

HEINZLER® **AM SEE**
IMMENSTAAD AM BODENSEE



HOTEL RESTAURANTS SEETERRASSE CATERING

Speisekarte

APERITIF

Cranberry Fizz. Malfy Gin Rose / Zitrone / Cranberry 0,125 l 6,90 €
Virgin Cosmopolitan . alkoholfrei Crannberrysaft / Zitrone / Maracuja / Spicy Ginger 0,125 l 6,50 €
Dr. Höhls Pomp . alkoholfreier Apfelspekt . 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 €



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

WEINEMPFEHLUNG

Bodegas Castaño . Yecla . Spanien
2018 Cepas Viejas . Monastrell & Cabernet Sauvignon
aus der 5 liter Jeroboam 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 €

Knusprig gebackene Soft-Shell-Krabbe

auf Nordischen-Eiersalat und Honig-Dillsenf

16,40 €

Glasierter Schweinebauch

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

16,90 €

Feldsalat in Champagnerdressing

mit gebratenen Scampis, Pesto und geriebenem Parmesan

18,90 €

HAUPTGERICHTE

In Tempura gebackenes Dorschfilet

an Wasabi-Ingwerpüree mit Sambal-Matah und schwarzer Knoblauch-Mayonnaise und Sesam

32,80 €

Kotelett vom Iberico Schwein

an Speckbohnen mit Sauce Bernaise und Bratkartoffeln

26,80 €

Rinderroulade „Großmütterchen Art“

an Gemüseschmorsoße mit Apfelrotkohl und Püree

28,80 €

Dessert

Gebackene Bodensee-Apfelküchle

an Vanillerahm und Haselnusseis

11,80 €



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