

Seehaus am Hopfensee

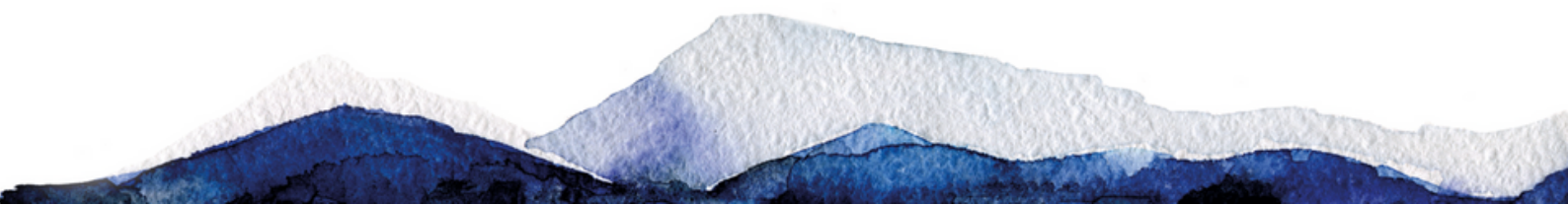
Feinste Allgäuer Küche inspiriert von heimischen Produkten
und ergänzt durch internationale Speisen von
Land und Meer.
Eine kulinarische Reise durch die Region.

Im Seehaus am Hopfensee liegt es uns ganz besonders am
Herzen, Ihnen außergewöhnliche kulinarische Momente zu
bereiten. Und das auf unterschiedliche, immer wieder
überraschende Weise. Mit feinsten regionalen
Qualitätsprodukten, die durch internationale Köstlichkeiten
ergänzt werden, erleben Sie unvergessliche Gourmet-Küche.

Lassen Sie sich überraschen von unseren traditionellen und
innovativen Spezialitäten.

Alle Preise in Euro inkl. Steuern und Abgaben.
Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Personal.

Druck und Satzfehler sowie Änderungen vorbehalten.



Auftakt

Seehaus Gedeck

Oliven / Parmaschinken / Parmesan / Brot

10

Austern Fines de Claire Bretagne

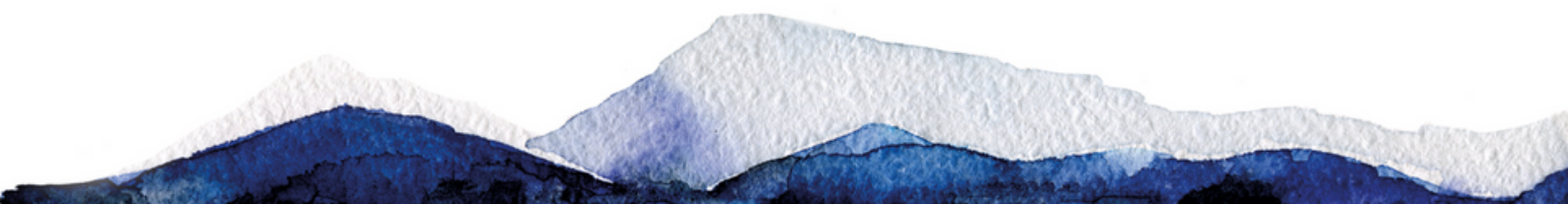
3 Stk. 13

6 Stk. 21

Tomaten Bruschetta

Seehaus Brot / Parmesan

10



Vorspeisen

Beef Spring Roll

mariniertes Tatar / Reisblatt / Curry / saure Papaya

22

Thuna Tataki

Kalbsvelouté / marinierte Erbsen / Kaperncremé

22

Spicy Avocado

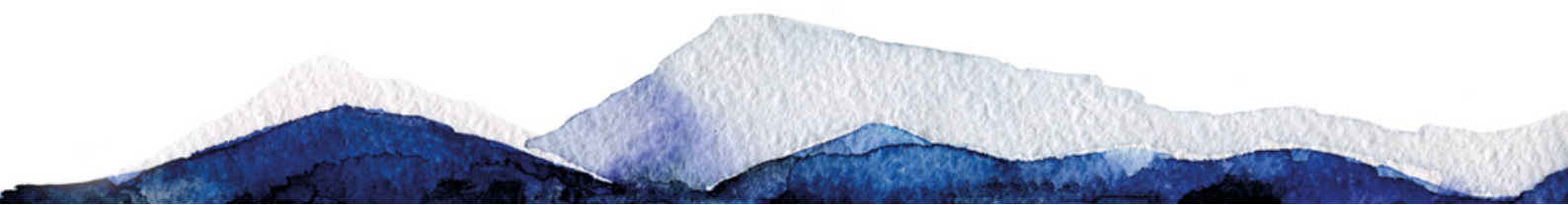
gebeiztes Eigelb / Lachstranchen

22

Geschmortes Spitzpaprikacarpaccio

gebackene Burrata / Nusscrunch / Basilikumpesto

22 (vegan 19)



Suppen

Weißer Zwiebelsamt

Zwiebelconfit / gebackener Camembert / Lauchstaub

11

Seehaus Tom Kha Gai

Kokos / Zitronengras / Thai Basilikum

11

Französische Bouillabaisse

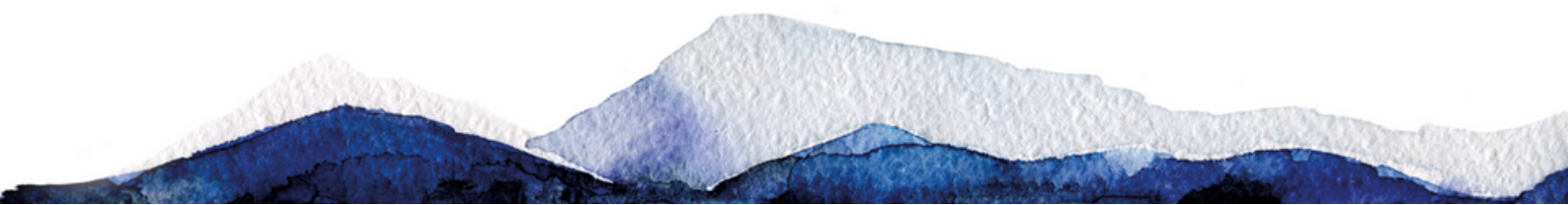
Jakobsmuschel / Safran / Sauce Rouille

18

Paprikaschaumsuppe

Ragout / Eigelb / Blaumohn

11



Pasta

Parmesan-Tagliarini

Tomatensahne / getrocknete Tomate / Petersilie / Parmesan /
Babyspinat
16

Surf and Turf Maultasche

Garnele / Kalbfleisch / Hummerfond
21

Limonenlinguine

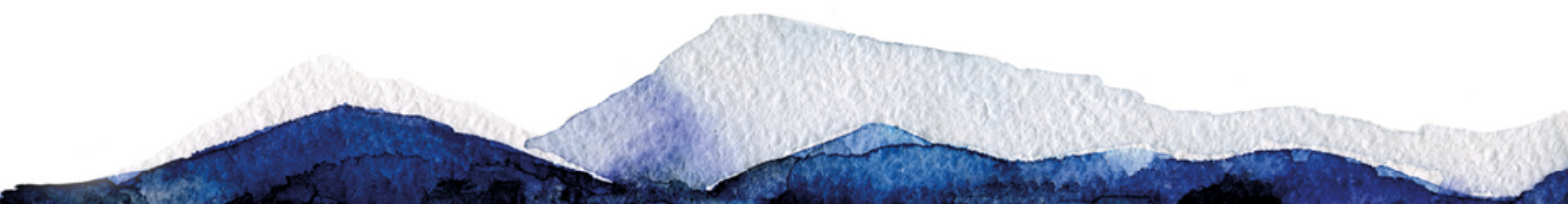
gegrillte Scampi
19

Hummercanneloni

Cognacespuma / Petersilienöl
21

Bergkäse-Kräuterknödel

Nussbutter / Parmesan
16



Fleisch & Fisch

Fleisch

Rinderfilet 180g	35
Rib-Eye Steak	31
Barbarie Entenbrust	28
Gegrillte Lammkrone 260g	33
Putenbruststeak 200g	28
Dry Aged Kalbskotelett 600g	42

Fisch

Lachsfiletsteak 200g	31
Zanderfiletsteak 200g	28
Thunfischsteak 200g	34
Seezunge im Ganzen	38
400g-500g	
Gegrillter Oktopus 200g	31
King Prawns 200g	36

Beilagen

Beilagensalat
Rosmarinpolenta
Süßkartoffelpüree
Knoblauchkartoffeln
Steakhouse Fries

je 6 €

Gemüse

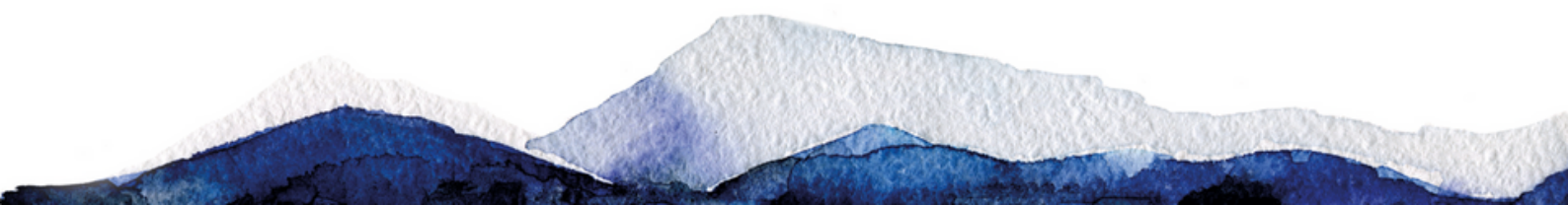
Ratatouille
Baked Chili Beans
Geschwenkter Babyspinat
Gegrillter grüner Spargel
Glasierte Fingermöhre
Gegrillte Pimentos
Shakchuka
Cole Slaw

je 6 €

Saucen

Beurre blanc
Portweinjus
Tomatensalsa
Trüffelmayonnaise
Kräuterbutter
Knoblauch Aioli
Chimichurri

1 Sauce inkl.



Family Share

Ab 2 Personen
am Tisch flambiert
2 Beilagen & 2 Soßen inkl.

Sous Vide Oktopus 800g

95

Premium T-Bone Steak 1,1 kg

135

Dry Aged Tomahawk 1 kg

135

Chateau Briand 500 g

145

Beilagen

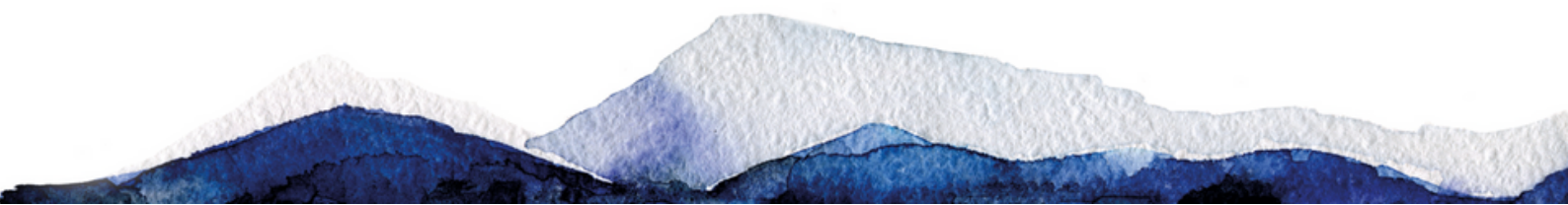
Beilagensalat
Rosmarinpolenta
Süßkartoffelpüree
Knoblauchkartoffeln
Steakhouse Fries

Gemüse

Ratatouille
Baked Chili Beans
Geschwenkter Babyspinat
Gegrillter grüner Spargel
Glasierte Fingermöhre
Gegrillte Pimentos
Shakchuka
Cole Slaw

Saucen

Beurre blanc
Portweinjus
Tomatensalsa
Trüffelmayonnaise
Kräuterbutter
Knoblauch Aioli
Chimichurri



Abschluss

Creme Bruleé

10

Weißwein Zabaione

11

Baba au Rhum

11

Amaretto Tiramisu

11

