

„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.





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.

Restaurant

Hoeri's Frühjahrmenu



Gebratener Romanasalat
mit Blumenkohlcreme, Granatapfel
und Serranoschinken

Bärlauchrahmsuppe
mit Trüffeltramezzini

Rinderfiletmedaillon
mit Babykarotten
und gefüllten Gnocchi


Mangotarte mit weißer Schokolade
und Rhabarbereis

Menü mit 3 Gängen 52,00 €
Menü mit 4 Gängen 58,00 €





Vorspeisen



Blattsalate mit Joghurtdressing Kräuter und Croutons mit Rohkostsalaten 	€ 9,50 € 13,00
Salat Caprese Büffelmozzarella, Pesto, Pinienkernen, Rucola, Balsamico	€ 18,00
Gebratener Romanosalat mit Blumenkohlecreme, Granatapfel und Serranoschinken	€ 17,00
Vitello Tonnato Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme, Kapern	€ 18,00

Suppen



Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen, Gemüse und Kräutern Große Portion 	€ 8,50 € 13,00
Sellerierahmsuppe mit Höri-Apfelkompott Croutons, Große Portion 	€ 9,50 € 11,00
Bärlauchrahmsuppe mit Trüffeltramezzini Große Portion	€ 9,50 € 11,00
Spargelschaumsuppe mit Croutons und Kräutern Große Portion	€ 9,50 € 12,50

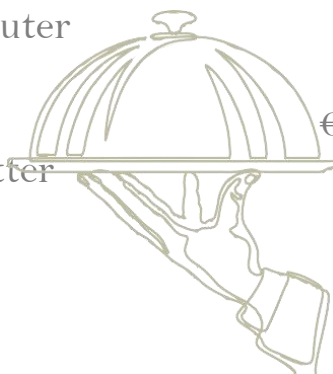


Zu all unseren Gerichten servieren wir Ihnen Bauernbaguette
von der heimischen "Bäckerei Leins"

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
Rinderfiletmedaillon mit Babykarotten, gefüllten Gnocchis	€ 39,00
Allgäuer Käsespätzle mit zweierlei Zwiebel und kleinem Blattsalat 	€ 16,50
Blanhofer Eiernudeln mit Gemüsecarbonara, Parmesan, Kräuter	€ 19,00
Portion Spargel (ca. 500 g) Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter Petersilienkartoffeln	€ 25,00



Spargelsaison 24



Portion Spargel (ca. 500 g) € 25,00
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

Zum Spargel gern dazu:

Schwarzwälder Schinken € 8,00

Gebratene Hähnchenbrust € 18,00

Schweineschnitzel „Fair Fleisch“ € 14,00

Rinderfilet € 22,00

Zanderfilet € 20,00

Saiblingsfilet € 19,00

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