

„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
Fair Fleisch Überlingen
Bäckerei Leins Gaienhofen
Käserei „Natürlich vom Höchsten“ Deggenhauser Tal
Obstbau Blanhof Wangen
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.







BODENSEE-STIMMUNG FÜR ZUHAUSE



Folgen Sie uns auf Social Media und bleiben Sie informiert über besondere Angebote und News vom Hotel HOERI, SEE SPA und alle Themen rund um den schönen Bodensee!



 Hotel_hoeri
 www.facebook.com/hotel.hoeri

 Hotel_hoeri

 Seaspa_bodensee
 www.facebook.com/SeeSpaAmBodensee

Immer auf dem Laufenden mit unserem Newsletter www.hoeri-am-bodensee.de/service/newsletter/

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 Nichtraucher Gästen.

BodenseefischWochen

11. September — 8. Oktober 2023

Hoeri's Fischmenü

zu den
Bodenseefischwochen 23



Felchenfilet nach Brathering Art
eigener Kaviar und Babysalate

Pikante cremige Fischsuppe
Sauce, Aioli, Emmentaler und Röstbrot

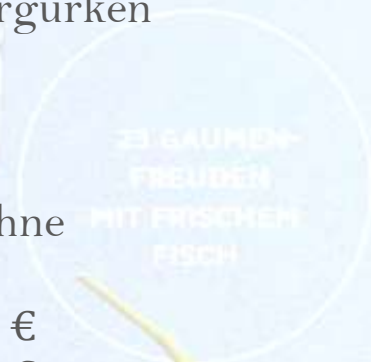
Hechtklösschen
Blanhofer Eiernudeln, Schmorgurken
gebackener Dill

Zwetschgendatschi
Vanillerahmeis, Schlagsahne

Menü mit 3 Gängen 39,00 €

Menü mit 4 Gängen 43,00 €

Unsere Fische zu diesem Menü beziehen wir
vom Fischmarkt Koch von der Insel Reichenau.



Die GenussWochen:
fangfrisch, kreativ, regional

Abendmenü

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach dem täglich wechselnden Menü. Sie wählen vom Buffet aus Salat, Vorspeise, Suppe, drei verschiedene Hauptgänge und zwei Desserts werden serviert; Käse vom Buffet.

Menü mit 5 Gängen € 44,00

Vorspeisen



Blattsalate mit Höriapfelessigvinaigrette Kräuter und Brotchips	€ 8,50
mit Rohkostsalaten 	€ 12,50
Roastbeefscheiben	€ 16,00
Remouladensauce, Blattsalate, Kartoffelstroh	
Sternanis gebeizter Lachs	€ 16,00
Dill-Crème Fraîche, Brotchip, Sprossen	
Felchenfilet nach Brathering Art	€ 16,00
Eigener Kaviar, Babysalate 	
Törtchen von Roter Beete, Avocado, Forelle	€ 18,00
Meerrettichmousse, Kresse	
Karamellierter Ziegenkäse	€ 18,00
Zwiebelchutney, Süßweingelee	

Suppen



Rinderkraftbrühe	
mit Flädle, Grießklößchen, Gemüse und Kräutern	€ 8,50
Große Portion 	€ 12,80
Cremige pikante Bodenseefischsuppe	
Eigene Einlage, Sauce Aioli, Emmentaler, Röstbrot	€ 11,50
Große Portion 	€ 18,50
Steinpilzschaumsuppe	
Eigene Einlage, Kräuter	€ 11,00
Große Portion	€ 14,50
Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis	
Büllechutney, Kräuter	€ 10,00
Große Portion	€ 14,00

Fisch – Fleisch – vegetarisch



Hechtklößchen

Blanhofer Eiernudeln

Schmorgurke, gebackener Dill 

€ 32,00

Zandertranche

Cremiges Risotto, glasiertes Gemüse

€ 32,00

Sautierte Riesengarnelen

Perperonata, Quinoa

€ 32,00

Ganze Zuchtforelle

Kräuterkartoffeln, Blumenkohl

€ 30,00

Wiener Schnitzel „Fair Fleisch“ Schweinerücken

Pommes Frites, glasierten Gemüsen, Preiselbeeren

€ 28,00

Kräuter gespickte Hähnchenbrust

Blanhofer Eiernudeln, Romanesco

€ 32,00

Schweinefilet „Fair Fleisch“ im Brotteigmantel

Erbsenpüree

€ 30,00

Allgäuer Käsespätzle

mit zweierlei Zwiebel und kleinem Blattsalat 

€ 16,50

Mediterranes Gemüse

Wan-Tan, weißer Tomatenschaum,
Parmesanknusperblatt

€ 28,00



Leicht - lecker



Großer gemischter Salat

mit **Zanderknusperle „Fischmarkt Koch“**  € 26,00

oder mit **gebratener Hähnchenbrust** € 28,00


oder **gebratenen Pilzen nach Marktangebot** € 25,00
(vegan)



Sonstiges



Kleiner Blattsalat von der Hoeri  € 5,50

Kleiner gemischter Salat  € 7,80

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