

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 **10,90 €**
Arancia Tonic. Ramazotti Arancia 0,0%, Tonic Water, Limette 0,25 l **8,90 €**
Kombucha-Erfrischerling . Heidelbeere & Lavendel/Maracuja . 0,33 l **7,40 €**

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 Feigencreme mit glasiertem Traubensalat und Erbsensprossen **18,90 €**
Vitello Tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Kapern, Tomate & Wachtelei **20,40 €**
Gebeizter Wildlachs auf Asche-Baguette mit hausgemachtem Petersilien-Sorbet,
Crème-fraiche und Kaviar **21,80 €**
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

- Hausgemachte Grießnudeln** an Safran-Muschelsud
mit Schmortomate, gegrillten Gambas und Parmesan **18,90 €**
Ragout Fin vom Milchkalb
in der Blätterteighaube mit Champignons Sc. Béarnaise & jungen Gemüse **19,80 €**



VEGETARISCH

Allgäuer Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln 17,80 €

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

Frischkäseravioli mit Hokkaidokürbis, gegrillter Rotweinbirne, Kürbiskerne & Roquefort 25,80 €

FISCH

Filet vom Saibling

an Frischkäseravioli mit Ratatouille Gemüse und Basilikum Pesto 31,60 €

Krosses Zanderfilet

an Hummerjus mit glasiertem Kürbisgemüse und hausgemachten Rosmarin-Gnocchi 33,80 €

Filet vom Kabeljau „Winzerin Art“

an Rieslingschaum mit glasierten Speck-Trauben, Champagnerkraut und Kartoffelpüree 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 33,40 €

Ragout vom Hirsch in Wachholderrahm

mit glasiertem Apfel, Pilze, Rahmgemüse und geschmelzten Serviettenknödel 33,90 €

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 Schalottenjus mit glasiertem Apfel, zweierlei Kohl und Kartoffelpüree 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 je Portion 6,80 €

Allgäuer Käsespätzle 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

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernen und Öl

8,40 €

Glasierter Schweinebauch mit eingelegten Aprikosen, Wasabi-Mayonnaise und Wildkräutersalat

17,40 €

Cremige Burrata mit Campari-Tomate, gegrilltem Weinbergpfirsich, Avocado, Rucola und gerösteten Pinienkerne

15,60 €

Cocktail von der Black Tigergarnele mit frischer Ananas und Avocado

18,60 €

Gebratene Rehleber aus eigener Jagd an Rotkohl mit glasiertem Apfel, Backzwiebeln und Püree

18,90 €

Gebratene Wachtelbrüstchen an Trüffeljus mit gegrilltem Hokkaidokürbis, Urkarotte & Wildkräuter

19,80 €

HAUPTGERICHTE

Roulade vom Weideochsen nach „Großmütterchen Art“

an Gemüse-Schmorsoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

28,80 €

Knusprig gebackenes Tempura-Barschfilet

auf Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Sauce Remoulade

29,80 €

Fangfrische Eglifilets vom Grill (Bodensee-Wildfang Fischerei Waldvogel Hagnau)

serviert mit Mandelbutter, frischen Blattspinat und Butterkartoffeln

36,80 €

Empfehlung für 2 Personen

Chateaubriand vom Allgäuer Jungbullen (ca. 550 Gramm)

im Bräter serviert mit gegrilltem Gemüse, Pommes frites/Rosmarinkartoffeln

Sc. Béarnaise & Cognac-Pfefferrahm

Preis pro Person 54.-

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