

# Seehaus Kulinarik

## Gedeck Cover

### Auf Wunsch On request

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

p. P. EUR 2.9

## SEEHAUS Superfood SEEHAUS Superfood

### Superfood Salat Superfood Salad

Baby Spinat, junger Grünkohl, getrocknete Früchte, Kräuter  
Baby spinach, kale, dried fruits, herbs



EUR 15

### Königskrabben Glücksrolle King Crabs Fortune Roll

Reispapier, Koriander, Minze, Limette  
Rice paper spring roll, coriander, mint, lime

EUR 29

## Trends & Klassiker The Trendy & the 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

EUR 12

### mit Maispoularde with Corn Fed Chicken

EUR 19

### Bayerische Garnele & Kürbis Bavarian Shrimp & Pumpkin

Eingelegter Kürbis, Kürbis Panna Cotta, Kürbiskern-Pesto  
Pickled pumpkin, pumpkin panna cotta, pumpkin seed pesto

EUR 19

### 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

## Suppe Soup

### Leberknödelsuppe Liver Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie  
Chives, parsley

EUR 7

### Kürbissuppe Pumpkin Soup

Kerne, Kernöl  
Seeds, seed oil



EUR 7

### 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 28  
Vinaigrette, Zitrone, Chesterbrot  
Vinaigrette, lemon, chester bread

**Seehaus Seafood Tower für 2 Personen 🍷**  
**Seehaus Seafood Tower for 2 persons** EUR 78  
1 ganzer Hummer, 4 Gillardeau Austern, 4 bayerische Garnelen,  
2 Königsgrabben Rollen, verschiedene Saucen, Baguette  
1 entire lobster, 4 Gillardeau oysters, 4 Bavarian shrimps, 2 King Crabs rolls,  
served with various sauces and baguette

### Warm 🍷 Hot

**Bayerische Garnele 🍷 Bavarian Shrimp** EUR 29  
Cremiges Safranrisotto, Baby-Spinat  
Creamy saffron risotto, baby spinach

**Zander 🍷 Zander** EUR 29  
Schwarze Linsen, Safranschaum, Wildkräuter  
Black lens, saffron foam, wild herbs

**“K&K” – Kabeljau und Kaviar 🍷 “C&C” – Codfish and Caviar** EUR 34  
Kürbisstampf, Wilder Broccoli, Butterbrösel, Kaviarsauce  
Pumpkin mash, wild broccoli, butter crumbs, kaviar sauce

**Ganzer Hummer vom Grill 🍷 Grilled Lobster** EUR 36  
Sauce Rouille, Kräuterbutter, Baguette  
Sauce Rouille, herb butter, baguette

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




**CATCH of the DAY 🍷 CATCH of the DAY**  
Bitte fragen Sie unseren Service nach unserem tagesaktuellen Fischangebot!  
Please ask our staff for our catch of the day!

**Loup de Mer** (Rohgewicht ca. 350g) 🍷 **Seabass** (gross weight approx. 350g) EUR 36  
Provençale, Bio Olivenöl  
Provençale, organic olive oil

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

# Seehaus Kulinarik

## Pasta & Vegetarisch 🍷 Pasta & Vegetarian

<b>Ganze französische Artischocke 🍷 Whole French Artichoke</b> Weißweinsud, Sherry Aioli, Zitrone White wine broth, sherry dip, lemon	 VEGAN	EUR 12
<b>Grigliata Mista 🍷 Grigliata Mista</b> Mediterranes Gemüse vom Grill, Falafel, Bio Olivenöl Mediterranean vegetable, falafel, bio olive oil	 VEGAN	EUR 18
<b>Spaghetti Vongole à la Luna Rossa 🍷 Spaghetti Vongole à la Luna Rossa</b> Original wie in Saint-Tropez Taste like in Saint-Tropez		EUR 19
<b>Safran Risotto 🍷 Saffron Risotto</b> Wildkräuter, Parmesan Wild herbs, parmesan	 VEGGIE	EUR 16

## Fleisch Klassiker 🍷 Meat Classics

<b>Johannisberger Schnitzel 🍷 Johannisberger Schnitzel</b> 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	EUR 27
<b>Trinke den Wein mit dem du kochst: 🍷 Drink the wine you cook with:</b> Schloss Johannisberger Gelblack   Riesling aus dem Rheingau 0,75l Trockener Qualitätswein	EUR 39

<b>Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl 🍷 Homemade Veal Meatballs</b> Kartoffelpüree, Schalottensauce Potato mash, shallots sauce	EUR 15
<b>Krustenschweinebraten 🍷 Crispy Roast Pork</b> Meerrettich, Bockbiersauce, Blaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel 9 Horseradish, dark beer sauce, red cabbage, potato and bread dumplings 9	EUR 18
<b>Halbe resch gebratene Ente 🍷 Half Roasted Duck</b> Blaukraut, Kartoffelknödel 9, Schmelze Braised red cabbage, potato dumpling, glaze 9	EUR 27
<b>Original Kuffler Wiener Schnitzel 9 🍷 Original Kuffler Wiener Schnitzel 9</b> Bratkartoffeln, kleiner Gartensalat Roast potatoes, mixed salad	EUR 27
<b>Geschmortes Ochsenbackerl 🍷 Braised OX-Cheeks</b> Kürbispüree, Wilder Broccoli, Rotwein-Cuveé Sauce aus dem Hause Herzog von Württemberg Pumpkin mash, wild broccoli, red-wine cuveé sauce (Vineyard Herzog von Württemberg)	EUR 27
<b>Rostbraten vom Lammrücken 🍷 Saddle of Lamb</b> Käsespätzle 2.0, zweierlei Bohnen, knusprige Zwiebeln „Käsespätzle“ 2.0 (Bavarian mountain cheese pasta), two varieties of beans, roasted onions	EUR 30

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.

**Lachs Steak, halbgegart 200g mit Miso**  **Salmon Steak, Miso** **EUR 30**



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

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

**Wagyu F1 Hüftsteak, MS 6-9 Australien 200g**  
 **Wagyu F1 Sirloin Steak, Australia** **EUR 37**

**Wagyu F1 Skirt Steak (Kronfleisch), MS 6-9 Australien 200g**  
 **Wagyu F1 Skirt Steak, Australia** **EUR 33**

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

**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  Shalotte sauce

**BEILAGEN**  **Side dishes each** **EUR 5**

Bratkartoffeln	 Grilled potatoes	Grüner Spargel	 Green asparagus
Pommes	 Fries	Kartoffelpüree	 Mashed potatoes
Rosmarinkartoffeln	 Rosemary potatoes	Babyspinat	 Baby spinach
Grillgemüse	 Grilled vegetables	Kürbispüree	 Pumpkin mash

**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

### Warmer Apfelstrudel 🍷 Apple Strudel

BARTU Vanilleeis  
BARTU Vanilla ice cream

EUR 9

### Marone & Quitte 🍷 Chestnut & Quince

Maronen-Crunch Mousse, eingelegte Quitte, Quittensorbet  
Chestnut-crunch mousse, pickled quince, quince sorbet

EUR 9

### Walnuss Creme Brûlée 🍷 Walnut Crème Brûlée

Marinierte Birne, Schokoladensorbet  
Marinated pear, chocolate sorbet

EUR 9

## Eis 🍷 Ice cream



### Milcheis 🍷 Milk-based ice cream

Caramel au beurre salé	🍷 Salted caramel
Vanille	🍷 Vanilla
NY Cheesecake	🍷 NY 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.