

# Seeblick

Dinner  
ab 17 Uhr

## VORSPEISEN

<b>Bodensee Fischsuppe a la Bouillabaisse</b>	14.90/22.90 klein/groß
<b>Gambas al Aglio</b> mit Tomatenbrot	12.90
<b>Fjord Forelle</b> mit Zitronengras gebeizt mit Misocreme und Gurkenkimchi	16.90

## SALATE

<b>Bodenseemarktsalat Seeblick</b>	6.90	5
<b>Großer Salat</b> mit Bodenseefischen und Tomatenbrot	19.90	5
<b>Großer Salat</b> mit Fetzen von der Maishendlkeule „Asia Style“	17.90	5

## HAUPTGERICHTE

<b>Bodenseefischfilets</b> in Mandelbutter mit Kartoffeln und Salat	18.90	<b>Lachsforellenfilets</b> gebraten mit Dijonsenf Gurkengemüse und Kartoffelstampf	21.90	
<b>Duett von Zander und Lachsforelle</b> mit Spinat, Kartoffeln, Brunnenkresse und Forellenkaviar	25.90	<b>Taglierini</b> in Bouillabaisse mit kross gebratenen Doradenfilets und Riesengarnele	22.90	
<b>Bodenseewaller</b> aus dem Wurzelgemüsesud mit Kartoffeln und frischem Meerrettich	19.90	<b>New York Short Ribs (ausgelöst)</b> mit Hoisinlack, pikant-saurem Daikonrettich und Udonnudeln	25.90	1
<b>Zanderschnitte</b> im Wasabi-Knuspermantel mit Tomaten Pak Choi Gemüse, Soja-Ingwer und Reis	19.90	<b>Dry Aged Rib Eye Japanese Cut +300g</b> Cafe de Paris Butter, Speckbohnen, Ochsenjus und Pommes	38.90	

## DESSERT

<b>Creme Catalana</b> mit Ananasragout und Sauerrahmeis	10.90	<b>New York Cheesecake</b> mit Erdbeer-Rhabarber & Crumble	6.90
<b>Sorbet</b> vom Grünen Bodenseeapfel mit Prosecco	6.90	<b>Käse</b> aus dem Dreiländereck	9.90
	8.90		
	9.90		