

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





SOCIAL MEDIA

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!



SEE SPA
AM BODENSEE



Hotel_hoeri



www.facebook.com/hotel.hoeri



Hotel_hoeri



Seespa_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.

Veggie Wochen am Westlichen Bodensee Hoeri's Veggiemenü



Kohlrabi-Apfelcarpaccio

mit Nuss-Crème fraîche und Wildkräutersalat 

Schwarzwurzelrahmsuppe

Kokos und Kresse

Ratatouille Strudel mit Karottennudeln und Trüffelschaum

Nougatcreme mit Kirschkompott und Zitronensorbet


Menü mit 3 Gängen 39,00 €

Menü mit 4 Gängen 43,00 €





Vorspeisen



Blattsalate mit Joghurtdressing Kräuter und Croutons	€ 9,50
mit Rohkostsalaten 	€ 13,00
Salat Caprese Büffelmozzarella, Pesto, Pinienkernen, Rucola, Balsamico	€ 18,00
Kohlrabi-Apfelcarpaccio Nusscreme-Fraiche und Wildkräutersalat	€ 16,00
Vitello Tonnato Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme, Kapern	€ 18,00

Suppen



Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen, Gemüse und Kräutern	€ 8,50
Große Portion 	€ 13,00
Sellerierahmsuppe mit Höri-Apfelkompott Croutons,	€ 9,50
Große Portion 	€ 11,00
Schwarzwurzelrahmsuppe Kokos, Kresse	€ 9,50
Große Portion	€ 11,00



Zu all unseren Gerichten servieren wir Ihnen
Bauernbaguette von der heimischen "Bäckerei Leins"

Fisch – Fleisch – Vegetarisch



Zandertranche Belulga-Alblinsen, geschmorte Karotte	€ 31,00
Saiblingsfilet Romanesco, Kartoffelmousseline	€ 32,00
Hechtklößchen Lauwarmer Gurkensalat, Blanhofer Eiernudeln gebackener Dill 	€ 30,00
Cordon bleu vom „Fair-Fleisch“ Schweinerücken mit Bergkäse und Honigschinken Pommes Frites, kleiner Blattsalat, Preiselbeeren	€ 32,00
Medaillons vom Schweinefilet „Fair-Fleisch“ Rahmpilze, gebratenes Gemüse, Spätzle	€ 32,00
Zwiebelrostbraten Speckbohnen, Bratkartoffeln	€ 32,00
Allgäuer Käsespätzle mit zweierlei Zwiebel und kleinem Blattsalat 	€ 16,50
Blanhofer Eiernudeln mit Gemüsecarbonara, Parmesan, Kräuter	€ 19,00
Ratatouillestrudel Karottennudeln, Trüffelschaum	€ 18,00



Leicht - lecker



Großer gemischter Salat

mit Zanderknusperle „Fischmarkt Koch“  € 26,00

oder mit gebratener Hähnchenbrust € 28,00

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

Sonstiges



Kleiner Blattsalat von der Hoeri  € 5,50

Kleiner gemischter Salat  € 7,80

