

# DER SEEWIRT

\*\*\*S Hotel | Restaurant | Bar | Lounge

## Herzlich Willkommen zu Seewirt's Fischwochen

### Vorspeisen:

Ceviche vom Saibling mit Avocado, Chili, Limette und frischem Koriander auf Marinierten Tomaten	10,90 €
6 Weinberg-Schnecken im Töpfchen mit Kräuterbutter überbacken	7,90 €
Frosch-Schenkel „Provencale“ mit Knoblauch und frischen Kräutern, Champignons und Tomaten gebraten	10,90 €

### Salzwasser:

Stockfisch: (luftgetrockneter und gesalzener Kabeljau) 19,90 €

- mit feinen Zwiebeln, Brot und Blattsalat
- mit feinen Zwiebeln, Weinkraut und Brot
- auf Kartoffel-Püree mit holländischer Soße überbacken  
an Kräuter-Rahmsoße mit Blattsalat +3,00 €

Scampi: 23,90 €\*

- gebraten auf Weißwein-Risotto mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Ruccola
- „Provencale“ mit Knoblauch, frischen Kräutern, Champignons und Tomaten gebraten mit Baguette

Loup de Mer: (Wolfsbarsch) 23,90 €\*

- auf der Haut gebraten mit Scampi an grünem Thai-Curry auf Wok-Gemüse und Jasmin-Reis
- „Provencale“, gebraten mit frischen Kräutern, Knoblauch getrockneten Tomaten und Pinienkernen dazu Kartoffeln
- In Kräuterbutter gebraten, mit holländischer Soße überbacken, mit Kartoffeln und Blattsalat

Skrei: (Winterkabeljau) 21,90 €\*

- gebraten an leichter Pommery-Senfsoße auf Kartoffel-Schnee mit Blattsalat
- In Folie mit mediterranen Kräutern und Knoblauch gegart mit Grill-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln
- gebraten an Zitronen-Butter auf Blattspinat mit Kartoffeln

Schottischer Lachs: 20,90 €\*

- „Provencale“, gebraten mit frischen Kräutern, Knoblauch getrockneten Tomaten und Pinienkernen dazu Kartoffeln
- In Kräuterbutter gebraten, mit holländischer Soße überbacken, mit Kartoffeln und Blattsalat
- In Folie mit Soja-Soße, Honig und Knoblauch gegart mit Wok-Gemüse und Jasmin-Reis

# DER SEEWIRT

\*\*\*S Hotel | Restaurant | Bar | Lounge

## **Süßwasser:**

Ganze Bodensee-Trüsche: (Leber nach Verfügbarkeit) 19,90 €

- gebacken mit hausgemachter Remouladensoße und bunter Salatplatte

Bodensee-Felchen: 19,90 €\*

- Nach Art des Hauses, gebraten, an Kräuterrahmsoße mit Kartoffeln und Blattsalat
- gedünstet an Safran-Soße mit Tagliatelle und Blattsalat
- In Kräuterbutter gebraten, mit holländischer Soße überbacken mit Kartoffeln und Blattsalat

Zander: 20,90 €\*

- auf der Haut gebraten, auf Risotto mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch und Ruccola
- gebraten an Zitronen-Butter auf Blattspinat mit Kartoffeln

Saibling: 21,90 €\*

- auf der Haut gebraten, an Mandelbutter, auf Blattspinat mit Kartoffeln
- gebraten mit frischen Kräutern, Tomaten und Champignons mit Kartoffeln

Hecht: 22,90 €\*

- auf der Haut gebraten, auf Risotto mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch und Ruccola
- gebraten mit frischen Kräutern, Tomaten und Champignons mit Kartoffeln

Schleihe: 19,90 €\*

- gedünstet an Safransoße mit Tagliatelle und Blattsalat
- In Folie mit mediterranen Kräutern und Knoblauch gegart mit Grill-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

## **Unser Fischwochen-Spezial-Angebot:**

### **Bodenseefisch – Bouilliabaise**

in der Terrine zum Schöpfen serviert mit Knoblauch-Baguette und Sauce Rouille

Preis pro Person: 15,90 € (bis zu 10 Personen)

### **Seewirt's Fischteller:**

3erlei Fischfilets, geraten, auf Blattspinat an Safran-Soße mit Tagliatelle

20,90 €

Mit \* gekennzeichnete Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich (-3.00 €)