Abendkarte

Vorspeisen & Suppen

Frische Bodensee-Blattsalate mit unserem French Dressing	9
Knusprig gebratener Ziegenkäse vom Höchsten mit unserem Chutney & Reichenauer Wildkräutersalat	18
Reichenauer Rucola mit Heggelbacher „Parmesano“ & gepickelten Spargelspitzen	12
Dreierlei mit geräucherter Lachsforelle, Rotaugenmatjes & Bodensee-Felchenkaviar mit Creme Fraiche & Kartoffelpuffer	19
Spargel-Cremesuppe mit feinem Spargelragout	9
Klare Kraftbrühe mit Kräuterflädle	9
Unsere „Bouillabaisse“ mit Fischfilet, Röstbrot, Aioli & geriebenem Käse	16 26

Alemannische Klassiker

Matjes von Wildfang Bodensee Rotaugen, Hausfrauensauce mit Apfel & Zwiebeln, kleine Linzgauer Dampf-Kartöffele	21
Käsespätzle mit handgeriebenen regionalem Alpenkäse (Appenzeller, Greyerzer und Bergkäse), Zwiebelschmelze	18
Alemannische Spezialitäten: Käsespätzle, Maultäschle mit Zwiebelconfit, hausgemachte Bratwurst & lauwarmer Kartoffel-Radieschen-Salat	20

Aperitif des Monats

Aufricht Cuvée Blanc Brut
Weingut Aufricht Stetten / Bodensee
Glas 0,1 € 8

Badisches Weinstuben Menü

Linzgau Burrata
Bete Carpaccio / Kürbiskernöl / Rucola
16

oder

Hausgebeizter Lachs
Grüner Spargel / Kräutersauce
18

****

Kamm-Muschel & Riesengarnele
Ofen-Kirschtomaten & Bärlauch-Risotto
40

und/oder

Rosa gebratene Kalbshüfte
Gebratener Spargel / Kräuterseitlinge
Sesam-Kartoffelknöpfle
38

****

Mango-Passionsfrucht Delice
Kokosnuss-Eiskrem
15

63 €
*(1 Vorspeise, Fisch **oder** Fleisch **&** Dessert)*

79 €
*(1 Vorspeise, Fisch **&** Fleisch **&** Dessert)*

Hauptsachen

Hausgemachte Linzgau-Ricotta-Spinat-Ravioli mit Klufterner-Kürbiskern-Pesto & kleinem Gemüse	27

Unsere Spargelgerichte finden Sie auf der Rückseite

Gebratene Filets vom Linzgauer Saibling Basilikumsauce, Tagesgemüse & hausgemachte Nudeln	35 32
„Krustenbraten“ vom Bodensee-Hecht, Rahm-Kohlrabi mit Schnittlauch & Linzgauer Rissolé-Kartoffeln	37
Mit Butter gebackene Schnitzel vom Echt Hällischen Schwein, Preiselbeeren & Linzgauer Bratkartoffeln	28 25
Rostbraten vom Oberschwäbischen Rinderrücken, Schalotten-Rotwein-Sauce & Käsespätzle	36 32
Kurzgebratene Rinderfiletwürfel mit cremigen Helchenhofer Pilzen, Tagegemüse & hausgemachte Spätzle	33
Salemer Lammleber mit Butter gebraten; Bodensee-Quitten-Balsamessig, Tagegemüse & Linzgauer-Bratkartoffeln	31
Ofenfrische Überlinger Landhuhnbrust mit Rosmarin & Salzzitrone, Tagesgemüse & Linzgauer Kartoffelgratin	31

Gerichte, deren Rohstoffe nachweislich aus Baden Württemberg, vorzugsweise aus einem Umkreis von 50km stammen *vegetarisch*

*Bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeiter*Innen nach unserer Dokumentation der Allergene oder auch per obigen QR Code zum Downloaden.*
Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Speisen können generell Spuren von Allergenen Zutaten in unseren Gerichten nicht ausgeschlossen werden.

Seehof IMMENSTAAD 1885

Abendkarte

Seehof IMMENSTAAD 1885

Bodensee-Stangenspargel

Unser Spargelbauer & Lieferant ist
die Familie Landerer aus Meckenbeuren

Rosa gebratener Kalbstafelspitz lauwarmer Spargelsalat	17
Bodensee-Spargel-Ragout in Schnittlauchsauce & Speck-Pfannkuchen	28
Bodensee Stangenspargel mit Ziegenkäse vom Höchsten überbacken, Bärlauch-Pesto & cremiges Risotto	34
Curry von Spargelspitzen, Kirschtomaten, Ingwer, Koriander & Duftreis	29
Grüner Bodensee-Spargel mit Morchel-Rahmsauce & hausgemachten Nudeln	39
Weißer Bodensee-Stangenspargel mit Sauce Hollandaise **oder** Butter & Linzgauer Kartöffele **oder** Kräuterflädle	32

Beilagen zum Spargel:
(ausschließlich in Verbindung mit einem Spargelhauptgang)

Gemischter Schinken vom Echt Hällischen Schwein	9
Gebackenes Hällisches Schnitzel	10
Gebratene Linzgauer Saiblingfilets	14
Gegrillte Riesengarnelen Stück	5,5

Als Mitglied der Vereinigung Gutes vom See
beziehe ich viele meiner Lebensmittel innerhalb eines
Umkreises von 50 km um den Bodensee.
P
Gutes vom See ist gegründet worden, um die
Entwicklung der Region nachhaltig zu fördern
und fügt sich damit ideal zu meinem Ziel,
regionale, authentische Gerichte zu kochen.

Unser Küchenteam steht voll und ganz hinter diesem
Verständnis von ehrlicher Küche,
was sich auch daran zeigt, dass viele unserer
Mitarbeiter*Innen schon seit Jahren dazu gehören.“

Lassen Sie sich unsere Region
durch unsere Gerichte schmecken!

Mit gastfreundlichen Grüßen,
Jürgen Hallerbach

Mit diesem QR-Code kommen Sie direkt auf
unsere englische Speisekarte,
Wein- & Getränkekarte, & Allergenlisten.

Dessert & Käse

(Bestellungen abends bis 21:30 Uhr möglich)

Empfehlung zum Dessert: Kracher Auslese Cuvée Kracher, Burgenland, Österreich *aus der 0,375 Flasche*	6,5 (5cl)
Espresso mit unserem Karameleis	6
Kokosnuss-Eiskrem mit Mango & Passionsfrucht	9
Erdbeersorbet, auf Rhabarberragout	9
Drei kleine Naschereien: Vanille-Crème Brûlée / Cheese Cake / Topfenmousse & Gefrorenes	18
Dunkles & weißes Valrhona Schokoladenmousse „Guanaja & Ivoire“ auf zwei Saucen & frische Früchte	15
Dreierlei hausgemachte Sorbets im Hippenkorb & frische Früchte	15
Warmer Rhabarberstrudel mit Vanillesauce & Baileys-Eiskrem	15
Variation von regionalen Weichkäse mit unserem Chutney	15

Gerichte, deren Rohstoffe nachweislich aus Baden Württemberg, vorzugsweise aus einem Umkreis von 50km stammen *vegetarisch*

*Bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeiter*Innen nach unserer Dokumentation der Allergene oder auch per obigen QR Code zum Downloaden.*
Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Speisen können generell Spuren von Allergenen Zutaten in unseren Gerichten nicht ausgeschlossen werden.