

# Seehaus Kulinarik

## Trends & Klassiker

### Seehaus Summer Leaves

Feine Salattriebe aus dem eigenen Beet, Kirschtomaten, Gurke



EUR 14

### Trampo Mallorquin

Erfrischend marinierte Melone, Avocado, Tomate und Gurke



EUR 14

### mit Feta



EUR 18

### Büffelmozzarella

Bunte Tomate, Basilikum, sizilianisches Olivenöl, Pane Carasau



EUR 18

### Hausgebeizter Graved Lachs

Kartoffelrösti, Keta Kaviar, Gurken-Senf-Relish



EUR 19

### Rindercarpaccio „Cipriani“

Trüffelcrème, Rucola, Parmesan

EUR 19

### Caesar´s Salad

Sardellenfilets, Parmesanspäne, Speck, Croûtons

EUR 15

### mit Rinderfiletblättern

EUR 23

### mit 3 gebackenen Tempura Garnelen

EUR 21

### Glückstädter Matjes „Bowl“

Hüttenkäse, Senfgurke, Zwiebelconfit, Pumpernickel, Kartoffelchips

EUR 15

## Suppe

### Leberknödelsuppe

Schnittlauch, Petersilie

EUR 8

### Gazpacho Andaluz

Kalte Gemüsesuppe, Foccacia



EUR 9

### Bouillabaisse à la Seehaus

Sauce Rouille, Baguette

EUR 18

# Seehaus Kulinarik

## Pasta & Vegetarisch

### Französische Artischocke

im Ganzen gekocht, Trüffeldip



EUR 15

### Grigliata Mista

Mediterranes Gemüse vom Grill, Büffelmozzarella, Olivenöl



EUR 19

### Spaghetti Vongole à la Luna Rossa

Original wie in Saint-Tropez

EUR 19,5

### 2erlei Blumenkohl

Blumenkohlhummus und gebackener Blumenkohl, Purple Curry, Falafel, Summer Leaves



EUR 19

### Taglioli TARTUFI

Feine Bandnudeln, gehobelter Sommertrüffel, Trüffelschaum



EUR 24

## Fisch & Meeresfrüchte

### Kalt

#### 6 Stück Gillardeau Austern

Schalottenvinaigrette, Zitrone, Chesterbrot

EUR 29

#### Seehaus Seafood Tower für 2 Personen

1 ganzer Hummer, 4 Gillardeau Austern, 4 Stück gegrillte Riesengarnelen, hausgebeizter Graved Lachs, begleitende Saucen, Foccacia

EUR 84

### Warm

#### Kabeljaurücken

Safran-Fenchelfond, Kartoffelstampf, Lardo di Colonnata

EUR 34

#### Lachssteak

Gegrilltes Gemüse, Sauce Bearnaise

EUR 29

#### 6 Stück Wildfang Rotgarnelen

Mit Knoblauch und Kräutern gebraten, Foccacia, Sauce Rouille

EUR 36

### Fisch im Ganzen

Serviert mit Grillgemüse und Sauce Bearnaise

#### Dorade

Im Ganzen gebraten, frische Kräuter, Olivenöl

EUR 34

#### Loup de Mer für 2 Personen

Im Ganzen gebraten, frische Kräuter, Olivenöl

EUR 84

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

# Seehaus Kulinarik

## Fleisch Klassiker 🍷

### Johannisberger Schnitzel 🍷

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

EUR 29

### Trinke den Wein mit dem du kochst: 🍷

Schloss Johannisberger Gelblack I Riesling aus dem Rheingau 0,75l  
Trockener Qualitätswein

EUR 39

### Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl

Kartoffelsalat, Schalottensauce

EUR 16.5

### Krustenschweinebraten

Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Meerrettich, Bockbiersauce

EUR 19.5

### Original Kuffler Wiener Schnitzel

Kartoffelsalat, kleine Summer Leaves, Preiselbeeren

EUR 29

### 2erlei vom Poltinger Lamm

Rosa gebratene Oberschale und Spezial Lambratwurst,  
Blumenkohl Humus, gebackener Blumenkohl, Summer Leaves

EUR 35

### Kalbsleber

Balsamico Kirschen, Kartoffelpüree

EUR 26.5

### Resch gebratene, ausgelöste 1/2 Ente aus Bayern

Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Schmelze

EUR 29

### Münchner Sauerbraten

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

EUR 26

# Seehaus Kulinarik

## Klassiker vom 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.

<b>US Flank Steak 300g</b>	<b>EUR</b>	<b>39</b>
<b>Rinderfilet, Bayern 200g</b>	<b>EUR</b>	<b>42</b>
<b>Entrecote, Allgäuer Färse 300g</b>	<b>EUR</b>	<b>38</b>
<b>US Striploin 300g</b>	<b>EUR</b>	<b>40</b>
<b>Kalbsfilet Medaillons 180g</b>	<b>EUR</b>	<b>29</b>

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

<b>Beilagen 🍷</b>	<b>EUR</b>	<b>5,5</b>
Bratkartoffeln	Grillgemüse	
Pommes	Kartoffelpüree	
Gebackene Gnocchi		

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

# Seehaus Kulinarik

## Süßes

<b>Marinierte Erdbeeren</b> Orangenzucker, Mascarponecreme ODER Joghurteis	EUR 9
<b>Eingelegte Herzkirschen</b> Windbeutel, Creme Chantilly	EUR 9
<b>Zitronengras Creme Brûlée</b> Frisch abgeflämmt	EUR 8
<b>Warmer Apfelstrudel</b> Vanilleeis	EUR 10
<b>Bayrisch Crème</b> Himbeermark	EUR 10
<b>Schokoladen Gâteau</b> Von der Felchlin Fruit Couverture, Sommerbeeren, Joghurteis	EUR 12
<b>Kuchen</b> (bis 18:00 Uhr) Unsere tagesaktuelle Auswahl erfragen Sie gerne bei Ihrem Kellner	<b>Preis pro Stück</b> EUR 4.8

## Eis



### Milcheis

Caramel au beurre salé  
Vanille  
Joghurt  
Pistazie

### Sorbet



Zitrone  
Schokolade  
Himbeere  
Passionsfrucht

### Preis pro Kugel

EUR 3

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.