

# Seehaus Kulinarik

Gedeck  Cover

## Auf Wunsch On request

Gemischter Brotkorb mit Pfisterbrot & zweierlei Dips  
Selection of bread including Pfister bread and two dips

p. P. EUR 2.9

## SEEHAUS Superfood SEEHAUS Superfood

### Superfood Bowl Superfood Bowl

Hüttenkäse, Avocado, Cashewkerne, Sommerbeeren, Tomatenmarmelade  
Cottage cheese, avocado, cashews, summer berries, tomato marmalade



EUR 16

## Trends & Klassiker Trends & Classics

### Seehaus Salat Seehaus Salad

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke  
Mixed green salad, cherry tomatoes, cucumber



EUR 12

### Caesar Salad Caesar Salad

Sardellenfilets, Parmesanspäne, Speck, Croûtons  
Anchovies, shaved parmesan, bacon, croûtons

**mit Maispoularde  with Corn Fed Chicken**

EUR 12

EUR 19

### Büffelmozzarella Buffalo Mozzarella

Bunte Tomaten, Wassermelone, Basilikum, Minze, Pane Carasau, sizilianisches Olivenöl  
Mixed tomatos, watermelon, basil, mint, Pane Carasau, sicilian olive oil



EUR 14

### Glückstädter Matjes "Hausfrau 2.0" Young Salted Herring "Housewife 2.0"

Bratkartoffel, Sauerrahm-Gurkenmousse, rotes Zwiebelkonfit  
Fried potatoes, sour cream-cucumber mousse, onion confit

EUR 15

### Graved Lachs Gravlax

Kartoffelrösti, Keta Kaviar, Gurken-Senf-Relish  
Potato roesti, Keta caviar, cucumber-mustard relish

EUR 17

### Rindercarpaccio „Cipriani“ Beef Carpaccio „Cipriani“

Trüffelcreme, Rucola  
Truffle cream, rocket

EUR 17

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

# Seehaus Kulinarik

## Suppe 🍲 Soup

### Leberknödelsuppe 🍲 Liver Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie  
Chives, parsley

EUR 7.5

### Gazpacho 🍲 Gazpacho

Kalte Gemüsesuppe, gerösteter Focaccia Würfel  
Cold vegetable soup, roasted Focaccia cube



EUR 8

### Bouillabaisse à la Seehaus 🍲 Bouillabaisse à la Seehaus

Sauce Rouille, Baguette  
Sauce Rouille, baguette

EUR 16

## Pasta & Vegetarisch 🍲 Pasta & Vegetarian

### Ganze französische Artischocke 🍲 Whole French Artichoke

Sauce Rouille, Zitrone  
Sauce Rouille, lemon



EUR 12

### Blumenkohl 🍲 Cauliflower

Blumenkohl gegrillt, Blumenkohl Hummus, Falafel, Baby Spinat, Purple Curry  
Grilled cauliflower, cauliflower hummus, falafel, baby spinach, purple curry



EUR 18

### Un pezzo dell'Italia

Frisch gemachte Pasta mit saisonalem Gusto – noch bis Ende September 🍲

Un pezzo dell'Italia

Fresh made Pasta with a seasonal Gusto – Until end of September

### KUFFLER Pasta im Sommer 🍲 KUFFLER Pasta – Summer Seasons

Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse & Birne, dazu Trevisano & Walnuss  
Ravioli stuffed with goat cheese, pear, trevisano, walnut



EUR 16

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

Original wie in Saint-Tropez  
Tastes like in Saint-Tropez

EUR 19

### Tagliolini con Tartuffi 🍲 Tagliolini con Tartuffi

Feine Bandnudeln, Trüffelschaum, gehobelter Sommertrüffel  
Tagliatelle, truffle foam, summer truffle



EUR 24

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

# Seehaus Kulinarik

## Fisch & Meeresfrüchte 🍷 Seafood

### Kalt 🍷 Cold

**6 Stück Gillardeau Austern 🍷 6 Gillardeau Oysters** EUR 28  
Vinaigrette, Zitrone, Chesterbrot  
Vinaigrette, lemon, chester bread

**Seehaus Seafood Tower für 2 Personen 🍷** EUR 78  
**Seehaus Seafood Tower for 2 persons**  
1 ganzer Hummer, 6 Gillardeau Austern, 2 Stück Riesengarnele,  
hausgebeizter Graved Lachs, verschiedene Saucen, Baguette  
1 entire lobster, 6 Gillardeau oysters, 2 king prawns, home-pickled salmon,  
served with various sauces and baguette

### Warm 🍷 Hot

**Alpenlachs 🍷 Artic Char** EUR 29  
Kartoffel, Pfifferlinge, gebutterter Hollunderblütenfond  
Potatoes, chantarelles, buttered elderflowerjus

**RIESEN Garnelen vom Grill 🍷 Grilled King Prawns** EUR 33  
Foccacia, Knoblauch, Kräuter  
Foccacia, garlic, herbs

**Pulpo 🍷 Octopus** EUR 33  
Brava Kartoffeln, geräucherter Paprika, rote Mojosauce  
Brava potatoes, smoked pepper, red mojo sauce

**Halbgegartter Tuna 🍷 Medium Rare Tuna** EUR 35  
Kartoffelkissen, Pfirsich, Edamame, Chimichurri Creme  
Potato pillows, peach, edamame, Chimichurri cream

**Fische im Ganzen 🍷 Fish Whole Roasted**  
Serviert mit Gemüse und Butterkartoffeln 🍷 served with vegetables and buttered potatoes

**Seezunge (Rohgewicht ca. 400g) 🍷 Sole (gross weight approx. 400g)** EUR 43  
Im Ganzen gebraten, Kräuter Mie de Pain  
Whole roasted, Mie de Pain herbs

**Loup de Mer für 2 Personen (Rohgewicht ca. 1300g) 🍷 Sea Bass for 2 (gross weight approx. 1300g)** EUR 79  
Provençale, Olivenöl  
Provençale, olive oil

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

# Seehaus Kulinarik

## Fleisch Klassiker 🍖 Meat

### **Johannisberger Schnitzel 🍖 Johannisberger Schnitzel** EUR 27

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

Veal paillard with lemon caper sauce, refined with Johannisberger Gelblack, served with tagliatelle



### **Trinke den Wein mit dem du kochst: 🍷 Drink the wine you cook with:**

Schloss Johannisberger Gelblack I Riesling aus dem Rheingau 0,75l EUR 39

Trockener Qualitätswein

### **Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl 🍖 Homemade Veal Meatballs** EUR 15

Kartoffelsalat mit Kernöl, Schalottensauce

Potato salad with Pumpkin seed oil, shallots sauce

### **Krustenschweinebraten 🍖 Crispy Roast Pork** EUR 18

Kartoffel- und Semmelknödel 🍷, Speckkrautsalat, Meerrettich, Bockbiersauce

Potato and bread dumplings 🍷, bacon coleslaw, horseradish, dark beer sauce

### **Kalbsleber 🍖 Veal Liver** EUR 26

Kartoffelpüree, Balsamico-Kirschen, Salbei

Potato mash, balsamic cherries, sage

### **Halbe resch gebratene Ente 🍖 Half Roasted Duck** EUR 27

Kartoffelknödel 🍷, Blaukraut, Schmelze

Potato dumpling, braised red cabbage, glaze 🍷

### **Original Kuffler Wiener Schnitzel 🍷 🍖 Original Kuffler Wiener Schnitzel 🍷** EUR 27

Kartoffel-Kürbiskern Salat, kleiner Gartensalat

Potato pumpkin seed salad, mixed salad

### **Poltinger Maibock Rücken 🍖 Poltinger Venison Back** EUR 38

Rosa gegart, Kartoffelkräpferl, kleines Sommergemüse

Pink roasted, potato crullers, summer vegetables

### **TeGyu Krautwickerl 🍖 TeGyu Herb Wraps** EUR 24

Kartoffel-Trüffelpüree, Trüffeljus

Potato-truffle mash, truffle jus

### **Münchner Sauerbraten vom TeGyu 🍖 Munich Sauerbraten of TeGyu Beef** EUR 26

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

Braised shoulder, bread dumpling, crème fraîche, fresh vegetables

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

**All Prices are in Euro and inclusive VAT.**

# Seehaus Kulinarik

GRILL  GRILL

## UNSER FLEISCH

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 basis 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.

**Teriyaki Lachs medium  Teriyaki Salmon medium** EUR 28



**Maispouardenbrust, Frankreich  Corn-fed Poulard Breast, France** EUR 22

**Lamm Chops, Neuseeland  Lamb Chops, New Zealand** EUR 35

**Rinderfilet, Bayern 200g  Fillet of Beef, Bavaria 200g** EUR 37

**Entrecôte, Bayern 300g  Entrecôte, Bavaria 200g** EUR 37

**Rib Eye, USA 350g  Rib Eye, USA 350g** EUR 49

### SOMMER in der STADT SUMMER in TOWN

**Kalbs Spare Ribs, ca. 500gr  Veal Ribs, aprx. 500g** EUR 29

Pimentos de Padron, BBQ Sauce  Pimentos de Padron, BBQ Sauce

**als EXTRA BEILAGE  EXTRA Side Dish**

Pimentos de Padron  Pimentos de Padron EUR 8.5

**300g TeGyu Rib Eye  300g TeGyu Rib Eye** EUR 49

**All unsere Steaks servieren wir mit Grillgemüse und Café de Paris Butter. **

All dishes are served with grilled vegetables and Café de Paris butter.

**DIP  DIP each** EUR 2.5

BBQ Sauce  BBQ sauce

Schalotten Sauce  Shallots sauce

Chimmichurri creme

Rote Mojo

 Chimmichurri cream

 Red Mojo

**BEILAGEN  Side dishes each** EUR 5

Bratkartoffeln  Grilled potatoes


Pommes  Fries

Kartoffelkrapfen  Potatoe crullers


Babyspinat

Kartoffelpüree

Grillgemüse

 Baby spinach

 Mashed potatoes

 Grilled vegetables

**Unsere Steak Cuts werden medium zubereitet. Sollten Sie einen anderen Grad wünschen, so lassen Sie uns dies bitte wissen ** All steaks are served medium. If you would like it to be cooked in a different way, please do let us know.

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

All Prices are in Euro and inclusive VAT.

# Seehaus Kulinarik

## Süßes 🍷 Dessert

### **Bayerisch Creme 🍷 Bavarian Cream**

EUR 8

Himbeermark  
Raspberry puree

### **Warmer Apfelstrudel 🍷 Apple Strudel**

EUR 9

BARTU Vanilleeis  
BARTU vanilla ice cream

### **Pfirsich & Pistazie 🍷 Peach & Pistachio**

EUR 10

Pfirsich-Pistazien Tarte, abgeflämmt Baiser, Pfirsichsorbet  
Peach-pistachio tarte, flamed baisers, peach sorbet

### **SEEHAUS Mule 🍷 SEEHAUS Mule**

EUR 11

Ingwergranitée, Wodkaespuma, eingelegte Gurke  
Ginger granitée, vodka espuma, pickled cucumber

## Eis 🍷 Ice cream



### **Milcheis 🍷 Milk-based ice cream**

Caramel au beurre salé 🍷 Salted caramel  
Vanille 🍷 Vanilla  
Porto Malaga 🍷 Porto Malaga  
Cheese Cake 🍷 Cheese cake  
Buttermilch 🍷 Buttermilk  
Pistazie 🍷 Pistachio

### **Sorbet 🍷 Sorbet**



Zitrone 🍷 Lemon  
Erdbeere 🍷 Strawberry  
Schokolade 🍷 Chocolate  
Himbeere 🍷 Raspberry  
Maracuja 🍷 Passion fruit

### **Preis pro Kugel 🍷 Price per scoop**

EUR 2.8

## **Käse 🍷 Cheese**

### **Erlesene Käseauswahl 🍷 Assorted Cheese**

EUR 14

5-fach sortiert 🍷 5 different kinds of cheese

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Geschmacksverstärker, 4=mit Phosphat,  
9=mit Antioxidationsmittel, 11=geschwefelt, 14=Ascorbinsäure, 15=Natriumglutamat  
1=dye, 2=preservative, 3=flavor enhancers, 4=phosphate, 9=antioxidant,  
11=sulfurized, 14=ascorbic acid, 15=sodium glutamate

Sehr geehrte Gäste,  
sollten Sie Fragen zu den Allergenen 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.**