

HEINZLER®  AM SEE

IMMENSTAAD AM BODENSEE



HOTEL RESTAURANTS SEETERRASSE CATERING

*Speisekarte*

## APERITIF

- Limoncello Sprizz** . 0,25 l **9,90 €**  
**Bodensee-Royal** . Hagnauer Crémant & Cassis . 0,1 l **12,50 €**  
**Arancia Tonic**. Ramazotti Arancia 0,0%, Tonic Water, Limette 0,25 l **8,90 €**  
**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 €**  
**Osietra Kaviar** . mit Blini und Crème-fraiche **5,60 €**

- serviert als Dreierlei **15,40 €**  
serviert als Fünferlei **24,80 €**  
serviert als Sechserlei **29,60 €**

## VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat** mit Hausdressing **8,40 €**  
**Praline und gratinierter Ziegenfrischkäse**  
an Honig-Melonensalat mit Tomatencreme, Kalamataoliven und Wildkräutersalat **18,90 €**  
**Vitello Tonnato** vom rosa Kalbsrücken mit Kapern, Tomate & Wachtelei **20,40 €**  
**Gebeizter Wildlachs** auf Süßkartoffel-Gurken-Fetasalat an Misodressing mit Passionsfrucht  
und gerösteten Erdnüssen **21,60 €**  
**Sashimi vom Yellow Fin Tuna** an Avocadocreme mit gebackenen Pimientos de Padrón  
Limetten-Ingwerdressing und Papaya-Mango-Salsa **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 Schmortomate und Parmesan **16,80 €**  
**Gebratene Wachtelbrüstchen** an Bodensee-Kirschoße  
mit Rahmgemüse und Püree **18,80 €**



## 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 €

### Filet vom Saibling

an Frischkäseravioli mit Ratatouillegemüse und Basilikumpesto 33,80 €

### Filet vom Kabeljau

auf Blumenkohlmousseline  
an Krustentierjus mit wildem Brokkoli 35,80 €

### Rosa gegrilltes Tunasteak

an Hummerjus auf cremigen Safran-Garnelen-Risotto  
und grünem Spargel 38,80 €

## FLEISCH

### Ragout vom Hirsch

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 Süßkartoffelcreme mit gegrilltem Ingwer-Sesam-Blumenkohl und Curry 33,80 €

## VOM GRILL

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

Gemüse der Saison/Salat in Vinaigrette & Parmesan/Pommes Frites

Kartoffeln/Nudeln/Püree/Spätzle/Kartoffelsalat/Grillgemüse

Allgäuer Käsespätzle

je Portion 6,80 €

je Portion 7,90 €

Kräuterbutter

Sc. Béarnaise/Rotwein-Soße/Hummer-Soße/Riesling-Soße

je Portion 2,90 €

je Portion 3,20 €



### Öffnungszeiten unserer Küche

täglich von

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

## APERRO & WEINEMPFEHLUNG

**My Kings Mango.** Mystik Mango / Kokos/ Rum / Passionsfruchtsaft

**9,90 €**

**2021 Pinot Noir. Blanc de Noir.** Spätburgunder weißgekeltert trocken.

Burgunderhof Hagnau. Baden. Bodensee

**0,75 Liter Flasche 29,00 €**

## SUPPE & VORSPEISEN

**Gazpacho Andaluz.** mit gebackenen Arancini (italienisches Reisbällchen)

**10,80 €**

**Gebackener Kalbskopf** an Kohlrabi-Apfelsalat mit Dijon-Senfmayonnaise und frischen Himbeeren

**16,80 €**

**Gebratene Scampis** an gegrillter Aubergine mit Hummus, Cassis Feigen und Hummerschaum

**20,80 €**

**Cremige Burrata** mit gegrilltem Pfirsich, Avocado, Campari-Tomate, Pinienkerne und Rucola

**16,80 €**

**Frische sautierte Pfifferlinge** an hausgemachten Grießnudeln mit Speck & Zwiebele, Olivenöl und Parmesan

**17,80 €**

## HAUPTGERICHTE

**Zart gesottene Brust vom Jungbullen**

in Meerrettichsoße mit glasiertem Gemüse, Preiselbeeren und Kartoffelpüree

**25,80 €**

**In Tempura gebackenes Barschfilet**

auf Quinoa-Gurken-Minzsalat an Passionsfrucht-Papaya-Salsa & Miso-Mayonnaise

**27,80 €**

**Gegrillte Rinderfiletspitzen**

in Rahm mit frischen Pfifferlingen und hausgemachten Grießnudeln

**36,80 €**

## DESSERT

**Frische Ittendorfer Erdbeeren**

mit Mascarpone und Sauerrahmeis

**13,80 €**



## APERRO & WEINEMPFEHLUNG

**My Kings Mango.** Mystik Mango / Kokos/ Rum / Passionsfruchtsaft

**9,90 €**

**2021 Pinot Noir. Blanc de Noir.** Spätburgunder weißgekeltert trocken.

Burgunderhof Hagnau. Baden. Bodensee

**0,75 Liter Flasche 29,00 €**

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