

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	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 €

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

Sie dürfen nicht alles Essen, da Sie unter einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder – Allergie leiden?
Dann sprechen Sie uns an- wir beraten Sie gerne

Weinempfehlung

Burgunderhof Renn . Hagnau

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

SUPPE / VORSPEISEN

Spargelrahmsuppe . mit Einlage 8,60 €

Frühlingsalate . in Champagnerdressing . mit gebackenen Spargelspitzen 16,80 €

Glasierter Schweinebauch . an Hummus-Creme mit Cassis-Feige,

Wildkräuter 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-Specksoße **16,60 €**

BODENSEE-STANGENSPIRGEL

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 €**

Gebatene 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