

Seehaus Kulinarik

Trends & Klassiker The Trends & the Classics

Seehaus Summer Leaves Seehaus Summer Leaves

Handverlesene Blattsalate und Kräuter vom Münchner Gärtner Böck im Kuffler-Mix, Kirschtomaten, Gurke
Fresh from our kitchen garden, cherry tomato, cucumber



EUR 14.5

Kuffler Superfood Salat Kuffler Superfood Salad

Vitamine, Mineralstoffe, Antioxidantien – und purer Genuss!
Handverlesene Blattsalate und Kräuter vom Münchner Gärtner Böck im Kuffler-Mix, mit Avocado, Granatapfel, Blaubeeren und Walnusscrunch
Packed with vitamins, minerals and antioxidants!
Handpicked salad leaves from the renowned Munich gardener Böck. Served with avocado, pomegranate, blueberries, walnut crunch



EUR 18

Trampo Mallorquin Trampo Mallorquin

Avocado, Gurke, Melone, Tomate und Minze
Avocado, cucumber, melon, tomato and mint



EUR 16

mit Feta  with Feta



EUR 19

Hausgebeizter Graved Lachs Homemade Gravlax

Kartoffelrösti, Keta Kaviar, Gurken-Senf-Relish
Hash browns, keta caviar, cucumber-mustard-relish

EUR 23

Rindercarpaccio „Cipriani“ Beef Carpaccio “Cipriani”

Trüffelcrème, Rucola, Parmesan
Truffle crème, rocket, parmesan

EUR 21

Büffelmozzarella Buffalo Mozzarella

Bunte Tomaten & Basilikum vom Münchner Gärtner Böck, Sizilianisches Olivenöl, Pane Carasau
Assorted tomatoes & basil, Sicilian olive oil, carasau bread

EUR 16.5

Caesar's Salad Caesar's Salad

Sardellenfilets, Parmesanspäne, Speck, Croûtons
Anchovies, parmesan, bacon, croutons

EUR 16

mit Rinderfiletblättern  with Beef Fillet

EUR 27

mit 3 gebackenen Tempura Garnelen  with 3 Tempura Prawns

EUR 25

Sehr geehrte Gäste,
sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in den von uns angebotenen Speisen und Getränken haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dear guests,
should you have any questions regarding allergens in our food and beverage offer, please do not hesitate to ask our service staff.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Suppe 🍲 Soups

Leberknödelsuppe 🍲 Liver Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie
Chive, parsley

EUR 9

Gazpacho Andaluz 🍲 Gazpacho Andaluz

Kalte Gemüsesuppe, Olivenöl, Foccacia
Cold vegetable soup, olive oil, Foccacia



EUR 9

Bouillabaisse à la Seehaus 🍲 Bouillabaisse à la Seehaus

Sauce Rouille, Baguette
Rouille sauce, baguette

EUR 21

Pasta & Vegetarisch 🍲 Pasta & Vegetarian

Grigliata Mista 🍲 Grigliata Mista

Mediterranes Gemüse vom Grill, Büffelmozzarella, Olivenöl
Grilled Mediterranean vegetables, buffalo mozzarella, olive oil



EUR 19

Gefüllte Paprika 🍲 Stuffed Bell Pepper

Eine kulinarische Überraschung, inspiriert von Deutschlands erstem „grünen“ Sternekoch Jan Hoffmann
Sanft geschmort, mit veganem Ricotta, Erdbeere, Haselnuss
A fresh (vegan) interpretation of the traditional dish. Inspired by Germany's first plant based Michelin starred chef, Jan Hoffmann.
Slowly braised, vegan ricotta cheese, strawberry, hazelnut



EUR 19

Spaghetti Vongole à la Luna Rossa 🍲 Spaghetti Vongole à la Luna Rossa

Original wie in Saint-Tropez
You may as well be in Saint Tropez

EUR 25

Tagliolini Tartufi 🍲 Summer Truffle

Feine Bandnudeln, junger Spinat, Büffelmozzarella, gehobelter Sommertrüffel
Tagliolini, baby spinach, buffalo mozzarella, summer truffle



EUR 24

Ganze französische Artischocke 🍲 Whole French Artichoke

Aus dem Weißweinsud, Trüffel-Dip, Zitrone
From the white wine broth, truffle dip, lemon



EUR 16

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Fisch & Meeresfrüchte 🍷 Fish & Seafood

Kalt 🍷 Cold

6 Stück Gillardeau Austern 🍷 6 Gillardeau Oysters	EUR	34
Schalottenvinaigrette, Zitrone, Chesterbrot Shallot vinaigrette, lemon, Chester bread		
Seehaus Seafood Tower für 2 Personen 🍷 Seehaus Seafood Tower for 2	EUR	89
8 Stück gebratene Rotgarnelen, 6 Gillardeau Austern, Calamaretti hausgebeizter Graved Lachs, begleitende Saucen 8 grilled scarlet prawn, 6 Gillardeau oysters, fried baby calamari, gravlax, assorted sauces		
mit 10g Imperial Kaviar 🍷 with 10g Imperial Caviar	EUR	119

Warm 🍷 Warm

Confierter Heilbutt 🍷 Confit Halibut	EUR	38
Imperial Kaviar, Beurre Blanc, Sellerie, Fenchel Imperial caviar, beurre blanc, celery, fennel		
Sautierte Seeteufel Bäckchen 🍷 Sautéed Monk Fish Cheeks	EUR	35
Tagliarini, junger Blattspinat, Sommer Trüffel, Champagner Schaum Tagliarini pasta, baby spinach, summer truffle, champagne foam		
Ora King Lachssteak 🍷 Ora King Salmon Steak	EUR	37
Medium rare gebraten, Gegrilltes Gemüse, Sauce Béarnaise Served medium rare, grilled vegetables, béarnaise sauce <i>Er gilt als der König unter den Zucht-Lachsen und verfügt über ein besonders schönes, marmoriertes Fleisch, das an Wagyu erinnert. 🍷 He counts as the king of King Salmon. The filets are often likened to Wagyu due to the marbling effect.</i>		
Baby Calamari 🍷 Baby Calamari	EUR	22
Aus der Pfanne mit Knoblauch und Petersilie Garlic and parsley		
6 Stück Argentinische Wildfang Garnele 🍷 6 Wild Argentine Prawns	EUR	32
Geschmorte Artischocke, Sellerie, Salsa Verde Braised artichoke, celery, salsa verde		
Seezunge <i>Im Ganzen gebraten</i> 🍷 Sole <i>whole roasted</i>	EUR	55
Aromatisierte Nussbutter, Artischocke, Grenaille Kartoffeln Brown butter, artichoke, Grenaille potatoes		
Gegrillter Loup de Mer 🍷 Grilled Sea Bass	EUR	99
<i>im Ganzen für 2 Personen</i> 🍷 <i>whole roasted for 2 People</i> Aromatisierte Nussbutter, Artischocke, Grenaille Kartoffeln Brown butter, artichoke, Grenaille potatoes		

**Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All Prices are in Euro and inclusive VAT.**

Seehaus Kulinarik

Fleisch Klassiker 🍷 The Klassiker

Johannisberger Schnitzel 🍷 Johannisberger Schnitzel

EUR 32

Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce, verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Bandnudeln

Veal paillard, lemon caper sauce, refined with Johannisberger Gelblack, Taglioli

Trinke den Wein mit dem du kochst 🍷 Have a glass

EUR 39

Schloss Johannisberger Gelblack, Riesling aus dem Rheingau 0,75l
Trockener Qualitätswein

Schloss Johannisberger Gelblack, Riesling from the Rheingau 0,75l

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl 🍷 Homemade Veal Meatballs

EUR 16.9

Kartoffelpüree, Schalottensauce

Mashed potato, shallot sauce

TEGYU Dry Aged Rinderbratwurst 🍷 Dry Aged TEGYU Bratwurst

EUR 16.9

1 Paar 100% Tegyu Rinder Bratwurst, rahmiges Champagnerkraut

A pair of Tegyu Bratwurst, creamed sauerkraut

Krustenschweinebraten 🍷 Crisp Roasted Pork

EUR 19.5

Kartoffel- und Semmelknödel, Speck-Krautsalat, Meerrettich, Bockbiersauce

Assorted dumplings, braised red cabbage, horseradish, gravy

Original Kuffler Wiener Schnitzel 🍷 Original Kuffler Wiener Schnitzel

EUR 32

Kartoffelsalat, kleine Summer Leaves, Preiselbeeren

Potato salad, summer leaves, cranberry

Resch gebratene, ausgelöste 1/2 Ente aus Bayern 🍷 Half a Bavarian Duck

EUR 32

Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Schmelze

Potato dumpling, braised red cabbage

Sauerbraten vom TEGYU Rind 🍷 Münchner Tegyu Sauerbraten (Roasted Beef)

EUR 28

Ein Klassiker – geschmorte Schulter, Semmelknödel, Crème fraîche, Blaukraut

A Classic – braised shoulder, dumplings, crème fraiche, braised red cabbage

Im ganzen Gebratenes Freiland Stubenküken 🍷 Whole Roasted Poussin

EUR 32

Artischocke, getrocknete Tomate, Sommer Trüffel, Kartoffel Mousseline

Artichoke, sundried tomato, summer truffle, mashed potato

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Klassiker vom Grill 🍷 From the Grill

Unser Fleisch 🍷 Our Meat

Was wir tun, tun wir aus Leidenschaft. Beste Grundprodukte und reine Zutaten bilden die Basis unseres Angebots. Respekt vor Natur und Tier zeichnet unsere Lieferanten ebenso aus wie uns.

In den Restaurants der Kuffler Gruppe bieten wir ausschließlich Fleisch von ausgesuchten Züchtern an, die ihre Rinder mit der notwendigen Nachhaltigkeit aufziehen und schonend verarbeiten. Sie essen bei uns ein Spitzenprodukt aus purer Natur. Wir sind stolz darauf, Ihnen diese Qualität anbieten zu können.

We do what we do out of passion. Only the finest basic products and ingredients provide the base for our dishes.

Just like our suppliers, we are passionate about the environment and the animals we use.

Here at the Kuffler Group's restaurants we only offer meat from carefully selected farmers who sustain and care for their cattle in an extremely gentle fashion.

At our restaurants we only serve you the finest product around.

We are extremely proud to be able to showcase the quality of the products.

TEGYU Rinderhüftsteak 200g 🍷 TEGYU Sirloin 200g EUR 42

Rinderfilet, Bayern 200g 🍷 Fillet, Bavaria 200g EUR 45

Tomahawk für 2 Personen, Dry Aged Färs 1000g 🍷 EUR 99
Tomahawk, Dry Aged Beef 1000g

Lammrücken, NZL 200g 🍷 Lamb Loin, NZL 200g EUR 34

Kalbskotelette 280g 🍷 Bone in Veal Cutlet 280g EUR 39

Alle Steaks auch als Surf & Turf erhältlich 🍷 Aufpreis 🍷 Extra charge EUR 18
All our Steaks are also available as Surf & Turf

Zu allen Steaks werden Grillgemüse und Sauce Béarnaise serviert

Saucen 🍷 Sauces EUR 2.5

Sauce Béarnaise 🍷 Sauce béarnaise

Seehaus Kräuter Butter 🍷 Seehaus herb butter

Salsa verde 🍷 Green salsa sauce

Rotwein Senf 🍷 Red wine mustard

Beilagen 🍷 Sides EUR 5.7

Artischocke 🍷 Artichoke

Grillgemüse 🍷 Grilled Vegetables

Pommes 🍷 French Fries

Kartoffelpüree 🍷 Mashed Potatoes

Grenaille Kartoffel 🍷 Grenaille potatoes

Sellerie Mousseline 🍷 Celery mousseline

kleiner Seehaus Summer Leaves Salad 🍷 small Seehaus Summer Leaves salad EUR 8

Unsere Steak Cuts werden medium zubereitet. Sollten Sie einen anderen Grad wünschen, so lassen Sie uns dies bitte wissen 🍷

All steaks are usually served medium. If you would like your steak cooked differently then please let us know.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Süßes ☉ Something Sweet

Herzkirschen ☉ Cherries Schokoladen Fleur de Sel Küchlein Chocolate Fleur de Sel Cake	EUR	11
Seehaus Eisbombe für 2 Personen ☉ Seehaus Ice Cake for 2 person Jogurt, Passionsfrucht, Schokolade, Beeren der Saison Yogurt, Passion fruit, Chocolate, seasonal berries	EUR	19.5
Kandierte Pfifferlinge ☉ Candied chantarelles Vanilleeis, Erdbeeren, Kürbiskernöl Vanilla ice cream, strawberries, pumpkin seed oil	EUR	11.5
Warmer Apfelstrudel ☉ Warm Apfelstrudel Vanilleeis Vanilla ice cream	EUR	10.5
Bayrisch Crème ☉ Bavarian Crème Himbeermark Raspberry coulis	EUR	10
Kuchen (bis 18:00 Uhr) ☉ Cake (until 6 p.m.) Unsere tagesaktuelle Auswahl erfragen Sie gerne bei Ihrem Kellner Please ask a member of our team what the cakes of the day are	Preis pro Stück ☉ price per piece	EUR 4.9
Französische Käseauswahl ☉ French Cheese Selection 5 verschiedene Sorten – Sélection Affineur, Trauben, Feigensenf 5 cheeses – grapes, fig mustard	EUR	16.5

Eis ☉ Ice Cream

Milcheis ☉ Ice Cream

Vanille ☉ Vanilla
Banane ☉ Banana
Caramel au Beurre salé ☉ Salted Caramel
Bacio ☉ Bacio

Preis pro Kugel ☉ Price per scoop

Sorbet ☉ Sorbet

Kirsche ☉ Cherry
Schokolade ☉ Chocolate
Kokos ☉ Coconut
Passionsfrucht ☉ Passionfruit



EUR 3.2