

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-Kirschsoße
mit Rahmgemüse und Püree 18,80 €



VEGETARISCH

Allgäuer Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln 17,80 €

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Gartenkräutern und geschmelzten Serviettenknödel 23,80 €

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

Gebratene Kalbsleber

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

Ragout vom Hirsch

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

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 €

Rosa gebratene Entenbrust

an Süßkartoffelcreme mit gegrilltem Ingwer-Sesam-Blumenkohl, Soya & Currysauce 35,80 €

VOM GRILL

Rumpsteak . Black Angus . Grain Fed 200g / 300g 29,80 € / 38,80 €

Rinderfilet Black Aberdeen Grain Fed 200g / 300g 39,80 € / 49,80 €

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

Wildgamba 90g/Stk. an Knoblauch-Kräuterbutter 9,80 €

Pulpoarm 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

je Portion 2,90 €

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

je Portion 3,20 €

Öffnungszeiten unserer Küche

täglich von

12:00-14:00 Uhr

& 17:30-21:00 Uhr

Sie dürfen nicht alles Essen, da Sie unter einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder – Allergie leiden?

Dann sprechen Sie uns an- wir beraten Sie gerne.



EMPFEHLUNG

Heinzler's „Lemon-Tree 2.0“

Malfy Gin . Limette . Zitrone . Holunder & Sekt

9,90 €

SUPPE & VORSPEISEN

Rahmsuppe von Pfifferlingen mit Schnittlauch und Croutons

8,40 €

Gazpacho Andaluz. mit gebackenen Arancini (italienisches Reisbällchen)

10,80 €

Glasierter Schweinebauch mit eingelegten Aprikosen, Wasabi-Mayonnaise und Wildkräutersalat

17,60 €

Bolognese vom Ittendorfer Reh

auf Grießnudeln mit wilden Brokkoli & geriebenem Parmesan

18,80 €

Gebratene Scampis

an Hummus mit gegrillter Aubergine, Hummerjus und Sprossen

20,80 €

Medaillon vom Reh

mit Backzwiebeln, glasiertem Apfel, Püree und Rahmwirsing

26,80 €

HAUPTGERICHTE

In Tempura gebackenes Barschfilet

auf Quinoa-Gurken-Minzensalat mit Passionsfrucht-Papaya-Salsa & Miso Mayonnaise

27,80 €

Ofenfrischer Braten vom Landschwein

an Rahm mit Pfifferlingen, frischen Gartenkräutern und hausgemachten Spätzle

27,80 €

Gegrillte Wildlachswürfel in Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam

serviert mit Salat von Avocado, cremiger Burrata, gegrilltem Weinbergpfirsich, Campari Tomaten,
Rucola & gerösteten Pinienkerne

33,80 €

DESSERT

Eingemachte Ittendorfer Zwetschgen

mit Mascarpone und Sauerrahmeis

12,80 €



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