



Menüauswahl

Sehr geehrte Gäste,

besondere Anlässe verdienen einen besonderen Rahmen – und wir freuen uns sehr, dass Sie diesen Moment bei uns am Bodensee verbringen möchten.

Ob private Feier, festlicher Anlass oder besondere Veranstaltung: Mit viel Erfahrung, persönlicher Betreuung und einem Gespür für die kleinen Details begleiten wir Sie von der ersten Idee bis zum gelungenen Fest.

Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir einen Rahmen, der zu Ihnen, Ihren Gästen und Ihrem Anlass passt – damit Sie sich entspannt zurücklehnen und vor allem eines können: den Augenblick genießen.

Auch kulinarisch darf es ganz persönlich werden: Lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren. Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein Menü zusammen, das auf Ihre Wünsche und den besonderen Rahmen Ihrer Feier abgestimmt ist. Unser Küchenteam rund um Küchenchef Sebastian Fink und unser Serviceteam freuen sich darauf, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen.

Schon heute wünschen wir Ihnen eine wunderbare Zeit bei uns am Bodensee und viele besondere Genussmomente, die in Erinnerung bleiben.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team des Bayerischen Hofs & Hotel Seegarten



Vorspeisen

Bunte Bodensee-Zupfsalate
mit unserem Hausdressing



Unser Vitello Tonnato von der rosa gebratenen Kalbshüfte
mit Thunfischcreme, Rucola, Nonpareilles-Kapern und Taggiasca-Oliven



Rose vom Ikarimi Premium Rauchlachs
mit marinierten Berglinsen, Thai-Mango und Himbeer-Meersalz



Vorarlberger Seesaiblingsfilet aus dem Buchenrauch
mit Wurzelgemüse und Meerrettich



Cremiger Büffel-Mozzarella
mit bunten Gartentomaten, Lindauer Bio Kresse und 10-jährigem Balsamico

Suppen

Gelbe Currysuppe
mit frischem Ingwer und feinem Gemüse



Max II Suppe – Kraftbrühe vom Allgäuer Kalbstafelspitz
mit hausgemachtem Grießnockerl, feinem Gemüse,
goldgelber Zwiebelschmelze und Tafelspitz



Essenz von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten



Fischgerichte

Gnocchetti Sardi mit Argentinischen Rotgarnelen
Tomaten, Knoblauch und Taggiasca-Oliven



Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang
mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln



Gebratenes Seesaiblingsfilet
mit Champagner, Berglinsen und Salzkartoffeln



Gebratenes Zanderfilet
mit Risoni-Risotto, grünem Spargel und Kräuteröl

Fleischgerichte

Saftig gebratene Maispouardenbrust
mit cremiger Fregola Sarda, Peperonata und Jus



Am Stück gebratenes Filet vom Black-Angus-Rind
mit Kartoffelgratin, Ratatouille und Rotweinsauce



Zweierlei vom Black-Angus-Rind
geschmorte Backe und gebratene Tournedos
mit cremiger Bramata, grünem Spargel und Rotweinsauce



Dessert

Mousse von der Valrhona-Edelschokolade
mit exotischen Früchten



Hausgemachte Topfenknödel
mit Waldbeeren



Parfait von Tahiti-Vanille und Waldhimbeergeist
mit Himbeeren und warmer Himbeersauce



Crème brûlée
mit weißer Schokolade und Mangosorbet