



Appetizer

Französische Felsenaustern | geröstetes Weißbrot | Zitrone

3 Stück

11 €

6 Stück

19 €

Gazpacho Shot

Gazpacho | Rosmarin Chip

7 €

Parmaschinken & Melone

Oliven | Parmesan | Cantaloup Melone | prosciutto di parma

9 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

Zitronenvinaigrette | gepickelte Tomate | marinierter Rucola | schwarzer Trüffel | Parmesan

18 €

Gebeizter Ikarimi Lachs

Garnelencreme | gepuffter Reis | Lime Crisp | Pumpernickel | Kräuteröl

19 €

Beef Tatar

mariniert | Knoblauch Crouton | Wachtelspiegelei | 8 Jahre alter Balsamico

19 €

60-63-Smoke

60 Minuten Ei | Sauerrahm | Radieschen | Imperial Kaviar

19 €

Suppen

Hummerbisque

Gebatene Jakobsmuschel | Nussbuttermalto | Popcorn

8 €

Blumenkohl - Mulligatawny

Geflämmter Blumenkohl | Mangotatar | Cayenne - Pfeffer

9 €

Geeiste beurre blanc

Weißweinschaum | beurre blanc | Imperial Kaviar

9 €



Seehaus Bowls

Blattsalatvariationen | Tomate | Gurke | geröstete Kerne ... 15 €

Zusätzlich können Sie aus folgenden Zutaten Ihre Bowl selbst zusammenstellen:

1. Quinoa | Cous Cous | Bulgur | Basmati Reis | gegrillte Kartoffeln
2. Rotkohl | Weißkraut | Karotten | Rettich | Cole Slaw
3. Avocado | Mais | Erbsen | Mango | Granatapfel
4. Dressing: Balsamico Himbeer | Hausdressing | Paralello Olivenöl | Essig - Öl - Senf

Für jede extra Dressing werden 2 € berechnet.

Seehaus Pasta

Frische Tagliarini | Kräutersauce | getrocknete Tomate |
Parmesan | Rucola 13 €

Toppings

zu unseren Bowls & Pasta Gerichten:

Rinderstreifen	9 €
Garnelen	9 €
Lachsfilet	8 €
Putenstreifen	7 €

Zwischengang

Gezogenes Kalbsbries
Lauchpüree | schwarzer Trüffel | Nussbutter 18 €

Krustentier Ravioli
Hummerschaum | Zwiebellauch | Karfiol 18 €

Gebratene Jakobsmuschel
Blumenkohlrisotto | Kräuteröl 17 €

Hauptgang

Beilagen und Saucen wahlweise...

Fleisch vom Grill

Rinderfilet ...	200 gr	32 €
Roastbeef ...	250 gr	28 €
Entrecôte ...	280 gr	25 €
Putenbruststeak ...	200 gr	21 €
Barbarie Entenbrust ...	200 gr	26 €
Tomahawk for 2 ...	1 kg	72 €

Fisch vom Grill

Lachsfilet ...	200 gr	24 €
Zandersteak ...	200 gr	22 €
Thunfischsteak ...	180 gr	26 €
Gegrillter Oktopus ...	200 gr	27 €
Portion King Prawns ...	200 gr	28 €
Dorade im Ganzen ...	> 500 gr	34 €
Dorade for 2 ...	> 1kg	55 €

Beilagen

Beilagen Salat ...	5 €
Cole Slaw ...	5 €
Safran Risotto ...	5 €
Seehaus Steak Fries ...	5 €
Rosmarinkartoffeln ...	5 €
Grüner Spargel ...	5 €
Ratatouille ...	5 €
Kartoffelpüree ...	5 €

Saucen

Zum Hauptgang eine Sauce nach Wahl. Für jede extra Sauce werden 2 € berechnet.

Portweinglace | Hummerschaum | Limettensauce | Chimichurri | Mango Chutney |
Guacamole | Safran Aioli | Kräuterbutter



Dessert

Tartufo classico

Marinierte Beeren | Schokosphäre | Ganache | Amarettini

9 €

Limoncello Cheese Cake

Orangen - Schoko - Steine | Eiscreme | Zitronencrumble

9 €

Zuppa Inglese

Vanillecreme | Schokocreame | Biskuit | Amaretto | Ricotta

10 €

Sorbetvariationen aus eigener Herstellung

9 €

Seehaus Affogato

Espresso | Amaretto | Sahne | Muskat

7 €



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still / spritzig	0,25l	1,90 €
	0,5l	2,90 €
	1,0l	4,20 €
Allgäu Wasser- S'Middlere	0,75l	5,80 €
Allgäu Wasser- S'Bludde	0,75l	5,80 €
Cola, Spezi, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Holunderschorle, Apfelschorle, Johannisbeerschorle	0,2l	2,90 €
	0,4l	3,90 €
Burkhardt – Säfte (Orange, Sauerkirsche, Ananas, Cranberry, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit)	0,2l	3,20 €
	0,4l	4,20 €
Saftschorle (Bitte erfragen Sie die Sorten beim Service)	0,2l	2,90 €
	0,4l	3,90 €
Coca-Cola (light, zero)	0,2 l	3,90 €
Red Bull	0,25 l	3,90 €
Ginger Ale, Spicy Ginger, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	3,90 €
Kräuterlimo	0,33l	3,60 €
Eistee	0,4l	3,90 €
Lemon Soda / Orange Soda	0,2l	3,90 €
Sanbitter	0,1l	2,90 €

Bier - Mischgetränke

Radler süß	0,5l	4,40 €
	0,3l	3,40 €
Radler sauer	0,5l	4,40 €
	0,3l	3,40 €
Mohren/Russ	0,5l	4,50 €
	0,3l	3,50 €



Erdinger Weizen alkoholfrei-Zitrone	0,5l	4,10 €
-------------------------------------	------	--------

Bier

Augustiner Hell vom Fass	0,5l	4,40 €
	0,3l	3,40 €

Erdinger Urweiße vom Fass	0,5l	4,50 €
	0,3l	3,50 €

Augustiner Dunkel	0,5l	4,40 €
-------------------	------	--------

Augustiner Weißbier	0,5l	4,40 €
---------------------	------	--------

Augustiner Pils	0,3l	4,10 €
-----------------	------	--------

Erdinger Weizen- dunkel	0,5l	4,50 €
-------------------------	------	--------

Erdinger Weizen- leicht	0,5l	4,50 €
-------------------------	------	--------

Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	4,10 €
-----------------------------	------	--------

heißgetränke

Kaffee

Espresso

Espresso doppio	2,70 €
Espresso Macchiato	3,70 €
	3,10 €

Kaffee

Tasse	3,40 €
Haferl	4,40 €

Cappuccino

Tasse	3,40 €
Haferl	4,40 €

Milchkaffee	4,40 €
-------------	--------

Latte Macchiato	4,40 €
-----------------	--------

Lactosefreie Milch	1,20 €
--------------------	--------

Hafer Milch	1,20 €
-------------	--------

Entkoffeiniert	1,20 €
----------------	--------

Heiße Schokolade	4,10 €
------------------	--------

Tee

Glas Tee	3,10 €
----------	--------

Pfefferminze, Schwarztee, Rooibush, Kamille,
Früchtetee, Kräuter

Hausgemachter Minz-Ingwertee

3,90 €

APERITIF

Valdobbiadene Prosecco superiore doc brut

0,10l 4,90 € 0,75l 36 €

Region: IT-Valdobbiadene Weingut: Sui Nui
Rebsorte: 100% Glera

trocken / feine, anhaltende Perlage / frische Eleganz /
Aromen von weißem Pfirsich, Birne und exotischen Früchten.



Secco Rosé

0,10l 5,40 € 0,75l 38 €

Region: AT-Burgenlang Weingut: Hillinger
Rebsorte: Spätburgunder

hellrosé / feine Perlage / am Gaumen erfrischend
gut integrierte Säure / fruchtig / feingliedrig / harmonisch



WEISSWEIN

Aldinger Riesling Rebhuhn

11,5% Vol. 0,10l 3,90 € 0,20l 7,60 € 0,75l 28 €

Region: DE-Württemberg Weingut: VDP Aldinger
Rebsorte: 100% Riesling

trocken / fruchtig / frisch / Aromen von Citrus &
Pfirsich / *Vinum Wein-Guide: „Winzer des Jahres 2020.“



Molitor Pinot Blanc

12,5% Vol. 0,10l 4,40 € 0,20l 8,50 € 0,75l 31 €

Region: DE-Mosel Weingut: Markus Molitor
Rebsorte: 100% Weißburgunder

trocken / rassig / elegant / komplex / saftiger Schmelz /
vom Gault Millau Wein-Guide mit 4 Trauben prämiert.



Schneider Grauburgunder

13% Vol. 0,10l 4,60 € 0,20l 9,10 € 0,75l 33 €

Region: DE-Pfalz Weingut: Markus Schneider
Rebsorte: 100% Grauburgunder

gehaltvoll / cremig / feinfruchtig / geschmeidig /
einer der beliebtesten Grauburgunder in Deutschland.



Sauvignon Blanc

12,5% Vol. 0,10l 3,80 € 0,20l 7,50 € 0,75l 26 €

Region: AT-Neusiedler See Weingut: Vinum Pannonia Allacher
Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

feines Säure-Fruchtspiel / vollreife, exotische Früchte /
Ananas / Holunder.



Scaia Bianca

12,5% Vol. 0,10l 4,20 € 0,20l 7,90 € 0,75l 29 €

Region: IT-Venetien Weingut: Tenuta Sant'Antonio
Rebsorte: Chardonnay, Garganega



intensiv duftend / frisch / feinfruchtig / blumig / Aromen
von exotischen Früchten, Williamsbirne und Holunder.

WEISSWEIN

I Frati Lugana 13.5% Vol. 0,10l 5,10 € 0,20l 10,00 € 0,75l 37 €

Region: IT-Lombardei Weingut: Cà dei Frati

Rebsorte: Turbiana di Lugana

gehaltvoll / aromatisch / betörend / *Mundus Vini: „Bester
Weißwein Italiens 2019. Dieser Kult-Lugana setzt Maßstäbe.“



ROSÉ

Rosé Saint Tropez 11.5% Vol. 0,10l 4,20 € 0,20l 8,20 € 0,75l 29 €

Region: FR-Provence

Weingut: Domaine Val d'Astier

Rebsorte: Grenache, Syrah

trocken / leicht / frisch / zarte Noten von Grapefruit.

Ein Rosé von edler Noblesse.



ROTWEIN

Schneider Ursprung 13.5% Vol. 0,10l 4,40 € 0,20l 8,60 € 0,75l 31 €

Region: DE-Pfalz

Weingut: Markus Schneider

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser

trocken / gehaltvoll / elegant / wunderbar rund / Aromen

von Cassis, Brombeere und Zeder / anspruchsvoll *but* easy Drinking



Gran Trio Primitivo 13.5% Vol. 0,10l 3,80 € 0,20l 7,50 € 0,75l 26 €

Region: IT-Apulien

Weingut: San Marzano

Rebsorte: Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera

kraftvoll / weich / würzig / dichte Frucht / einladende

Cassis-Feigen-Zwetschen Aromen / zarte Vanillenoten



Valpolicello Classico DOC 12.5% Vol. 0,10l 4,20 € 0,20l 7,50 € 0,75l 29 €

Region: IT-Venetien

Weingut: Allegrini

Rebsorte: Rondinella, Molinara,

intensive Kirschnoten / am Gaumen geschmeidiger Körper /

feine Fruchtaromatik

