbutter mit frischen Blattspinat und Rosmarinkartoffeln **33,80 €**

### Filet vom Saibling

an Curryschaum mit Süßkartoffelcreme & gegrilltem Ingwer-Blumenkohl **34,80 €**

### Filet vom Kabeljau

an Hummerjus auf cremigen Safran-Garnelen-Risotto  
und grünem Spargel **36,80 €**

## FLEISCH

### Ragout vom Reh aus eigener Jagd

in Wachholderrahm mit Pilzen, Rahmwirsing, glasiertem Apfel und Serviettenknödel **33,60 €**

### Gebratene Kalbsleber

an Rahmgemüse mit glasiertem Apfel, Backzwiebeln und Püree **33,80 €**

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

in Burgundersoße mit Röstzwiebeln & Spätzle **35,80 €**

### Schnitzel oder Cordon Bleu vom Kalb

mit Preiselbeeren & einer Beilage nach Wahl **29,80 € / 34,80 €**

### Krosse Maishähnchenbrust

an Portweinjus mit mediterranem Gemüse, grünem Spargel  
und Bärlauch-Frischkäseravioli **33,60 €**

## VOM GRILL

<b>Rumpsteak</b> . Black Angus . Grain Fed	200g / 300g	<b>29,80 € / 38,80 €</b>
<b>Rinderfilet</b> Black Aberdeen Grain Fed	200g / 300g	<b>39,80 € / 49,80 €</b>
<b>Kotelett vom Kalb</b> . am Knochen gegrillt	ca. 350g	<b>38,90 €</b>
<b>Wildgamba</b> 90g/Stk. an Knoblauch-Kräuterbutter		<b>9,80 €</b>
<b>Pulpoarm</b> 80g/Stk. an Knoblauch-Kräuterbutter		<b>13,80 €</b>

Gemüse der Saison/Blattspinat/Salat in Vinaigrette & Parmesan		
Pommes Frites/Kartoffeln/Nudeln/Püree/Spätzle/Kartoffelsalat	je Portion	<b>6,80 €</b>
Allgäuer Käsespätzle	je Portion	<b>7,90 €</b>
Gegrillte Spargelspitzen	je Portion	<b>12,80 €</b>
Kräuterbutter	je Portion	<b>2,90 €</b>
Soße Béarnaise/Rotwein-Soße/Hammer-Soße/Riesling-Soße	je Portion	<b>3,20 €</b>

### Öffnungszeiten unserer Küche

täglich von

12:00-14:00 Uhr  
& 17:30-21:00 Uhr

## SUPPE / VORSPEISEN

**Spargelrahmsuppe** . mit Einlage **8,60 €**

**Frühlingsalate in Champagnerdressing** . mit gebackenen Spargelspitzen **15,80 €**

**Gebackener Taleggio** an Rote Bete Carpaccio mit Radicchiocreme, Himbeerdressing und Pflücksalat **16,80 €**

**Glasierte Kaninchenroulade**. an persischen Safran-Couscous-Salat, Feigenkompott und Balsamicojus **17,40 €**

**Knusprig gebackene Soft-Shell Crab** an Spargelsalat und Senf-Honig **18,90 €**

**Spicy Thai Beef Salat** rosa gegrilltes Rindfleisch auf frischer Papaya, Spargel, Shiitake, wilder Brokkoli, Minze & Koriander **20,80 €**

**Medaillon vom Maibock** aus eigener Jagd an Spargelgemüse mit glasiertem Apfel und Kartoffelpüree **25,80 €**

## BODENSEE-STANGENSPIRGEL

**Portion Spargel** . gekocht . 280 g **28,90 €**

– serviert mit Kartoffel **oder** Kräuterflädle –

– Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter –

### Empfehlungen zum Spargel

Zweierlei Schinken	<b>12,40 €</b>
Gebeizter Wildlachs	<b>13,80 €</b>
Gebackenes Kalbsschnitzel	<b>14,80 €</b>
Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm	<b>15,80 €</b>
Gebratene Edelfische	<b>16,40 €</b>
Gegrillte Gambas in Kräuterbutter	<b>17,80 €</b>

## HAUPTGERICHTE

**Weißer und grüner Bodenseespargel in Rahm**

mit frischen Kräuterflädle, Kartoffeln Sc. Hollandaise **25,80 €**

**Rosa gegrillte Scheiben vom Sous Vide gegarten Flat Iron (zartes Stück aus der Rinderschulter)**

in Cognac-Pfeffersoße mit Süßkartoffelcreme, glasiertem Gemüse und Sc. Béarnaise **36,80 €**

**Ganzer Bachsaibling mit Kräutern gefüllt in Olivenöl gebraten**

serviert mit Salat von Artischocke, Avocado, Datterino Tomate, Babymozzarella und Rosmarinkartoffeln **34,60 €**

## DESSERT

**Frische Ittendorfer Erdbeeren**

mit Mascarpone und Sauerrahmeis

**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