

DER SEEWIRT

***S Hotel | Restaurant | Bar | Lounge

Bitte wählen Sie Ihr Fleisch, die Garstufe, sowie Soßen und Beilagen selbst aus:

<u>Fleisch:</u>	<u>170gr.</u>	<u>200gr.</u>	<u>300gr.</u>	<u>400gr.</u>
• Chateau-Briand (für 2 Pers. am Tisch tranchiert) pro Pers.				35,00 €
• Rinderfilet	27,00 €	30,00 €	37,00 €	44,00 €
• Rinderhüfte	20,00 €	23,00 €	30,00 €	37,00 €
• Kalbshüfte	22,00 €	25,00 €	32,00 €	39,00 €
• Schweinerücken	17,00 €	20,00 €	25,00 €	31,00 €
• Putenbrust	18,00 €	21,00 €	26,00 €	32,00 €

Garstufe:

- **Bleu:** Scharf angebraten, in der Mitte roh und kalt
- **Blutig:** Scharf angebraten, in der Mitte fast roh und warm
- **Medium:** Scharf angebraten, in der Mitte intensiv rot und warm
- **Rosa:** Scharf angebraten, in der Mitte leicht Rosa und heiß
- **Durch:** Scharf angebraten, in der Mitte grau und heiß

Soßen:

- Grüne Pfeffer-Rahmsoße mit Cognac
- Rahmsoße Natur
- Kräuterbutter
- Joghurt-Quark-Dip mit Knoblauch und Kräutern
- BBQ-Soße
- Rotwein-Jus

Beilagen:

- Ofen-Kartoffel mit Kräuter-Quark
- Bratkartoffeln
- Kartoffel-Rösti
- Pommes-Frites
- Potato- Wegdes
- Salatplatte
- Kartoffel-Salat

Gemüse: (4,50 € pro Portion)

- Grüne Bohnen
- Brokkoli
- Gemischtes Buttergemüse

DER SEEWIRT

***S Hotel | Restaurant | Bar | Lounge

Salate und Vorspeisen: (mit Baguette)

Tomate-Mozzarella an Balsamico-Dressing und Basilikum	8,90 €
Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing und gebratenem Ziegenkäse	10,90 €
Gemischter Beilagen-Salat	4,30 €
Mit Orangen gebeizter Schottischer Lachs mit Kräuter-Creme-Fraîche	11,90 €
Melonen-Schiffchen mit Parma-Schinken	8,90 €

Suppen:

Kremsuppe von frischen Pfifferlingen mit Sahnehaube	5,20 €
Tages-Suppe	4,60 €

Gerichte mit Fisch:

Bodensee-Felchen-Filet nach Art des Hauses, auf der Haut gebraten an feiner Kräuter-Rahmsoße mit Dampfkartoffeln und Blattsalat	21,90 €
Filet vom Zander auf der Haut gebraten auf Weißwein-Risotto mit getrockneten Tomaten, Pinien-Kernen und Knoblauch	23,90 €

Vegetarische Gerichte:

Allgäuer Käs-Spätzle mit Bergkäse überbacken, mit geschmälzten Zwiebeln und buntem Salat	12.90 €
Kartoffelrösti goldbraun gebraten mit frischem Gemüse	10.90 €
Weißwein-Risotto mit gebratenen Pilzen	12.90 €
Tagliatelle an Olivenöl mit Pinien- Kernen, getrockneten Tomaten, Ruccola und Parmesan- Spänen	13.90 €

Dessert:

Frischer Passionsfrucht-Beeren-Smoothie mit Waldmeister und Krokant	7.90 €
Geeister „Hugo“, Limetten-Holunder-Sorbet mit Minze und Secco (auch alkoholfrei)	5.90 €
Mousse von weißer Schokolade mit frischem Kirsch-Confit	6.90 €
Hausgemachtes Erdbeereis mit frischem Rhabarber-Kompott und Sahne	7.90 €
„Coupe Romanoff“, 3 Kugeln Vanille-Eis mit Erdbeeren an Grand-Manier und Sahne	7.90 €
Sorbet-Variation mit 3erlei hausgemachten Sorbets und frischen Früchten	8.90 €
Gemischtes hausgemachtes Eis mit, oder ohne Sahne	5.20 € 4.20 €
Käse-Dessert mit heimischen Edelkäse-Spezialitäten mit Balsamico-Nüssen	9.90 €