

# 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, crunchy Früchte, Kräuter  
Baby spinach, kale, crunchy fruits, herbs



EUR 15

## 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

### Variaton von der Schwarzwurzel Variation of Black Salsify

Marinierte Schwarzwurzel, Schwarzwurzel Crème Brulée, Trüffelvinaigrette  
Marinated black salsify, black salsify crème brulée, truffle vinaigrette

EUR 13

### Bayerische Garnele & Schwarzwurzel Bavarian Shrimp & Black Salsify

Marinierte Schwarzwurzel, Schwarzwurzel Creme Brulee, Trüffelvinaigrette  
Marinated black salsify, black salsify crème brulée, truffle vinaigrette

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

### Schwarzwurzelsuppe Black Salsify Soup

Entenrilette, Pfisterbrotchip  
Duck rilette, Pfister bread chip



EUR 8.5

### 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, 6 Gillardeau Austern, 4 bayerische Garnelen,  
hausgebeizter Graved Lachs, verschiedene Saucen, Baguette  
1 entire lobster, 6 Gillardeau oysters, 4 Bavarian shrimps, home-pickled salmon,  
served with various sauces and baguette

### Warm 🍷 Hot

**Bayerische Garnele 🍷 Bavarian Shrimp** EUR 27  
Cremiges Radicchio Trevisano Risotto  
Creamy radicchio trevisano risotto

**Zander 🍷 Zander** EUR 28  
Schwarze Linsen, Safranschaum, Wildkräuter  
Black lens, saffron foam, wild herbs

**5 Stück Bio Black Tiger Garnelen vom Grill 🍷**  
**5 Pieces Grilled Organic Black Tiger Gambas** EUR 28  
Kräuterbutter, Baguette  
Herb butter, baguette

**Alpenlachs und Kaviar 🍷 "S&C" – Alpine Salmon and Caviar** EUR 32  
Selleriecreme, Rote Bete, Butterbrösel, Kaviarsauce  
Celery crème, beetroot, butter crumbs, kaviar sauce

### 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!

**Dorade (Rohgewicht ca. 350g) 🍷 Gilthead (gross weight approx. 350g)** EUR 34  
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</b> 🍷 <b>Whole French Artichoke</b> Weißweinsud, Sauce Rouille, Zitrone White wine broth, sauce rouille, lemon		<b>EUR</b>	<b>12</b>
<b>Radicchio Risotto</b> 🍷 <b>Radicchio Risotto</b> Trevisano, Parmesan Trevisano, parmesan		<b>EUR</b>	<b>14</b>
<b>Grigliata Mista</b> 🍷 <b>Grigliata Mista</b> Mediterranes Gemüse vom Grill, Falafel, Bio Olivenöl Mediterranean vegetable, falafel, bio olive oil		<b>EUR</b>	<b>18</b>
<b>Spaghetti Vongole à la Luna Rossa</b> 🍷 <b>Spaghetti Vongole à la Luna Rossa</b> Original wie in Saint-Tropez Taste like in Saint-Tropez		<b>EUR</b>	<b>19</b>

## Fleisch Klassiker 🍷 Meat Classics

<b>Johannisberger Schnitzel</b> 🍷 <b>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	<b>EUR</b>	<b>27</b>
---	------------	-----------

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

<b>Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl</b> 🍷 <b>Homemade Veal Meatballs</b> Kartoffelpüree, Schalottensauce Potato mash, shallots sauce	<b>EUR</b>	<b>15</b>
<b>Krustenschweinebraten</b> 🍷 <b>Crispy Roast Pork</b> Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Meerrettich, Bockbiersauce Potato and bread dumplings, horseradish, dark beer sauce, red cabbage	<b>EUR</b>	<b>18</b>
<b>Feines Poltinger Rehragout</b> 🍷 <b>Poltinger Venison Ragout</b> Butterspätzle, Rosenkohlblätter, glacierte Maronen, Preiselbeeren Buttered "spätzle" (Bavarian pasta dish), brussels sprout leaves, glazed chestnuts, cranberries	<b>EUR</b>	<b>25</b>
<b>Halbe resch gebratene Ente</b> 🍷 <b>Half Roasted Duck</b> Kartoffelknödel, Blaukraut, Schmelze Potato dumpling, braised red cabbage, glaze	<b>EUR</b>	<b>27</b>
<b>Original Kuffler Wiener Schnitzel</b> 🍷 <b>Original Kuffler Wiener Schnitzel</b> Bratkartoffeln, kleiner Gartensalat Roast potatoes, mixed salad	<b>EUR</b>	<b>27</b>
<b>Rinderfiletblätter „Stroganoff“</b> 🍷 <b>Beef Slices „Stroganoff“</b> Kartoffelpüree, Rote Bete, Crème fraîche Potato mash, beetroot, crème fraîche	<b>EUR</b>	<b>28</b>

**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.

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

**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**

**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	Selleriepüree	 Celery puree
Pommes	 Fries	Kartoffelpüree	 Mashed potatoes
Petersilienkartoffeln	 Parsley potatoes	Babyspinat	 Baby spinach
Grillgemüse	 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

Himbeermark  
Raspberry puree

EUR 8

### Warmer Apfelstrudel 🍷 Apple Strudel

Vanillesauce  
Vanilla sauce

EUR 9

### Ganachtarte mit Fleur de Sel 🍷 Ganachtarte with Fleur de Sel

Weißer Schokoladengranache, gesalzene Macadamia, Mandarine, Luftschokolade  
White chocolate ganache, salted macadamia nut, mandarin, bubble chocolate

EUR 9

## Eis 🍷 Ice cream



### Milcheis 🍷 Milk-based ice cream

Caramel au beurre salé 🍷 Salted caramel  
Vanille 🍷 Vanilla  
Joghurt 🍷 Yoghurt  
Pistazie 🍷 Pistachio  
Walnuss 🍷 Walnut

### Sorbet 🍷 Sorbet



Zitrone 🍷 Lemon  
Erdbeere 🍷 Strawberry  
Schokolade 🍷 Chocolate

### Preis pro Kugel 🍷 Price per scoop

EUR 2.7

## Käse 🍷 Cheese

### Französische Käsauswahl 🍷 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.**