

HEINZLER® **AM SEE**
IMMENSTAAD AM BODENSEE



HOTEL RESTAURANTS SEETERRASSE CATERING

Speisekarte

WEINEMPFEHLUNG

Baron de Ley . Mendavia . Spanien . Rioja
2020 Graciano, Maturana, Tempranillo . Reserva
aus der 1,5 liter Magnum Flasche

0.125 Liter Karaffe	7,50 €
0.25 Liter Karaffe	14,50 €
0.50 Liter Karaffe	28,00 €

SUPPE / VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe

mit Brätknödel und Backerbsen
8,20 €

Bärlauch-Cremesuppe

mit Tatar vom Wildlachs
9,40 €

Knusprig gebackenes Hähnchenbrustfilet

auf Nordischen-Eiersalat und Honig-Dillsenf
16,40 €

Glasierter Schweinebauch

an Hummus-Creme mit Cassis-Feige, Wildkräuter und Wasabi-Mayonnaise
16,90 €

Gambas vom Grill

an Romesco-Sauce mit Krokette vom Zander und Paprika-Emulsion
21,80 €

HAUPTGERICHT

Kassler vom Landschwein „Winzerin Art“

an Burgundersoße mit Speck-Träuble, Champagnerkraut und Püree
22,60 €

Rosa gegrilltes Steak vom Yellow Fin Tuna

an Hummerjus mit mediterranem Gemüse und haugemachten Bärlauch-Gnocchi
36,80 €

Gegrillte Roulade vom Kaninchen (Sous Vide gegart)

an cremigen Bärlauch-Stampf mit Frühlings-Morchelrahm und jungem Gemüse
30,80 €

Dessert

Himbeer-Joghurtschnitte

mit Sauerrahmeis
10,80 €

APERITIF

Cranberry Fizz 2.0 . Malfy Gin / Cranberryreduktion / Maracuja 0,125 l 6,90 €

Frühlingserwachen . Gin / Sekt / Holunder / Limette 0,125 l 6,90 €

Ramazotti Arancia 0,0% . Tonic Water / Orangenscheibe / Rosmarin 0,25 l 8,90 €

Dr. Höhls Pomp . alkoholfreier Apfelsekt . vegan 0,2 l 7,90 €

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 €
Praline und gratinierter Ziegenfrischkäse mit eingelegtem, schwarzen Rettich, Birnenkompott und frittierten Senfkörner 18,60 €
Vitello Tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Kapern, Tomate & Wachtelei 19,80 €
Gebeizter Wildlachs an rote Bete-Carpaccio, Meerrettichcreme und Kumquats 20,80 €
Sashimi vom Yellow Fin Tuna an Avocadocreme mit gebackenen Pimientos de Padrón
Limettendressing und Grapefruit 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 €

ZWISCHENGERICHTE

- Hausgemachter Gamba-Ravioli** an Krustentierjus mit Spinat, Schmortomate und Parmesan 15,80 €
Gebratene Wachtelbrüstchen auf cremigen Bärlauch-Risotto an Frühlings-Morchelrahm und Möhre 19,80 €



VEGETARISCH

Allgäuer Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln 17,80 €

Pilze in Rahm mit frischen Gartenkräuter und geschmelzten Serviettenknödel 23,80 €

Bärlauch-Frischkäseravioli mit Ratatouillegemüse, grünem Spargel und Roquefort 25,80 €

FISCH

Filet vom Rotbarsch auf glasierter gelber Bete an Rieslingschaum, wilder Brokkoli und Püree 28,80 €

Krosses Zanderfilet an Mandelbutter mit frischen Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 32,80 €

Krosses Filet von der Dorade an Rataouillegemüse mit Basilikumpesto und Grießnudeln 33,60 €

Filet vom Kabeljau an Hummerjus auf cremigen Safran-Garnelen-Risotto und grünem Spargel 35,80 €

FLEISCH

Gesottene Brust vom Weideochsen an leichter Meerrettichsoße mit glasiertem Gemüse und Püree 22,90 €

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

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 €

Krosse Maishähnchenbrust an gebackenem Tempura-Blumenkohl, Süßkartoffelcreme und Curry 30,80 €

Gebratene Lammfilets an Schalottenjus mit haugemachten Bärlauch-Ravioli und mediterranem Gemüse 36,80 €

VOM GRILL

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 €
Wildgamba 90g/Stk. an Knoblauch-Kräuterbutter		9,80 €
Pulpoarm 80g/Stk. an Knoblauch-Kräuterbutter		13,80 €

Gemüse der Saison/Blattspinat/Salat in Vinaigrette & Parmesan

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

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



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