

Seehaus Kulinarik

Gedeck Cover

Auf Wunsch On Request

Gemischter Brotkorb mit Pfisterbrot & zweierlei Dips
Variety of bread with Pfister bread & two dips

p. P. EUR 2,9

Trends & Klassiker The “Hip” & the Classics

Caesar Salad Caesar Salad ⁹

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

EUR 12

Seehaus Salat Seehaus Salad

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



EUR 12

Graved Lachs Gravlax

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

EUR 17

Kalbstatar Veal Tatar

Wintertrüffel, Heringskaviar, Crème fraîche
Winter truffle, herring caviar, crème fraîche

EUR 21

Rindercarpaccio „Cipriani“ Beef Carpaccio „Cipriani“

Trüffelcreme, Rucola
Truffle cream, rocket

EUR 17

Suppe Soup

Hummer Bisque Lobster Bisque

Crème fraîche, cognac
Crème fraîche, cognac

EUR 9

Leberknödelsuppe Liver Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie
Chives, parsley

EUR 7

Kürbiscremesuppe Pumpkin Cream Soup

Kernöl, Kürbiskerne
Pumpkin seed oil, pumpkin seeds



EUR 8

Bouillabaisse à la Seehaus Bouillabaisse à la Seehaus

Sauce Rouille, Baguette
Sauce rouille, baguette

EUR 16

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 27

Vinaigrette, Zitrone, Chesterbrot

Vinaigrette, lemon, chester bread

Seehaus Seafood Tower für 2 Personen 🍷

Seehaus Seafood Tower for 2 persons p.P. EUR 35

½ Hummer, Keta Kaviar, sechs Austern, zwei Riesengarnelen, sechs bayerische Garnelen, verschiedene Saucen, Baguette

½ lobster, Keta caviar, six oysters, two king prawns, six Bavarian prawns, served with various sauces and a baguette

Warm 🍷 Hot

Riesen-Scampi vom Grill (5 Stück) 🍷 Grilled Tiger Prawns (5 pieces) EUR 24

Olivenöl, Kräuter, Baguette

Olive oil, herbs, baguette

Halber Hummer (Rohgewicht ca. 250g) 🍷 Half lobster (gross weight approx. 250 g) EUR 28

Mit Aromaten gebraten, Baguette, Sauce Rouille

Pan-fried with aromatic spices, served with a baguette and sauce rouille

Loup de Mer 🍷 Loup de Mer EUR 28

Rote Bete Salat, Meerrettich, Beurre blanc

Beetroot, horseradish, beurre blanc

Dorade 🍷 Gilthead Seabream EUR 29

Petersilieinwurzelpüree, Baby Mangold, Senfbutter

Mashed parslet root, baby chard, mustard butter

Fische im Ganzen 🍷 Fish Whole Roasted

Serviert mit Spinat, Butterkartoffeln 🍷 served with spinach and buttered potatoes

Seezunge (Rohgewicht ca. 350g) 🍷 Sole (gross weight approx. 350 g) EUR 39

Estragon, Safran, Limette

Tarragon, saffron, lime

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

All Prices are in Euro and inclusive VAT.


Seehaus Kulinarik

Pasta & Vegetarisch 🍷 Pasta & Vegetarian

Ganze französische Artischocke 🍷 Whole French Artichoke  EUR 12
Weißweinsud, Trüffel-Dip, Zitrone
White wine broth, truffle dip, lemon

Spaghetti Vongole à la Luna Rossa 🍷 Spaghetti Vongole à la Luna Rossa EUR 19
Original wie in Saint-Tropez
You may as well be in Saint-Tropez

Trüffel Tagliatelle 🍷 Truffle Tagliatelle  EUR 22
Wintertrüffel, Olivenöl, Parmesan
Winter truffle, parmesan, olive oil

Grigliata Mista 🍷 Grigliata Mista  EUR 18
Mediterranes Gemüse vom Grill, Ziegenkäse gratiniert mit Honig aus dem Englischen Garten
Mediterranean vegetable and a baked goats cheese with honey from the English Garden

Fleisch Klassiker 🍷 Meat Classics

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl 🍷 Home-Made Veal Meatballs EUR 15
Kartoffel-Endivien-Salat, Kürbiskernöl
Potato-chicory salad, pumpkin seed oil

Krustenschweinebraten 🍷 Crispy Roast Pork EUR 18
Meerrettich, Bockbiersauce, Blaukraut, Kartoffel- und Breznknödel 9
Horseradish, dark beer sauce, braised red cabbage and potato-pretzel dumpling 9

Halbe resch gebratene Ente 🍷 Half Roasted Duck EUR 27
Blaukraut, Kartoffelknödel 9, Schmelze
Braised red cabbage, potato dumpling, glaze 9

Original Kuffler Wiener Schnitzel 9 🍷 Original Kuffler Wiener Schnitzel 9 EUR 27
Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat
Fried potatoes, cream cucumber salad

Kalbsleber Provenzal 🍷 Provence Style Veal Liver EUR 26
Grillgemüse, Wintertrüffel, Salbei
Grilled vegetables, truffle, sage

Rehrücken 🍷 Saddle of venison EUR 32
Maronenpüree, Spitzkohl, Preiselbeerbirne
Chestnut mash, cabbage, loganberry jus

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

Seehaus Kulinarik

GRILL  GRILL

SEEHAUS Burger SEEHAUS Burger

EUR 16

Bretzel-Bun, 100% Rindfleisch 200g, Bergkäse, Kopfsalat, eingelegter Rettich, Gurken-Senf-Relish, Blaukraut, Röstzwiebeln
Pretzel-Bun, 100% beef (200g), mountain cheese, lettuce, pickled radish, red cabbage, fried onions

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.

Entrecote, Bayern 300g  Entrecote, Bavaria 300g

EUR 39

Rinderfilet, Bayern 200g  Beef fillet, Bavaria 200g

EUR 36

Flanksteak, USA 300g  Flanksteak, USA 300g

EUR 36

Maispouladenbrust, Deutschland  Corn-fed poulard, Germany

EUR 21

All unsere Steaks servieren wir mit Grillgemüse und Cafe de Paris Butter.  All dishes are served with grilled vegetables and Cafe de Paris butter.

BEILAGEN Side dishes each

EUR 5

Bratkartoffeln

 Grilled potatoes


Grüner Spargel

 Green asparagus

Pommes

 Fries


Gegrillter Kürbis

 Grilled pumpkin

Butterkartoffeln

 Buttered potatoes

Babyspinat

 Baby spinach

Kartoffelpüree

 Mashed potatoes

Unsere Steak Cuts werden medium zubereitet. Sollten Sie einen anderen Grad wünschen, so lassen Sie uns die 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

Warmer Apfelstrudel 🍷 Apple Strudel

Vanillesauce, Rum

Vanilla sauce, rum

EUR 9

Lebkuchen Schokobrownie 🍷 Gingerbread-Chocolate Brownie

BARTU-Joghurt Natureis, Glühweinreduktion

BARTU-Natural yoghurt ice, mulled wine jus

EUR 9

Weisses Tonkabohnenmousse 🍷 White Tonca-Bean Mousse

Zwetschgenröster, Apfel-Zimt-Schaum

Stewed plums, apple-cinnamon foam

EUR 9



Eis 🍷 Ice cream

Milcheis 🍷 Milk-based ice cream

Caramel au beurre salé 🍷 Salted caramel
Vanille 🍷 Vanilla
Cheesecake 🍷 Cheesecake
Pistazie 🍷 Pistachio
Joghurt natur 🍷 Natural yoghurt
Mango Lassi 🍷 Mango lassi

Sorbet 🍷 Sorbet

Zitrone 🍷 Lemon
Erdbeere 🍷 Strawberry
Himbeer 🍷 Raspberry
Schokolade 🍷 Chocolate

Preis pro Kugel 🍷 Price per scoop

EUR 2,7

Käse 🍷 Cheese

Französische Käseauswahl 🍷 Assorted French Cheese

5-fach sortiert 🍷 5 different kinds of cheese

EUR 15

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.