



Das
„Haus am See“

*ist Ihr Ambiente für jeden Anlass
und
Genuss wahrer Gemütlichkeit.*

*Wir legen großen Wert auf eine frische und ausgewogene
Zubereitung!*

*Lassen Sie sich aus kulinarischen Neuigkeiten,
mit frischen Produkten aus der Region,
begeistern.*

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen!





Vorspeisen

Knoblauch-Dip € 5
mit Baguette *2

Handkäs´ mit Musik „Essig und Öl“ € 7
mit Butter und Brot *2

Handkäs´ mit Musik und Schmand € 7
mit Butter und Brot *2

Gebackener Camembert € 10
mit Preiselbeeren, Salatbouquet, Butter und Baguette *1/2

Schafskäse-Pfännchen € 14
Schafskäse in Olivenöl mit Cherry-Tomaten, Knoblauch,
Lauchzwiebeln, Chili und Baguette *1/2

Sepia (Baby Calamari) € 15
in Knoblauch geschwenkter Tintenfisch, Olivenöl,
Knoblauch-Dip und Baguette

Garnelen in Olivenöl € 15
mit Knoblauch, Chili, Knoblauch-Dip und Baguette *1/2





Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck & Zwiebeln € 10

Flammkuchen „Waldschrat“ mit Speck, Zwiebeln und Pilzen € 12

Flammkuchen - Der Mediterrane - € 16

mit Serrano-Schinken, Grillgemüse, Rucola und Parmesansplitter

Flammkuchen „Haus am See“ € 16

mit in Knoblauch geschwenkte Garnelen, Rucola,
Kirschtomaten und Parmesansplitter

Salat

Beilagen-Salat € 5

Chicken-Curry-Salat € 17

gemischter Blattsalat mit Curry-Hähnchenbrustfilet, Ananas und Baguette *1/2

Haus am See-Salat € 17

mit Honig, karamellisierten Ziegenkäse, Peperoni, Zwiebeln,
Walnüssen und Baguette *1/2

Sommersalat € 17

mit in Knoblauch-Chili gebratene Garnelen, Parmesan und Baguette *1/2





Pfanne & Grill

Gegrillte Haxe vom Hähnchen € 18
mit mediterranem Gemüse und Safran-Reis

Schnitzel € 17
mit Pommes, Salat und Soße (Pilz-, Pfeffer- oder Rahmsoße)

Fisch

Meerbarbenfilet € 24
auf Grillgemüse mit Safran-Reis *2/3

Pasta

Tortellini € 16
in einer Käsesoße geschwenkt, mit frischem Blattspinat,
Ricotta und Parmesan

Rigatoni € 15
mit in Knoblauch geschwenktes Grillgemüse und Kirschtomaten





Vegan & Vegetarisch

Folienkartoffel € 10

mit Sour Cream und Salatbouquet *1/2

Folienkartoffel mit Garnelen € 17

mit Sour Cream und Salatbouquet *1/2

Süßkartoffel-Rucola-Ecken € 15

mit Quark Dip und Salat

Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne € 16

mit gebratenem Gemüse und Parmesan

*Liebe Gäste, es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.
Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.
Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind.*

*Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet (Bsp. *2).
Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:*

*Nr. *1 mit Konservierungsstoff / Nr. *2 mit Farbstoff*

*Nr. *3 mit Süßungsmittel / Nr. *4 mit Phosphat*

*Nr. *5 geschwefelt / Nr. *6 mit Geschmacksverstärker*

*Nr. *7 geschwärzt / Nr. *8 gewachst*

Bei Fragen bezüglich Allergene steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.





Classics - Burger

„American Burger“ ^{*1/3} € 11

„Cheeseburger“ ^{*1/2/3} „Bacon-Cheese Burger“ ^{*1/2/3}

„Hähnchen-Burger“ ^{*1/3} € 12

Unsere Burger bestehen aus 180gr. Rindfleisch. Belegt sind diese mit Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Burger-Crème. Dazu servieren wir Ihnen Pommes und Ketchup/Mayonnaise ^{*1/2/3}

Special - Burger

„Ranch Burger mit rustikalem Brötchen“ ^{*1/2/3} € 16

mit Bacon, Zwiebeln, Ziegenkäse und gebratene Champignons

California Surf & Turf Burger ^{*1/2/3} € 16

mit Garnelen, Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Garlic-Cocktail-Crème

Tennessee-BBQ-Burger mit rustikalem Brötchen ^{*1/2/3} € 16

mit frittierten Onion Rings, Bacon, Käse, Salat, Gurken, Tomaten,
an einer Jack Daniel's BBQ-Sauce

Dazu servieren wir Ihnen Pommes und Ketchup/Mayonnaise ^{*1/2/3}

Veggie – Burger (vegetarisch)

Halloumi-Grillkäse-Burger mit rustikalem Brötchen € 15

mit Sour Crème, Grillgemüse und Salat ^{*1/2/3}

Country -Burger € 13

mit Knusper-Gemüse-Bratling, Salat, Gurken, Tomaten ^{*1/2/3}

Dazu servieren wir Ihnen Pommes und Ketchup/Mayonnaise ^{*1/2/3}