HEINZLER® AM SEE

IMMENSTAAD AM BODENSEE



HOTEL RESTAURANTS SEETERRASSE CATERING

Speisekarte

APERITIF

Herbst-Zauber . Bumbu Rum, Apfelsaft, Zimt & Limette **.** 0,125 l **5,90 €**
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 Créme-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 rote Bete-Créme mit hausgemachtem Petersilien-Sorbet,
Rösti & 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 leichter Meerrettichsoße mit glasiertem Gemüse und Püree **31,80 €**

Krosses Zanderfilet
an Rieslingschaum mit glasiertem Kürbisgemüse und hausgemachten Rosmarin-Gnocchi **33,60 €**

Gebratenes Lachsfilet
an Frischkäseravioli mit Ratatouille-Gemüse und Basilikum Pesto **34,80 €**

Egli-Filets vom Grill (Bodensee-Wildfang)
an Hummerjus auf cremigen Safran-Garnelen-Risotto
und grünem Spargel **36,80 €**

FLEISCH

Schwäbische handgerollte Maultaschen
an Rotweinjus mit Kartoffel-Gurkensalat und zweierlei Zwiebeln **22,80 €**

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 €**

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.

HEINZLER® AM SEE

IMMENSTAAD AM BODENSEE

SUPPE & VORSPEISEN

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Croutons und Kernöl
8,40 €

Horgenzeller Feldsalat in Champagnerdressing, Speck & Kracherle
12,80 €

Glasierter Schweinebauch an gegrillter Urkarotte, Selleriecreme und Wildkräutersalat
16,40 €

Frische Miesmuscheln in Knoblauch-Kräutersud mit gerösteter Focaccia
15,80 €

Cocktail von der Black Tigergarnele mit frischer Ananas und Avocado
17,40 €

Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamico-Vinaigrette mit Rucola, Basilikum Pesto & gehobeltem Parmesan
20,80 €

HAUPTGERICHTE

Zart gesottene Rinderbrust
an Meerrettichrahm mit Preiselbeeren, glasiertem Gemüse und Butterkartoffeln
24,50 €

Filet vom Kabeljau „Winzerin Art“
an Speckträuble, mit Champagnerkraut, Püree und Rieslingsoße
33,60 €

Filetspitzen von Rind und Landschwein
an Cognac-Pfefferrahm mit Apfelrotkohl, Kartoffel & Serviettenknödel
34,80 €

Empfehlung ab 2 Personen

Ofenfrische Bauerngans

zarte Brust und saftige Keule im Bräter serviert mit Apfelrotkohl/Rahmgemüse
Gänse Jus, Püree/Servietten & Kartoffelknödel/ Schmorapfel & Maronen
halbe Gans 108.-/ganze Gans 199.-
jedes weitere Gedeck 24.-
Zubereitungszeit ca. 35 min.



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

tammen.de © Laura Stoddart, West Somerset, England