

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 Rahmpfifferlinge mit Gartenkräutern 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

Gebratene Kalbsleber

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

Ragout vom Hirsch

in Wachholderrahm mit Pilzen, 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 €

Krosse Maishähnchenbrust

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

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.



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
17,40 €

Gegrillte Würfel vom Wildlachs an Aubergine mit Hummus, Cassis Feige und Hummerschaum
16,90 €

Gebackene Soft-Shell-Krabbe auf Nordischen Eiersalat mit Honig-Senfsoße und Pflücksalat
17,80 €

Cremige Burrata mit Avocado, Campari-Tomate, gegrillter Weinbergpfirsich, Rucola und geröstete Pinienkerne
16,80 €

HAUPTGERICHTE

In Tempura gebackenes Barschfilet
auf Quinoa-Gurken-Minzsalat an Passionsfrucht-Papaya-Salsa & Miso-Mayonnaise
27,80 €

Rinderwürfel in Rahm
mit frischen Pfifferlingen und hausgemachten Grießnudeln
34,80 €

Gebratenes Zanderfilet
auf gegrilltem grünem Spargel mit Sc. Hollandaise und frischen Kräuterflädle
34,80 €

Empfehlung für zwei Personen

Ganzer Wolfsbarsch (ca. 1000 Gramm) mit Kräutern gefüllt
serviert mit dreierlei Saucen, Gemüse vom Markt und Rosmarinkartoffeln
Preis pro Person 48,90 €

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