



WILLKOMMEN

Im Haus am See

Genießen, entspannen, sich verwöhnen lassen, genau dafür sind wir da. Besondere Wünsche? Sagen Sie uns einfach Bescheid, (fast) alles ist möglich! Mit Herz und Leidenschaft machen wir Ihren Besuch zu etwas Besonderem.

EINE GROSSE GESELLSCHAFT ODER ETWAS ZUM FEIERN?

EXKLUSIVITÄT

Mehr Privatsphäre? Unser Raum im Obergeschoss ist ideal.
Das ganze Restaurant mieten? Sprechen Sie uns an!

GRUPPENMENÜ

Lunch oder Dinner mit der Familie oder einer Gruppe?
Wir bieten ein Gruppenmenü an.



CHEF'S MENU

Ein Menü, ganz von den Geschmäckern der Saison inspiriert.

BROT UND BUTTER & AMUSE BOUCHE

Zweierlei nach Art des Hauses serviert

GEBRATENE TANDOORI GARNELEN

auf Avokado Tatar mit Mango, Chili, Limone und asiatischer Kresse

SCHAUMSUPPE VON PFIFFERLINGEN

Steinchampignons mit Ricottaravioli und Pfirsich Chutney

KNUSPRIG GEBRATENE PERLHUHNBRUST

auf Rucola Risotto, mit Balsamico Honig Senf Sauce, gegrillter Zucchini, Paprika und Kirschtomaten

KARAMELLISIERTE SAUERRAHM TARTE

eingelegten Cassis-Zwetschgen, Mandel Crumble und Karamell Eis

3-GÄNGE | 69

4-GÄNGE | 79

Käseteller statt Dessert +12,5

Feigensenf, süße Chili-Zwiebel-Konfitüre und Walnuss

A LA CARTE

VORSPEISEN

mit Brot, Butter und Amuses

ZIEGENKÄSE | SESAM | HIMBEEREN | HONIG | 19

Zuckerschoten und Wildkräuter in Limonen Vinaigrette

CREMIGE BURRATA | TOMATE | APRIKOSE | 21

Mit Rucola, Gremolata und Nüssen

GEBRATENE TANDOORI GARNELEN | 24

Avokado Tatar, Mango, Chili, Limone und asiatischer Kresse

SALAT

SALAT VON BUNTEN TOMATEN MIT OLIVEN | 19



roten Zwiebeln, Gremolata, Pinien und Rucola mit Balsamico

OPTIONAL MIT ZUSÄTZLICH PASTRAMI | 5

SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON PFIFFERLINGEN | 14

Steinchampignons mit Ricottaravioli und Pfirsich Chutney

HAUPTSPEISEN

IBERISCHER SCHWEINERÜCKEN | 36

auf Pfifferlingsrisotto mit gegrillter Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Balsamico-Honig-Senfsauce

LAMMRÜCKEN | 39

Rosa gebraten mit Rucola und Pinienkernen überkrustet mit grünem Bohnengemüse, kandierten Kirschtomaten und Polenta Taler mit Parmesan

KNUSPRIG GEBRATENE PERLHUHNBRUST | 39

auf Pfifferlingsrisotto mit gegrillter Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Balsamico-Honig-Senfsauce

ROSA GEBRATENES ENTRECOTE | 44

vom australischen Black Angus mit Rucola und Pinien überkrustet, Balsamico Honig Senf Sauce, feinen Bohnen, kandierten Kirschtomaten und Polenta Taler

WOLFSBARSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN | 39

mit Safransauce, gegrillter Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Pfifferlingsrisotto

BLACK ANGUS ENTRECOTE | 49

300 Gramm australisches mit Fettrand vom Grill mit Gremolata, Barbecue Sauce, Fritten und Sommersalat

VEGAN

CONFIERTE SÜSSKARTOFFEL | 29

mit Zitronengrassauce, Pfirsich Chutney, Gemüse aus dem Wok
und knusprigem Buchweizen

PASTA

RAVIOLIS GEFÜLLT MIT PFIFFERLINGEN | 28

mit Lauch und Creme fraiche mit Steinchampignons, kandierten
Tomaten, Gremolata und Parmesan Chips

TAGLIATELLE MIT 5 GEBRATENEN GAMBAS | 28

in Krustentiersauce mit kandierten Tomaten, Rucola
und Parmesan Chips

NACHSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE | 12

das klassische französische Dessert
mit Passionsfruchteis

HIMBEERE | 14

Creme auf einem Mürbeteig mit Karamelleis und Joghurt-
Streuseln

KARAMELLISIERTE SAUERRAHM TARTE | 14

eingelegten Cassis-Zwetschgen, Mandel Crumble
und Karamell Eis

„Die DAME & der SEE“ | 14

Edles Bourbon-Vanilleeis, vollendet mit samtig-heißer
Valrhona-Schokolade, einem goldbraunen Crumble und
feinen Schoko-Chips

AFFINIERTER KÄSE-AUSWAHL | 17,5

Feigensenf, süße Chili-Zwiebel-Konfitüre und Walnuss

CAFÉ GOURMAND | 13,5

Ein genussvoller Abschluss jedes Menüs

Ein Espresso (oder Kaffee) serviert mit einer feinen
Auswahl 5 süßer Köstlichkeiten