

Unsere Empfehlung

Bärlauchcrème
mit Ingwer-Chili Öl
7,00 €

Spargelcrème mit Arganöl
8,00 €

Rindertatar
mit Rucola, Avocado, Tomaten und Zitrone
17,00 €

Kontrast vom Graved Lachs
mit Dill-Senfsauce, Crème Fraîche, Rote Bete, Baby-Spinat und Spargel
17,90 €

Seehaus Grillkarte

Fleisch

Kalbspillard	19,00 €
Entrecôte vom Black Angus Beef 280g	29,00 €
US-Nebraska Filet 190g	29,00 €
T-Bone vom US-Nebraska Beef 700g	65,00 €

Fisch

Calamaretti	18,00 €
Loup de Mer Filet 160g	22,00 €
Baby-Steinbutt im Ganzen	25,00 €
Seezunge im Ganzen 400g	42,00 €

Beilagen (je 4,00 €)

Grillata Mista (gebratenes Gemüse)
Spinat (natur oder Rahm)
Radicchio di Treviso
Kartoffelgratin
Butterkartoffeln

Saucen und Butter

Seehaus Kräuterbutter
Sauce Hollandaise
Schalottensauce
BBQ-Sauce

(stellen Sie Ihren Grillteller nach Wunsch zusammen)

Seehaus Pasta
in Bärlauchcrème mit Spargel und Arganöl
19,00 €

Pan Asia Ente
mit Palmenherzen, Pak Choi, Ananas, Koriander und Duftreis
20,50 €

„Essen wie Gott in Frankreich“
Europäischer Hummer in Olivenöl gebraten
mit Zitronen, Kräutern und Baguette
Halber Hummer 24,90 €
Ganzer Hummer 49,90 €

Seehaus mediterran

Fine de Claires Austern

Stück 3,50 €

Sylter Royal Stück 4,00 €

die Austern servieren wir mit Zitrone und Austernbrot

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken aus dem Burgund

mit Baguette und fermentiertem Knoblauch

9,00 €

Caesar Salad

mit Sardellenfilets, Parmesanspänen, Speck und Croûtons

10,50 €

Tomate-Mozzarella

mit Olivensalz, Minze und Basilikum

12,50 €

Bouillabaisse à la Seehaus

mit Sauce Rouille und Baguette

15,00 €

Rindercarpaccio „Cipriani“

mit Parmesan und Rucola

16,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln

mit Passionsfrucht, Frisée und Spinat

17,00 €

Couvert

Frisches Brot aus der Hofpfisterei und französische gesalzene Landbutter

2,40 €

Ganze Maischolle mediterran vom Grill

mit Oliven, Tomaten, Pinienkernen und Zitrone

22,00 €

Gebratenes Seeteufelfilet

mit Fenchel und Rote Bete Risotto

32,00 €

Kalbsleber in Salbei gebraten

mit Grillata Mista und Schalottensauce

24,50 €

oder

Kalbsleber klassisch „Berliner Art“

mit Kartoffelpüree, Apfel- und Zwiebelringen

24,50 €

Seehaus Klassiker

Rinderkraftbrühe^{9, 15}

mit Leberknödel und Wurzelgemüse

6,00 €

Seehaus Salat

Blattsalate mit Kirschtomaten, Schnittlauch und Hausdressing

8,50 €

Gebratene Blutwurst

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

12,90 €

Rahmschwammerl

von Egerlingen, Champignons und Austernpilzen mit Brezenknödel

14,50 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Speck, roten Zwiebeln und Butterkartoffeln

14,50 €

Portion frischer bayerischer Stangenspargel (300g)

mit Butterkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise

23,00 €

wahlweise mit:

8 Monate luftgetrockneter, geräucherter Rohschinken	29,00 €
gekochtem Schinken	29,00 €
Parmaschinken	29,00 €
hausgebeiztem Lachs	30,00 €
gebratenem Seeteufel Medaillon	31,00 €
Kleinem Wiener Schnitzel	32,00 €

Unsere Kalbfleischpflanzerl

mit Schalottensauce und Kartoffelsalat

14,50 €

Krustenschweinebraten mit Meerrettich

Bockbiersauce, Speck-Krautsalat, Kartoffel- und Brezenknödel

16,00 €

Entenbrust aus dem Rohr

mit Apfel-Feigen-Blaukraut und Kartoffelknödel

17,00 €

Kuffler Wiener Schnitzel

mit Röstkartoffeln und kleinem Salat

23,00 €

Dessertkreationen

Klassik Crème Brûlée

mit marinierten Erdbeeren und Erdbeereis

8,50 €

Blüten und Beeren

Joghurt-Holundermousse mit Beerenschaum

8,50 €

Trüffelmousetörtchen im Zartbittermantel

mit Mandel-Canaché und Blattgold

8,50 €

Rhabarbertörtchen

mit Baiserhaube und Amaretto-Zabayon

8,50 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis, Sahne und Sesamkrokant

6,90 €

Käse

Verschiedene Käsespezialitäten von Kitzbüheler Almbauern

mit Trüffelhonig, Trauben und Walnüsse

12,50 €

Mit viel Liebe und regelmäßiger Pflege veredelte Käse aus der Alpenregion, um Ihnen ein auf den Punkt gereiftes Genusserlebnis zu garantieren.

Alle Käse kommen aus Dorfkäsereien, Klosterkäsereien, von Bauernhöfen, Schäfern und Sennereien. Die tiergerechte Haltung, sowie natürliche Fütterung der Tiere, die traditionelle und handwerkliche Verarbeitung der Milch sind hier noch selbstverständlich.

APERITIF

Aperol Sprizz

Prosecco di Valdobbiadene, Aperol, Mineralwasser und Orange

0,2 l 7,20 €

Holunder Sprizz

Holundersirup, Prosecco di Valdobbiadene,
Mineralwasser und frische Minze

0,2 l 6,90 €

Kombucha Cocktail

Kombucha, Erdbeermark, Orangensaft
mit Prosecco di Valdobbiadene
ohne Prosecco di Valdobbiadene

0,2 l 7,90 €

0,2 l 6,20 €

Campari Soda^{1, 10}

0,2 l 7,10 €

Campari Orange^{1, 10}

0,2 l 7,50 €

Prosecco di Valdobbiadene

0,1 l 5,20 €

Champagner Roederer Brut Premier

0,1 l 12,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2010 Weissburgunder

0,1 l 4,00 €

2007 Cuvée Napa

0,1 l 6,60 €

Markus Schneider // Pfalz

0,75 l 31,00 €

Panamera

0,75 l 49,00 €

PAULANER BIERE

Paulaner Hefe-Weißbier, Naturtrüb

0,3 l 3,70 €

0,5 l 4,60 €

Paulaner Hefeweißbier Dunkel

0,5 l 4,60 €

Paulaner Hefe-Weißbier Leicht

0,5 l 4,60 €

Paulaner Original Münchner Hell vom Fass

0,25 l 2,80 €

0,5 l 4,40 €

Paulaner Münchner Dunkel

0,5 l 4,60 €

Paulaner Original Münchner Leicht

0,5 l 4,40 €

Paulaner Original Münchner, Alkoholfrei

0,5 l 4,40 €

Radler

0,5 l 4,40 €

Fürstenberg Premium Pils vom Fass

0,3 l 3,70 €

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 12 enthält eine Phenylalaninquelle 13 gewachst 14 mit Taurin

**WIR EMPFEHLEN IHNEN AUCH
DIE WEITEREN MÜNCHNER RESTAURANTS
UND HÄUSER DER KUFFLER GRUPPE**

KUFFLER CATERING

Wir servieren bei Ihnen zu Hause oder an jedem beliebigen Veranstaltungsort kalte und warme Köstlichkeiten und bieten Ihnen exzellente Bedienung. Bitte wenden Sie sich an unser Büro unter Fon 089. 381 613 -13.

SPATENHAUS AN DER OPER

An der noblen Residenzstraße, direkt gegenüber der Staatsoper, wird in dem Traditionshaus eine gehobene, gutbürgerliche Küche für große Einladungen und die ganze Familie gekocht.

HAXNBAUER IM SCHOLASTIKAHAUS

Die besten Schweins- und Kalbshaxn vom offenen Buchenholzkohlegrill kommen in dem Altmünchner Wirtshaus zwischen Tal und Marienplatz auf den Tisch.

MANGOSTIN ASIA RESTAURANTS

Drei mal Exotik unter einem Dach: offene Wok-Küche, Papa Joe´s Colonial Restaurant und Bar, Sushi Counter und asiatischer Biergarten, direkt an der U3 Thalkirchen.

Oktoberfestzelt WEINZELT

Liebevoll und aufwändig eingerichtetes Wiesn-Zelt mit Sekt- und Schnapsbar, fetziger Musik und ausgezeichneter Küche im Zelt und im Garten.

HOTEL MÜNCHEN PALACE

Kleines, privates Deluxe-Stadthotel nahe des Friedensengels. Eine der schönsten Hotelbars und ein traumhafter Garten locken auch Münchner Gäste zum Verweilen.

T 2 GASTRONOMIE AM FLUGHAFEN

MANGOSTIN AIRPORT · bagutta PIZZA CULTURE

Weltreisengefühl fängt hier an: Im fernöstlich geprägten Mangostin mit Noodle-Bar und Sushi-Counter und im italienischen Wirtshaus bei Pizza, Pasta, Insalate und Dolci.

www.kuffler.de

DIGESTIF

KLASSIKER UND ERLESENES MIT GEIST

Wir verkosten in regelmäßigen Abständen immer wieder edle Spirituosen, von renommierten Großbrennereien ebenso wie von kleinen, nur Insidern bekannten Privat-Brennereien, um Ihnen eine optimale Auswahl an „geistigem“ Genuss anbieten zu können.

Bleibt zu hoffen, dass Ihnen unsere Wahl Freude macht. Lassen Sie es uns wissen, welcher Brand speziell Ihre Aufmerksamkeit findet oder vielleicht noch besser sein könnte.

Und bitte sehen Sie uns nach, falls wir Ihre Lieblingsspirituose nicht mehr im Keller haben. Die speziellen Brennereien produzieren nicht in großen Mengen.

		2cl / Euro
WILLIAMINE von Morand aus der Schweiz	43 Vol %	8,10
WILDKIRSCHEN Nr.1 von Ziegler aus Franken	43 Vol %	11,50
GUGLHOF MARILLE von Anton Vogl aus Hallein bei Salzburg	43 Vol %	8,20
SÄCHSISCHER APFELBRAND aus Dresden Freiherr von Crailsheim	40 Vol %	5,90
OBSTLER – Obstbrand aus Äpfeln und Birnen von Schladerer aus dem Schwarzwald	38 Vol %	3,20
SCHLEHE aus dem Hause Streitberger in Franken	40 Vol %	4,90
WILLIAMS NATURTRÜB von der Destillerie Lantenhammer in Schliersee	42 Vol %	6,70
VOGELBEERE von der Destillerie Lantenhammer in Schliersee	42 Vol %	7,20
WALDHIMBEERE von der Destillerie Lantenhammer in Schliersee	42 Vol %	6,90
HASELNUSSGEIST von der Edelbrennerei Dirker in Mömbris	40 Vol %	5,50