

# „SO NAH WIE MÖGLICH, SO WEIT WIE NÖTIG“



Mit diesen Worten heißen wir Sie im Hotel Hoeri und Restaurant „Seensucht“ herzlichst willkommen.

Die Zusammenarbeit mit vielen regionalen Partnern ist die Basis für unsere HOERI Qualitätsgarantie und Teil unseres Beitrages zum nachhaltigen wirtschaftlichen Bestand der Region Bodensee. Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und Frische.

Unsere Partner für hervorragende

Produkte sind:

Fruchthof Konstanz | Otto Müller Wurstwaren Konstanz  
Alb Leisa | Käse Caduff Rottweil | Fischmarkt Koch Insel Reichenau  
Jäger Erwin Graf Hemmenhofen  
Fair Fleisch Überlingen | Bäckerei Leins Gaienhofen  
Käserei „Natürlich vom Höchsten“ Deggenhauser Tal  
Obstbau Blanhof Wangen | Mühlbachhof Hemmenhofen  
Gewürzaschenbrenner Radolfzell | Obstbau Heinz Schmid  
Geflügelhof Werner Lindau | C und C Netzhammer Singen  
Anette Kienzler BG Schienerberg Hof Langenmoos Öhningen  
Ewald Fürst Gemüseanbau Iznang | Steigmühle Engen

Aus diesem Grund sind wir auch Mitglied bei „Schmeck den Süden“, dem „Höri Bülle Verein e. V.“ und dem „Genussnetzwerk Untersee / BodenSeeWest“.

Wir wurden ausgezeichnet mit

„Wild aus der Region“ vom Konstanzer Jagdverein e. V. und gehören zu den Südländköchen „Konzil Köche“.

**SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!**

P. S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit. Fragen Sie uns einfach. Vielen Dank und guten Appetit.





Wir bitten Sie auf der oberen Restaurantterrasse  
auf das Rauchen zu verzichten.  
Gerne ist dies im unteren Bereich der Terrassen möglich.


Danke für Ihr Verständnis und die Rücksicht gegenüber allen  
nichtrauchenden Gästen.


# Hoeri Weihnachtsmarkt



**Hausgeräucherte Forelle**   
auf kleinem Kartoffelpuffer mit Höriapfelsensauce  
\*\*\*

**Maronenschaumsuppe**  
mit gebrannten Mandeln  
\*\*\*

**Gänsebraten „Fair Fleisch“**   
an Rahmwirsing, Kartoffelkloß und Gänsekleincrissini  
\*\*\*

**Höribratapfel**  
mit eigenem Rahmeis und Topfsauce 

inkl. Aperitif

Menü mit 3 Gängen 38,00 €

Menü mit 4 Gängen 42,00 €

## Genuss-Rendezvous für „2“



**Hausgebeizter Lachs „Jambalaya“**  
mit Dill-Crème Fraîche und Granatapfel  
\*\*\*

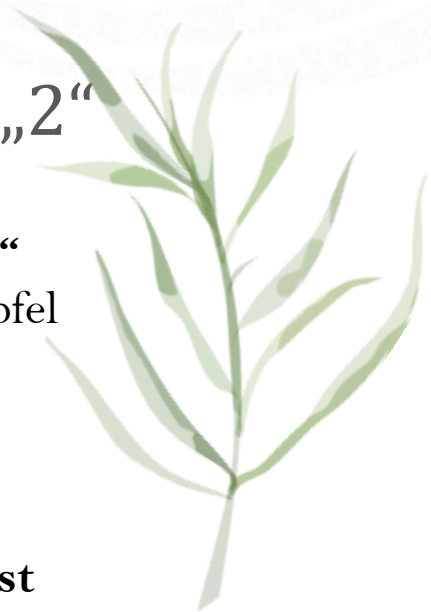
**Gebackene Steinpilze**  
auf Hokkaidokürbischutney  
\*\*\*

**Rosa gebratene Barbarieentenbrust**  
mit Feigenrotkraut, Krokette und Rahmsauce  
\*\*\*

**Käse-Sahnetörtchen**   
mit Lebkuchenrahmeis und pochierter Rotweibirne

inkl. Aperitif

Menü mit 4 Gängen für zwei Personen 64,00 €





## Abendmenü



Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach dem täglich wechselnden Menü. Sie wählen aus Salat, Vorspeise, Suppe, drei verschiedenen Hauptgängen, zwei Desserts und Käse. Menü mit 4 Gängen € 35,00



## Vorspeisen



- Blattsalate**  mit Apfelessigvinaigrette, Kräuter, Kracherle € 7,50  
mit Rohkostsalaten € 9,90
- Hausgebeizter Lachs „Jambalaya“**  
Gewürzmischung aus Paprika, Chili, Knoblauch, Zwiebel, Sellerie, Pfeffer, Tomate, Sesamsaat, Petersilienblätter, Oregano, Thymian, Basilikum, Rosmarin € 15,50  
mit Dill-Crème Fraiche und Granatapfel
- Roastbeefscheiben „rosa“**  
mit Remouladensauce und Blattsalaten € 13,80  
mit Bratkartoffeln € 19,00
- Milder Ziegenkäse vom Deggenhauser Tal**   
im Kräutermantel gebacken mit Kürbischutney und Petersilie € 13,50
- Hausgemachtes Gänseschmalz**  
mit Maronenkompott und Feldsalat € 12,80
- Gebackene Steinpilze** auf Hokkaidokürbischutney € 17,50

## Suppen



- Maronenschauseppe**  
mit gebrannten Mandeln € 7,50  
Große Portion € 13,00
- Schwäbische Flädlesuppe**  mit Gemüse und Kräutern € 7,50  
Große Portion € 12,80
- Hokkaidokürbis-Schaumsuppe**   
mit gerösteten Kernen und eigenem Öl € 7,50  
Große Portion € 13,00



## Leicht - lecker



<b>Großer gemischter Salat</b> 	€ 22,90
mit <b>Zanderknusperle „Fischmarkt Koch“</b>	
oder mit <b>kleinen Rinderrückensteaks</b>	€ 25,80
oder mit <b>Avocado und Pilzen nach Marktangebot</b>	€ 19,80

## Fisch – Fleisch - vegetarisch




<b>Lachsmedaillon</b> mit Rösti, Gemüse und Pesto	€ 25,50
<b>Kalbsfilet „Zürcher‘ Art“</b> mit Pilzen und Spätzle	€ 29,50
<b>Rinderrückensteak</b> mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln	€ 27,80
<b>Rosa gebratene Barbarieentenbrust</b> mit Feigenrotkraut, Krokette und Rahmsauce	€ 27,00
<b>Gänsebraten</b> an Rahmwirsing Kartoffelkloß und Gänsekleinrissini	€ 29,90
<b>Blanhofer Spaghetti mit Gemüse-Pilzcarbonara</b> 	€ 19,90
Schienerbergeigelb, Kräutern und Allgäuer Emmentalerchip	
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> 	€ 15,80
mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	



## Sonstiges



<b>Portion heimisches Gemüse</b> 	€ 5,80
<b>Kleiner Blattsalat</b> 	€ 4,50
<b>Kleiner gemischter Salat</b> 	€ 6,80

**Zu all unseren Gerichten servieren wir Ihnen  
Bauernbaguette von der heimischen „Bäckerei Leins“.**