

HEINZLER® **AM SEE**
IMMENSTAAD AM BODENSEE



HOTEL RESTAURANTS SEETERRASSE CATERING

Speisekarte

APERITIF

- “Deluxe” Gin Tonic** . Mile High Gin aus Hagnau . Tonic Water . Zitrone . Eiswürfel . 0,25 l 17,90 €
Herbst-Zauber . Absolut Vodka . Apfelsaft . Zimt 0,125 l 6,50 €
Ramazzotti Arancia Aperitivo 0,0% . mit Tonic aufgegossen . 0,25 l 8,90 €
Dr. Höhls Pomp . alkoholfreier Apfelspekt . **vegan** . 0,2 l 7,40 €
Kombucha Erfrischerling . Heidelbeere & Lavendel oder Maracuja . 0,33 l 7,20 €

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 Curry-Frischkäse-Creme 5,60 €
serviert als Dreierlei 15,40 €
serviert als Fünferlei 24,80 €

VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat** . mit Hausdressing 7,80 €
Horgenzeller Feldsalat . an Champagnerdressing mit Speck & Kracherle 11,80 €
Karamellisierte Ziegenkäse mit eingelegtem Hokkaido-Kürbis, Orangen-Chutney und Erbsensprossen 18,60 €
Glasierter Schweinebauch . an Meerrettichcreme mit geräucherter Forelle, eingemachten Riesling-Äpfel & Himbeergel 18,90 €
Wildlachs gebeizt auf mariniertem Sesam-Rotkohlsalat, eingelegten Heidelbeeren & Kumquat-Gel 19,80 €
Vitello Tonnato . vom rosa Kalbsrücken . mit Kapern, Tomate & Wachtelei 19,60 €
Sashimi vom Tuna & gebackene Gamba-Praline. an Zuckerschotensalat mit eingelegten Buchenpilzen und Ponzu Sauce 22,80 €

SUPPEN

- Schwäbische Flädlesuppe** 7,80 €
Currysuppe 9,20 €
mit Scampi 13,40 €
Bouillabaisse von Edelfischen . mit Kräuter-Focaccia und Sc. Rouille
klein 9,80 €
mittel 14,80 €
groß 28,90 €



VEGETARISCH

Tom Kha . asiatische Kokoscremesuppe mit Zitronengras, Gemüse

Sprossen, Koriander & Jasminreis. **vegan** 23,80 €

Frische Waldpilze . in Rahm mit frischen Gartenkräutern und geschmelzten Serviettenknödel 24,80 €

Frischkäse-Ravioli . mit Hokkaidokürbis, gegrillter Rotwein-Birne, Roquefort & Wildkräuter 25,80 €

FISCH

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau. an Meerrettichschaum mit Erbsen-Mousseline und glasierter, roter Bete 29,80 €

Gebratenes Rotbarschfilet. an Krustentierjus mit Safranrisotto und gerillten grünen Spargel 33,80 €

Filet vom Wildlachs und Gamba . auf Frischkäseravioli mit Ratatouillegemüse und Basilikum 35,80 €

Fangfrische Eglifilets (Bodensee-Wildfang) . in Rieslingsoße pochiert mit jungen Wintergemüse und Kartoffelpüree 36,90 €

FLEISCH

Hausgemachte, schwäbische Maultaschen . an Kartoffel-Gurkensalat und zweierlei Zwiebeln 21,80 €

Ragout vom Hirsch . in Wachholderrahm mit Wirsing, Pilzen, und Serviettenknödel 31,60 €

Kalbsleber Berliner Art . mit Rahmgemüse . Apfelscheibe . Zwiebeln & Püree 32,40 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten . in Burgundersoße . mit Röstzwiebeln & Spätzle 35,80 €

Schnitzel oder Cordon Bleu vom Kalb . mit Preiselbeeren & einer Beilage nach Wahl 29,80 € / 33,90 €

Gebratene Barbarie-Entenbrust auf Risotto von Kürbis & Hülsenfrüchten an Schalottenjus glasiertem Apfel & gegrilltem grünem Spargel 35,80 €

VOM GRILL

Wildgamba 90g/Stk. 9,80 € . **Pulpoarm** 80g/Stk. 13,80 € . **Jacobsmuschel** 40g/Stk. 8,40 €

– *Serviert mit Knoblauch-Kräuterbutter* –

Rumpsteak . Black Angus . Grain Fed 200g / 300g 28,80 € / 36,90 €

Rinderfilet Black Aberdeen Grain Fed 200g / 300g 38,80€ / 48,90 €

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

Gebratene Edelfische . „Müllerin Art“ ca. 220g 27,80 €

Nordsee-Seezunge .an der Gräte gegrillt ab 100g je. 100g 14,90 €

Gemüse der Saison/Ofengemüse/frischer Blattspinat/Salat in Vinaigrette & Parmesan

Pommes Frites/Kartoffeln/Nudeln/Püree/Spätzle/Kartoffelsalat je Portion 6,40 €

Allgäuer Käsespätzle 7,90 €

Kräuterbutter/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

Nachmittagskarte täglich von

14.00-16.00 Uhr

WEINEMPFEHLUNG

Black Print. Weingut Schneider. Ellerstadt. Pfalz
Aus der 12 Liter BALTHASAR Flasche

0.25 Liter Karaffe **15,80 €**

0.50 Liter Karaffe **30,00 €**

SUPPE / VORSPEISEN

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl und Croûtons

8,20 €

Carpaccio von roter Bete an Brombeer-Vinaigrette mit Roquefortcreme
und Pflücksalat

14,80 €

Mousse und geräuchertes Filet vom Bodensee-Aal

an karamellisierten Äpfeln, frischen Meerrettich, Aprikosengel und Horgenzeller Feldsalat

19,80 €

Gebratenes Lammfilet auf Kimchi mit Ingwer-Mango-Chutney
Avocadocreme & Kokosschaum

22,80 €

Gebratene Rehleber und Ravioli von der Bauernente

auf Selleriecreme mit Rotkohl, Quittenkompott und Maronen

20,80 €

HAUPTGERICHTE

Frikadelle vom Kalb nach „Großmütterchen Art“

an Spätburgundersoße mit Apfelrotkohl, gebackenen Zwiebeln und Kartoffelpüree

24,80 €

Duett vom Zander (gebratenes Filet und Klößchen)

an Safran-Muschelsud mit wildem Broccoli und hausgemachten Grießnudeln

34,80 €

Gebratenes Filet vom Saibling

an Mandelbutter mit frischem Blattspinat und Butterkartoffeln

32,80 €

Heinzler's Gänsemarsch

Ofenfrische Bauerngans im Bräter serviert

saftige Brust und krosse Keule an kräftiger Jus serviert mit Apfelrotkohl, Rahmwirsing,
glasierten Maronen, Schmorapfel, Püree, Kartoffel & Serviettenknödel

Halbe Gans (ab 2 Personen) 108 €

Ganze Gans (ab 4 Personen) 198 €

weiteres Gedeck 26.- €

Dessert

Gebackene Bodensee-Apfelkühle

mit Vanillesoße und Schokoladeneis

13,80 €



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