



## Unsere Menü-Vorschläge

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, dass Sie Ihr Fest bei uns in der RESIDENZ SEETERRASSE feiern möchten oder sich geschäftlich zum Essen treffen wollen, ein Jubiläum bei Ihnen ansteht oder eine Weihnachtsfeier; wir haben einige Menüvorschläge für Sie zusammengestellt.

Wir legen nicht nur größten Wert auf frische, regionale und saisonale Gerichte, sondern dem entsprechend aus dem nächsten Umfeld stammende Produkte und Lieferanten, die dem höchsten Anspruch genügen.

Da wir Freude an schön gedeckten Tischen haben, beraten wir Sie gerne, hinsichtlich einer geeigneten Tischdekoration. Blumenschmuck, Kerzen, Tischwäsche und andere, außergewöhnliche Tischgestaltungen – alles ist möglich.

Wir freuen uns jetzt schon darauf, Ihre Veranstaltung aktiv mitzugestalten, und Sie als Gäste in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Ihr Harald Leissner und sein Team  
der RESIDENZ SEETERRASSE in Wangen

**Änderungen vorbehalten – gerne berücksichtigen wir besondere Wünsche hinsichtlich Allergien und Unverträglichkeiten**



### Menu 1

Kraftbrühe mit Kräuterflädle



Kalbsschulterbraten mit frischen Champignons  
Kräuterrahmsauce Gemüse der Saison  
und Bandnudeln



Zitronenkuchen mit Waldbeerensorbet

35,50 €

### Menu 2

Lammfilet auf tomatisiertem Gemüseragout



Confierte Bodenseefelchenfilets  
mit Rieslingsauce auf Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln



Limettenjoghurtcreme mit frischen Früchten der Saison

42,00 €

### Menu 3

Feldsalat mit Kürbiskernöl und Speckstreifen



Maishähnchenbrust mit Morcheln gefüllt  
frisches Gemüse der Saison  
und Bandnudeln



Rosmarin Panna Cotta mit Wangener Beerenterrine

42,00 €



#### Menu 4

Fasanenterrine mit Hagebuttensauce  
und Wildkräuter



Klare Fischsuppe mit gefülltem Wan Tan



Lammcarré

mit Schalottensauce, grünen Bohnen  
und Kartoffelgratin



Eingelegte Wangener Williamsbirnen mit seinem Sorbet  
und Valrhona-Schokoladenmousse

57,00 €

#### Menu 5

Barbarie Entenbrust  
mit mariniertem Rotkraut  
und Honigschalotten



Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen



Rinderfilet am Stück rosa gebraten  
mit Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison  
und Kartoffelgratin



Obstsalat mal anders

65,00 €



## Menu 6

Roh marinierter Spargel mit Wangener Erdbeeren



Eglifilet auf Gemüseragout



Knusprig gebratener Jungschweinerücken  
vom Schwäbisch Hällischem Schwein  
mit Rosmarinsauce

Kaiserschoten und Bandnudeln



Triologie von der Melone

57,00 €

## Menu 7

Pulpo mit mediterranem Gemüseragout



Gefüllte Kaninchenkeule  
an Kaninchenjus, Gemüse der Saison  
und feine Nudeln



Variation einer Zitronentarte

42,00 €



### Menu 8

Gemischter Salatteller



Kalbsrückensteak unter Stirlingkruste  
mit Speckbohne und Graupenrisotto



Crème Brulée mit Beerenragout und Himbeersorbet

39,00 €

### Menu 9

Artischockensalat mit Himbeervinaigrette



Niedertemperatur gegerate Kalbshüfte  
mit Champignonrahmsauce, Gemüse der Saison  
und Spätzle



Rüblükuchen mit Sanddornsorbet

39,00 €

### Menu 10

In Vanille gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenpüree



Geschmorte Kalbshaxe  
mit Kräuterrahmsauce, frischen Champignons  
Gemüse der Saison und Bandnudeln



Erbeerterrine mit Waldmeistereis

44,50 €



### Menu 11

Carpaccio von der bunten Beete mit Saiblingstartar und Wildkräutergarnitur



In Sesam gebratenes Felchenfilet  
auf Bio – Kräutersaitlingen  
Kräutersauce und Nudeln



Mango Panna Cotta mit Tonkabohneneis

44,00 €

### Menu 12

Glasgow Kartoffel-Scones  
mit geräuchertem, schottischen Wildlachs  
und Rührei



Gebratene Barbarie Entenbrust  
mit Barolosauce und Rosenkohl  
dazu Pomme Macaire



Schokoladenkuchen mit halbflüssigem Kern und Passionfruchtsorbet

44,00 €

### Menu 13

Maronenschaumsuppe



Hirschrücken an Wacholdersauce,  
Wirsinggemüse und Haselnusspätzle



Duo von der Valrhonasschokolade

38,00 €