Haus am See

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.

Haus am See

CHEF´S MENU

Ein Menü, ganz von den Geschmäckern der Saison inspiriert.

BROT UND BUTTER & AMUSE BOUCHE

Zweierlei nach Art des Hauses serviert

FELDSALAT VOM BODENSEE MIT PASTINAKEN

Räuchente | karamellisierten Walnüssen | Apfelchutney | schwarzer Johannisbeervinaigrette

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Curry | Ingwer | Zitronengras | gegrillter Garnele | scharfer Ananas

RINDERBÄCKCHEN

Zart geschmort in Burgundersauce | wilder Brokkoli | Selleriepüree| Kartoffelstrudel

GEEISTES TÖRTCHEN VON WEISSER SCHOKOLADE

mit Passionsfrucht, Tonkabohnen Hippen, eingelegten Zitrusfrüchten und Vollmilchschokolade

3-GÄNGE | 69

4-GÄNGE | 79

Käseteller statt Dessert +12,5

Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Früchtebrot

A LA CARTE

VORSPEISEN

mit Brot, Butter und Amuses

GEGRILLTE ARGENTINISCHE ROTGARNELEN | 24
Avokado Dip | Yuzu Gel | Vinaigrette vom Schwarzwald Miso | Apfel-Kohlrabisalat | Geröstetem Buchweizen

GEBACKENE BLUTWURSTPRALINEN MIT APFEL | 19
Röstzwiebel | Senfkaviar | Kartoffelschaum

PRALINE VOM FRANZÖSISCHEN ZIEGENFRISCHKÄSE | 19
Salat von bunten Beten | Nüssen | Meerrettich | Balsamico

SALAT

FELDSALAT VOM BODENSEE MIT PASTINAKEN | 16
karamellisierten Walnüssen | Apfelchutney | schwarzer Johannisbeervinaigrette

OPTIONAL MIT ZUSÄTZLICH RÄUCHERENTE | 5

SUPPEN

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS | 14
Curry | Ingwer | Zitronengras | gegrillter Garnele | scharfer Ananas

HAUPTSPEISEN

OLDENBURGER ENTENBRUST | 39
Rosa gebraten mit Cassis-Pfeffersauce | Rahmwirsing | Apfel-Rotwein-Kompott | Kartoffel-Maronen-Plätzchen

HIRSCHKALBSRÜCKEN | 44
Zart gebraten, im Kern rosa mit Cassis-Pfeffersauce | Rahmwirsing | Apfel-Rotwein-Kompott | Kartoffel-Maronen-Plätzchen

RINDERBÄCKCHEN | 39
Zart geschmort in Burgundersauce | wilder Brokkoli | Selleriepüree| Kartoffelstrudel

KALBSFILETMEDAILLON| 39
Rosa gebraten unter einer Trüffelkruste | wilder Brokkoli | Selleriepüree | Kartoffelstrudel

ZANDERFILET | 39
auf der Haut gebraten mit Zitrussauce | wilder Brokkoli | Selleriepüree | Kartoffelstrudel

BLACK ANGUS ENTRECOTE | 49

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

VEGAN

GERÖSTETER BLUMENKOHL | 29
auf Blumenkohlcreme | wilder Broccoli | Granatapfel | Mandeln | Curryöl | Wildkräuter | gegrillte Kartoffel

PASTA

RAVIOLI GEFÜLLT MIT PECORINO UND FEIGE | 28
mit karamellsierten Walnüssen | leichtem Parmesanschaum | Rucola | kandierten Kirschtomaten

TAGLIATELLE MIT 5 GEBRATENEN GAMBAS | 28
in Krustentiersauce | Rucola | kandierten Tomaten | Parmesan Chips

NACHSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE | 12
das klassische französische Dessert
mit Karamelleis

KLEINER GEFÜLLTER BRATAPFEL | 14
mit Schokoladen Brownie, knusprigen Hippen und Zimteis

GEEISTES TÖRTCHEN VON WEISSER SCHOKOLADE | 16
mit Passionsfrucht, Tonkabohnen Hippen, eingelegten
Zitrusfrüchten und Vollmilchschokolade

„Die DAME & der SEE“ | 14
Edles Bourbon-Vanilleeis, vollendet mit samtig-heißer
Callebaut-Schokolade, und einem goldbraunen Crumble

AFFINIERTE KÄSEAUSWAHL | 17,5
Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen mit
Trauben, Nüssen, Feigensenf und Früchtebrot

CAFÉ GOURMAND | 13,5
Ein genussvoller Abschluss jedes Menüs
Ein Espresso (oder Kaffee) serviert mit einer feinen
Auswahl 5 süßer Köstlichkeiten

Gemeinsame Momenten verdienen besonderes Essen

FÜR GRUPPEN – SO FUNKTIONIERT'S

Ab 8 Personen kreieren wir ein harmonisches, gemeinsames Menü für Ihre schönen Momenten bei uns.

Auf Wunsch auch in feinen **vegetarischen** oder **veganen** Kompositionen.

Besondere Bedürfnisse berücksichtigen wir mit größter Sorgfalt.

Gerne begleiten wir Sie persönlich bei der Auswahl und gestalten ein Menü, das Ihren Anlass unvergesslich macht. Kommen Sie einfach auf uns zu. wir kümmern uns um den Rest.