



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

Baguette mit Knoblauch Dip ^{1/2} € 4

Zwiebelsuppe € 6

Mixed Fingerfood Platte € 15

*Chicken Nuggets, Onion Rings, Jalapenos, Mozzarella-Sticks,
mini Frühlingsrollen, Garnelen im Blätterteig und Dip ^{1/2}*

Gebackener Camembert € 10

mit Preiselbeeren, Salatbouquet, Butter und Baguette ^{1/2}

Garnelen in Olivenöl € 14

mit Knoblauch und Chili gebraten, dazu servieren wir Ihnen Baguette und Knoblauch-Dip ^{1/2}

Schafskäse-Pfännchen € 13

*gebackener Schafskäse mit Cherrytomaten in Olivenöl,
Knoblauch, Chili, Lauchzwiebeln und Baguette*





Salate

Beilagen-Salat € 5

Haus am See-Salat € 16

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

Chicken-Curry-Salat € 17

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

Als laktosefreie Alternative bringen wir Ihnen gerne Essig und Öl an den Tisch!

Vegan & Vegetarisch

Tandoori-Blumenkohl € 16

*mit Pilaw und orientalischem Minze-Joghurt-Dip *1/2*

Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne € 15

mit gebratenem Gemüse, Knoblauch-Jus und Parmesan

Pilaw Oriental-Pfanne (Vegan) € 15

Weizenpfanne mit mediterranem Gemüse

Blumenkohl Taler € 15

mit Kräuterquark, Salat und Baguette

Folienkartoffel € 9

*mit Sour Cream und Salatbouquet *1/2*





Flammkuchen

*Flammkuchen „Elsässer Art“ € 10
mit Speck und Zwiebeln*

*Flammkuchen „Waldschrat“ € 11
mit Speck, Zwiebeln und gebratenen Pilzen*

*Flammkuchen „Haus am See“ € 15
mit in Knoblauch geschwenkte Garnelen, Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter*

*Der Süße / herzhafte Flammkuchen (die geniale Geschmackskombi) € 15
mit Birne, Zwiebeln, Ziegenkäse und Honig*

Pasta

*Rigatoni in Gorgonzola geschwenkt € 15
mit frischen Blattspinat, Cranberrys und Walnüssen*

*Rigatoni „Haus am See“ € 19
in Knoblauch und Curry geschwenkt mit Rinderstreifen und Erbsen*





Pfanne & Grill

Schnitzel € 16.5

*mit Steakhouse Fries, Kroketten oder Bratkartoffeln, Salat oder Gemüse
(Pilz-, Pfeffer- oder Rahmsauce)*

„Holzfäller“ Schnitzel € 18

mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln, Spiegelei und Salat

Hähnchenbrustfilet € 18

*mit Steakhouse Fries, Kroketten oder Bratkartoffeln, Salat oder Gemüse
(Pilz-, Pfeffer- oder Rahmsauce)*

Roastbeef (250gr.) € 24

*mit Steakhouse Fries, Kroketten oder Bratkartoffeln, Salat oder Gemüse
(Kräuterbutter, Pilz-, Pfeffer- oder Rahmsauce)*

Fisch

Meerbarbenfilet Rot € 24

auf Weißwein-Risotto, Gemüse und Zitronen-Butter-Sauce





Dessert

Kaiserschmarrn € 6.5

mit Rosinen und eine Kugel Vanille-Eis

Apfelstrudel € 6

mit Vanille-Eis und Sahne

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.

