

Seehaus Kulinarik

Trends & Klassiker The Trends & the Classics

Seehaus Autumn Leaves Seehaus Autumn Leaves

Feine Salattriebe aus dem eigenen Beet, Kirschtomaten, Gurke
Fresh from our kitchen garden, cherry tomato, cucumber



EUR 14

Geräucherter Sellerie Smoked Celery

Gebatener Ziegenkäse, rotes Zwiebel Konfit, schwarze Nuss
Roasted goat's cheese, red onion confit, fermented walnut



EUR 17

Hausgebeizter Graved Lachs Homemade Gravlax

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

EUR 19

Rindercarpaccio „Cipriani“ Beef Carpaccio “Cipriani”

Trüffelcrème, Rucola, Parmesan
Truffle crème, rocket, parmesan

EUR 19

Caesar's Salad Caesar's Salad

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

EUR 15

mit Rinderfiletblättern with Beef Fillet

EUR 23

mit 3 gebackenen Tempura Garnelen with 3 Tempura Prawns

EUR 21

Beef Tatar Beef Tatar

Ofenkürbis, Schmand, Kernöl
Pumpkin, sour cream, pumpkin seed oil

EUR 19

Jakobsmuschel „Ceviche Style“ Ceviche Scallops

Ponzu, Koriander, rote Zwiebel
Ponzu, coriander, red onion

EUR 19

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 🍲 Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie
Chive, parsley

EUR 8

Kürbissuppe 🍲 Pumpkin Soup

Kernöl, geröstete Kerne
Pumpkin seed oil, roasted seeds



EUR 9

Bouillabaisse à la Seehaus 🍲 Bouillabaisse à la Seehaus

Sauce Rouille, Baguette
Rouille sauce, baguette

EUR 18

Pasta & Vegetarisch 🍲 Pasta & Vegetarian

Französische Artischocke 🍲 French Artichoke

Im Ganzen gekocht, Trüffeldip
Served whole, truffle dip



EUR 15

Grigliata Mista 🍲 Grigliata Mista

Mediterranes Gemüse vom Grill, gebratener Ziegenkäse, Olivenöl
Grilled Mediterranean vegetables, fried goat cheese, olive oil



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 19.5

Ofenkürbis 🍲 Roasted Pumpkin

Crispy Linsen Maki, Sonnenblumenkernpesto, Sonnenblumensprossen
Crispy lentils, pumpkin seed pesto, pumpkin sprout



EUR 19

Taglioli TARTUFI 🍲 Taglioli TARTUFI

Feine Bandnudeln, gehobelter Sommertrüffel, Trüffelschaum
Taglioli, shaved truffle, truffle foam



EUR 26

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 29
Schalottenvinaigrette, Zitrone, Chesterbrot
Shallot vinaigrette, lemon, Chester bread

Seehaus Seafood Tower für 2 Personen 🍷 EUR 84
Seehaus Seafood Tower for 2
Gebratener Hummer, 4 Gillardeau Austern, 6 Stück gegrillte Riesengarnelen,
hausgebeizter Graved Lachs, begleitende Saucen, Focaccia
Fried lobster, 4 Gillardeau oysters, 6 grilled tiger prawns,
gravlax, assorted sauces, Focaccia

Warm 🍷 Warm

Zander 🍷 Perch EUR 36
Belugalinsen, Safranschaum, Kuffler Leaves
Beluga lentils, saffron foam, Kuffler leaves

Lachssteak 🍷 Salmon Steak EUR 29
Gegrilltes Gemüse, Sauce Béarnaise
Grilled vegetables, béarnaise sauce

8 Stück ausgelöste Black Tiger Riesengarnelen 🍷 EUR 32
8 Black Tiger Prawns
Mit Knoblauch und Kräutern gebraten, Focaccia, Sauce Rouille
Fried in garlic & herb, Focaccia, rouille sauce

Fisch im Ganzen 🍷 Whole Fish
Serviert mit Grillgemüse und Sauce Béarnaise
Grilled vegetables, béarnaise sauce

Loup de Mer 🍷 Sea Bass EUR 34
Im Ganzen gebraten, frische Kräuter, Olivenöl
Roasted whole, fresh herbs, olive oil

Catch of the day 🍷 Catch of the day
Frische Kräuter, Olivenöl
Fresh herbs, olive oil

Tagespreis 🍷 Price per Day

**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 29

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 16.5

Kartoffelpüree, Schalottensauce

Mashed potato, shallot sauce

Krustenschweinebraten 🍷 Crisp Roasted Pork

EUR 19.5

Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Meerrettich, Bockbiersauce

Assorted dumplings, braised red cabbage, horseradish, gravy

Original Kuffler Wiener Schnitzel 🍷 Original Kuffler Wiener Schnitzel

EUR 29

Bratkartoffeln, kleine Autumn Leaves, Preiselbeeren

Roasted potatoes, small autumn leaves, cranberry

Zerlei vom Kalb 🍷 Two kinds of veal

EUR 34

Geschmortes Bäckchen und rosa gebratenes Filet Medaillon, Linsen & Karotte

Braised cheeks and pink fried fillet, lentil & carrot

Kalbsleber Berliner Art 🍷 Veal liver à la Berlin

EUR 27

Apfel, Röstzwiebel, Kartoffelpüree

Apple, crispy onions, mashed potato

Resch gebratene, ausgelöste 1/2 Ente aus Bayern 🍷

EUR 29

Half a Bavarian Duck

Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Schmelze

Potato dumpling, braised red cabbage

Münchner Sauerbraten 🍷 Münchner Sauerbraten (Roasted Beef)

EUR 26

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

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

Poltinger Rehragout 🍷 Poltinger Venison Ragù

EUR 23

Preiselbeeren, Semmelknödel

Cranberries, dumpling

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.

Bavette Steak 300g 🍷 Bavette Steak 300g EUR 39

Rinderfilet, Bayern 200g 🍷 Fillet, Bavaria 200g EUR 42

Rib Eye, Allgäuer Färse 300g 🍷 Rib Eye, 300g EUR 38

Lamm Chops 🍷 Lamb Chops EUR 34

Kalbsfilet Medallions 180g 🍷 Veal Fillet Medallions 180g EUR 29

½ Hummer vom Grill 🍷 ½ grilled Lobster EUR 49

Surf & Turf 🍷 Surf & Turf EUR 88

Rinderfilet 200g & ½ Hummer

Beef fillet 200g & ½ lobster

All unsere Steaks servieren wir mit Grillgemüse und Sauce Béarnaise. 🍷

All steaks are usually served with grilles vegetables and béarnaise sauce.

Beilagen 🍷 Sides EUR 5.5

Bratkartoffeln 🍷 Roasted potatoes

Pommes 🍷 French fries

Grillgemüse 🍷 Grilled vegetables

Kartoffelpüree 🍷 Mashed potatoes

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

Cassisparfait ☉ Cassis Parfait EUR 10

Weißer Schokolade, kandierte Nüsse

White chocolate, candied nuts

Vanille Creme Brûlée ☉ Vanilla Creme Brûlée EUR 9

Frisch abgeflammt

Freshly flambéed

Warmer Apfelstrudel ☉ Warm Apfelstrudel EUR 10

Vanilleeis

Vanilla ice cream

Bayrisch Crème ☉ Bavarian Crème EUR 10

Himbeermark

Raspberry coulis

Schokoladen Gâteau ☉ Chocolate Gâteau EUR 12

Von der Felchlin Fruit Kuvertüre, eingelegte Feigen, Honig

From the Fechlin fruit couverture, marinated figs, honey

Kuchen (bis 18:00 Uhr) ☉ Cake (until 6 p.m.) Preis pro Stück ☉ EUR 4.8

Unsere tagesaktuelle Auswahl erfragen Sie gerne bei Ihrem Kellner

Please ask a member of our team what the cakes of the day are

price per piece

Französische Käseauswahl ☉ French Cheese Selection EUR 15

5 verschiedene Sorten – Selection Affineur, Trauben, Feigensenf

5 cheeses – grapes, fig mustard



Eis ☉ Ice Cream

Milcheis ☉ Ice Cream

Caramel au beurre salé ☉ Caramel au beurre salé

Vanille ☉ Vanilla

Sauerrahm ☉ Sour cream

Pistazie ☉ Pistachio

Sorbet ☉ Sorbet



Zitrone ☉ Lemon

Schokolade ☉ Chocolate

Himbeere ☉ Raspberry

Passionsfrucht ☉ Passionfruit

Preis pro Kugel ☉ Price per scoop EUR 3

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

All Prices are in Euro and inclusive VAT.