

HEINZLER®  AM SEE

IMMENSTAAD AM BODENSEE



HOTEL RESTAURANTS SEETERRASSE CATERING

Speisekarte

APERITIF

Rhabarber-Erdbeere-Sprizz . Rhabarbersaft, Malfy Gin, Limette & Tonic Water . 0,25 l **9,90 €**

Heinzlers Mule . Vodka, Spicy Ginger, Limetten, Minze **9,90 €**

Arancia Tonic. Ramazotti Arancia 0,0%, Tonic Water, Limette 0,25 l **9,90 €**

Rhabarber-Erdbeere Zero. Rhabarbersaft, Tonic Water, Limette, Zitronensaft 0,2 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 **8,40 €**

Praline und gratinierter Ziegenfrischkäse an Erbsencreme, mit eingemachtem Rhabarber, Himbeergel und Wildkräutersalat **18,90 €**

Vitello Tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Kapern, Tomate & Wachtelei **19,80 €**

Gebeizter Wildlachs an rote Bete-Carpaccio, Meerrettichcreme und Honig-Senfsoße **20,80 €**

Sashimi vom Yellow Fin Tuna an Avocado-creme 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 **10,80 €** / 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 an Meerrettichsoße

mit glasiertem Gemüse und Püree **28,80 €**

Krosses Filet von der Dorade

an Ratatouillegemüse mit Basilikumpesto und Grießnudeln **32,90 €**

Krosses Zanderfilet

an Mandelbutter mit frischen Blattspinat und Rosmarinkartoffeln **33,80 €**

Filet vom Kabeljau

an Hummerjus auf cremigen Safran-Garnelen-Risotto
und grünem Spargel **35,80 €**

FLEISCH

Ragout vom Hirsch

an Wachholderrahm mit Pilzen, Wirsing, glasiertem Apfel und Serviettenknödel **32,60 €**

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 €/34,80 €**

Gebratenes Lammfilet

an Portweinjus mit mediterranem Gemüse, Speckbohnenbündchen
und Bärlauch-Frischkäseravioli **36,80 €**

VOM GRILL

Rumpsteak . Black Angus . Grain Fed	200 g/300 g	28,80 €/36,90 €
Rinderfilet . Black Aberdeen . Grain Fed	200 g/300 g	38,80 €/48,90 €
Kotelett vom Kalb . am Knochen gegrillt	ca. 350 g	38,90 €
Wildgamba 90 g/Stck. . an Knoblauch-Kräuterbutter		9,80 €
Pulpoarm 80 g/Stck. . 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 €**

Rahmspargel

je Portion **9,80 €**

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



SPARGELKARTE

WEINEMPFEHLUNG

Burgunderhof Renn . Hagnau

2021 Pinot Noir Blanc de Noir **25,80 €**

SUPPE / VORSPEISEN

Spargelrahmsuppe . mit Einlage 8,60 €

Frühlingssalate . in Champagnerdressing mit gebackenen Spargelspitzen 16,80 €

Glasierter Schweinebauch

an Hummus-Creme mit Cassis-Feige, Wildkräutern und Wasabi-Mayonnaise **17,40 €**

Knusprig gebackene Soft-Shell Crab

an Spargelsalat und Senf-Honig **18,90 €**

Terrine vom Kaninchen und Frühlings-Morchel

an Süßkartoffel mit schwarzem Rettich und geräucherter Schinken-Specksöße **16,60 €**

BODENSEE-STANGENSPARGEL

Portion Spargel . gekocht . 280 g 28,90 €

– serviert mit Kartoffel *oder* Kräuterflädle –

– Sauce Hollandaise *oder* zerlassener Butter –

Empfehlungen zum Spargel

Zweierlei Schinken **12,40 €**

Gebeizter Wildlachs **13,80 €**

Filet vom Bodensee-Felchen **14,60 €**

Gebackenes Kalbsschnitzel **14,80 €**

Gebratene Edelfische **15,80 €**

Gegrillte Gambas in Kräuterbutter **17,80 €**

HAUPTGERICHTE

Medaillons vom Landschwein

an Rahm mit Pilzen, frischen Gartenkräutern und hausgemachten Spätzle

23,80 €

Weißer und grüner Spargel in Rahm

mit frischen Kräuterflädle, Kartoffeln Sc. Hollandaise

25,80 €

Zarte Filetspitzen vom Jungbullen

an Cognac-Pfefferrahm mit Spargelgemüse und Kräuterflädle

35,80 €

Filet vom Saibling

in Zitronenbutter gebraten auf gegrilltem Gemüse mit Sc. Béarnaise und Rosmarinkartoffeln

32,80 €

DESSERT

Zitronen-Savarin mit Mango-Passionsfruchtsalat

weißer Schokoladen-Ganache und Himbeersorbet

12,80 €



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