

# Seeblick

## SEEBLICK WEIHNACHTEN

---

### Vorspeisen

#### **Carpaccio vom Kalbszüngle**

Ofen Rote Beete / Feldsalat / Kren

16.90

#### **Bodensee Fischvariation**

Hausgebeizter Matjes vom Bodenseeegli / Räucheraalsüppchen /  
Kaviarcreme

19.90

#### **Riesengarnele gratiniert**

Hollandaise / Babyspinat

21.90

#### **Champagnerkutteln**

gegrilltes Zanderfilet

19.90

als Hauptgang

28.90

#### **Regionaler Feldsalat**

Hausdressing / Kerne / Sprossen

12.90

mit Hirschschinken und Sc. Cumberland

16.90

#### **Rinderbouillon**

Hausgemachte Grießnockerl / Schnittlauch

9.90

#### **Bodensee Räucheraalsüppchen**

Austernpilze / Garnelen

12.90

---

### **Weinempfehlung**

Domaine Le Roc des Anges, Rouge 2021 - Cotes du Roussillon AOC

Glas 0,1L 8.90

Karaffe 0,25L 14.90

Flasche 0,75L 42.90

### **Bierempfehlung**

Brauerei Härle Allgäu „Fidelio“ naturtrübes Bio Spezialbier

Flasche 0,33l 4.90

# Seeblick

## SEEBLICK WEIHNACHTEN

---

### Hauptspeisen

#### **Wiener Weihnachtsschnitzel**

Allgäuer Strohschwein / Haselnuss-Panko-Panade / Preiselbeere / Pommes  
24.90

#### **Pulled Duck Burger**

Kantonesische Plumsoße / Rotkrautsalat / Röstzwiebel / Sesamkimchi / Pommes  
25.90

#### **Kalbsrahmgulasch Caminada Style**

Sauerrahm / Austernpilze / handgeschabte Dinkelspätzle / Ofenchicoree  
28.90

#### **Cherry Valley Ente aus dem Ofen**

Rotkraut / Wirsing / Kartoffel-Butternut-Gratin  
34.90

#### **Wildhasenrücken**

Brombeersauce / Wirsing / Sellerie / Haselnusspätzle  
36.90

#### **Pappardelle mit Riesengarnelen**

Krustentiersauce / Babyspinat / Parmesan  
31.90

#### **Gebratenes Zanderfilet a la Bordelaise**

Artischocken Barigoule / Röstkartoffeln  
29.90

#### **Gebratene Bodensee Eglifilets**

Rote Beete Risotto / Senfsaatbutter  
39.90

#### **Ganze Seezunge 500-600g**

Zitronen-Kapernbutter / Babyspinat / Linzgau Kartoffeln  
44.90

#### **Rote Beete Risotto**

regionaler Ziegenfrischkäse / Austernpilze / Ofenchicoree  
28.90