

RESIDENZ AM SEE



SCHLEMMERVORSCHAU

2023



## WIR STELLEN UNS VOR

1993 haben wir das Romantik Hotel Residenz am See eröffnet und bieten seither unseren Gästen diverse kulinarische Ereignisse in unserem Hause an. Seit 2003 halten wir den Michelin Stern in unserem Gourmetrestaurant „Casala“.

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Markus Philippi, einem der TOP 100 Köche Deutschlands und Team bei einem Brunch-Besuch, Menüabend oder Ähnlichem verwöhnen. Das Ganze wird durch unser Service-Team abgerundet. Es wird um Reservierung gebeten.

Verbringen Sie abwechslungsreiche, humorvolle und schöne Stunden in unserem Hotel & Restaurant. Gerne können Sie auch einen unserer Kochkurse buchen oder verschenken, machen Sie sich und anderen eine Freude.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

**Ihre Familie Lang**

A handwritten signature in black ink, appearing to read "S. G. Lang". The signature is written in a cursive, flowing style.

Februar		März		April		Mai		Juni		Juli			
1	Mi	1	Mi	1	Sa	1	Mo	Tag der Arbeit	1	Do	1	Sa	
2	Do	2	Do	2	So	2	Di		2	Fr	2	So	
3	Fr	3	Fr	3	Mo	3	Mi		3	Sa	3	Mo	
4	Sa	4	Sa	4	Di	4	Do		4	So	4	Di	
5	So	5	So	5	Mi	5	Fr		5	Mo	5	Mi	
6	Mo	6	Mo	6	Do	6	Sa		6	Di	6	Do	
7	Di	7	Di	7	Fr	Karfreitag	7	So	7	Mi	7	Fr	
8	Mi	8	Mi	8	Sa		8	Mo	8	Do	8	Sa	
9	Do	9	Do	9	So	Ostersonntag	9	Di	9	Fr	9	So	
10	Fr	10	Fr	10	Mo	Ostermontag	10	Mi	10	Sa	10	Mo	
11	Sa	11	Sa	11	Di		11	Do	11	So	11	Di	
12	So	12	So	12	Mi		12	Fr	12	Mo	12	Mi	
13	Mo	13	Mo	13	Do		13	Sa	13	Di	13	Do	
14	Di	14	Di	14	Fr		14	So	Muttertag	14	Mi	14	Fr
15	Mi	15	Mi	15	Sa		15	Mo		15	Do	15	Sa
16	Do	16	Do	16	So		16	Di		16	Fr	16	So
17	Fr	17	Fr	17	Mo		17	Mi		17	Sa	17	Mo
18	Sa	18	Sa	18	Di		18	Do	Vatertag	18	So	18	Di
19	So	19	So	19	Mi		19	Fr		19	Mo	19	Mi
20	Mo	20	Mo	20	Do		20	Sa		20	Di	20	Do
21	Di	21	Di	21	Fr		21	So		21	Mi	21	Fr
22	Mi	22	Mi	22	Sa	Fingerfood	22	Mo		22	Do	22	Sa
23	Do	23	Do	23	So		23	Di		23	Fr	23	So
24	Fr	24	Fr	24	Mo		24	Mi		24	Sa	24	Mo
25	Sa	25	Sa	25	Di		25	Do		25	So	25	Di
26	So	26	So	26	Mi		26	Fr		26	Mo	26	Mi
27	Mo	27	Mo	27	Do		27	Sa		27	Di	27	Do
28	Di	28	Di	28	Fr		28	So	Pfingstsonntag	28	Mi	28	Fr
		29	Mi	29	Sa		29	Mo	Pfingstmontag	29	Do	29	Sa
		30	Do	30	So		30	Di		30	Fr	30	So
		31	Fr				31	Mi					

August		September		Oktober		November		Dezember		Januar					
1	Di	1	Fr	1	So	1	Mi	Allerheiligen	1	Fr	1	Mo	Neujahr		
2	Mi	2	Sa	2	Mo	2	Do		2	Sa	2	Di			
3	Do	3	So	3	Di	Tag der dt. Einheit	3	Fr		3	So	Brunch	3	Mi	
4	Fr	4	Mo	4	Mi		4	Sa		4	Mo		4	Do	
5	Sa	5	Di	5	Do		5	So		5	Di		5	Fr	
6	So	6	Mi	6	Fr		6	Mo		6	Mi	Nikolausmenü	6	Sa	Winzerabend
7	Mo	7	Do	7	Sa		7	Di		7	Do		7	So	
8	Di	8	Fr	8	So		8	Mi		8	Fr		8	Mo	
9	Mi	9	Sa	9	Mo		9	Do	Kochakademie	9	Sa		9	Di	
10	Do	10	So	10	Di		10	Fr		10	So	Brunch	10	Mi	
11	Fr	11	Mo	11	Mi		11	Sa		11	Mo		11	Do	
12	Sa	12	Di	12	Do		12	So		12	Di		12	Fr	
13	So	13	Mi	13	Fr		13	Mo		13	Mi		13	Sa	
14	Mo	14	Do	14	Sa	Offene Küche	14	Di		14	Do		14	So	
15	Di	15	Fr	15	So		15	Mi		15	Fr		15	Mo	
16	Mi	16	Sa	16	Mo		16	Do	Kochakademie	16	Sa		16	Di	
17	Do	17	So	17	Di		17	Fr		17	So	Brunch	17	Mi	
18	Fr	18	Mo	18	Mi		18	Sa		18	Mo		18	Do	
19	Sa	19	Di	19	Do		19	So		19	Di		19	Fr	
20	So	20	Mi	20	Fr		20	Mo		20	Mi		20	Sa	
21	Mo	21	Do	21	Sa		21	Di		21	Do		21	So	
22	Di	22	Fr	22	So		22	Mi		22	Fr	Weihnachtsverkauf	22	Mo	
23	Mi	23	Sa	23	Mo		23	Do		23	Sa		23	Di	
24	Do	24	So	24	Di		24	Fr		24	So		24	Mi	
25	Fr	25	Mo	25	Mi		25	Sa		25	Mo		25	Do	
26	Sa	26	Di	26	Do		26	So		26	Di		26	Fr	
27	So	27	Mi	27	Fr		27	Mo		27	Mi		27	Sa	
28	Mo	28	Do	28	Sa		28	Di		28	Do		28	So	
29	Di	29	Fr	29	So		29	Mi		29	Fr		29	Mo	
30	Mi	30	Sa	20 Jahre Menü	30	Mo	30	Do		30	Sa		30	Di	
31	Do				31	Di			31	So	Silvester	31	Mi		



**Samstag, 22. April 2023, Beginn 18:00 Uhr**

## „FINGERFOOD - RUND UM DIE WELT“

Genießen Sie eine kulinarische Weltreise aus 14 verschiedenen Ländern, bestehend aus 14 Fingerfoods in 7 Gängen serviert.

„Caprese“ – Italien  
Büffelmozzarella – Tomaten – Basilikum

„Ceviche“ – Südamerika  
Avocado – Süßkartoffel – Thunfisch

\*\*\*  
„Sushi“ – Japan  
Seaweed – Wasabi – Soja

„Backendl“ – Österreich  
Erdapfel – Blattpetersilie – Zitrone

\*\*\*  
„Piroggen“ – Ostblock  
Pilze – Sauerrahm – Kraut – Rote Beete

„Cataplana“ – Portugal  
Wildgarnele – Muscheln – Kabeljau

„Leipziger Allerlei“ – Deutschland  
Morchel – Kalbsbries – grüner Spargel –  
junge Erbsen

„Falafel“ – Orient/Afrika  
Hummus – Harissa – Sucuk

\*\*\*  
„Philly Cheese Steak Sandwich“ – USA  
Roastbeef – Cheddar – Paprika

„Gaeng Panang Gai“ – Asien  
Kokos – Thai Curry – Ente

\*\*\*  
„Macaron“ – Frankreich  
Mandel – Pistazie

„Crema Catalana“ – Spanien  
Orange – Rohrzucker – Fenchel

\*\*\*  
„Pavlova“ – Neuseeland  
Sahne – Früchte – Baiser

„Tim Tam“ – Australien  
Cranberry – Macadamia – Schokolade

**Menüpreis pro Person € 105,00**

# MENÜ ZUM MUTTERTAG

SONNTAG 14. MAI 2023



APERITIF

IST UM 12:30 UHR

IN UNSEREM KRÄUTERGARTEN

ALLES ZUSAMMEN KOSTET € 78.-

(APERITIF, MENÜ, WASSER, KAFFEE)



# MUTTER-TAG



GRUSS AUS DER KÜCHE

SPARGEL - ROTSCHINKEN - EI

KRÄUTERSÜPPCHEN

RICOTTA - RAVIOLI

BACHFORELLE

SPINAT - ERDAPFELGNÖCCHI

ODER

KALB

BÄRLAUCH - POLENTA - MORCHELN

ERDBEEREN

HOLLUNDERBLÜTE - VANILLE - CRUMBLE

# MENÜ ZUM VATERTAG

DONNERSTAG 18. MAI 2023



APERITIF

IST UM 12:30 UHR

IN UNSEREM KRÄUTER GARTEN

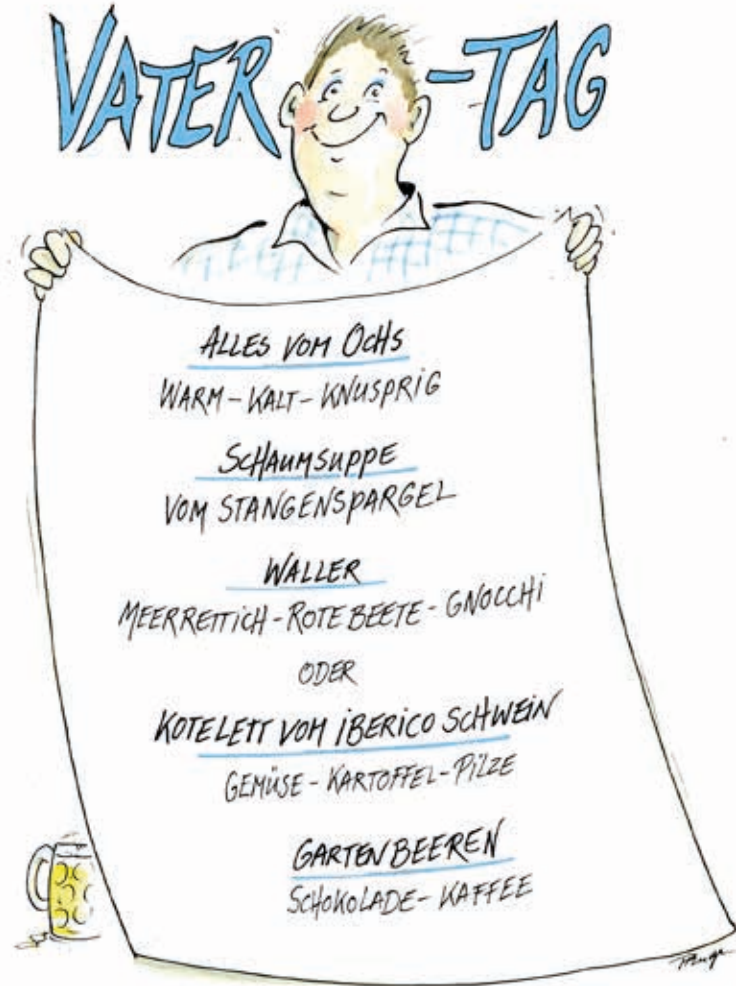
ALLES ZUSAMMEN KOSTET € 78,-

(KÜHLES BIER, WEISSWURST & BREZEL,



MENÜ, WASSER, KAFFEE)

# VATER-TAG



ALLES VOM OCHS

WARM-KALT-KNUSPRIG

SCHAUMSUPPE

VOM STANGENS PARGEL

WALLER

MEERRETTICH - ROTE BEETE - GNOCCHI

ODER

KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN

GENÜSSE - KARTOFFEL - PILZE

GARTENBEEREN

SCHOKOLADE - KAFFEE



# CASALA

DAS RESTAURANT

Samstag, 30. September 2023, Beginn 18:00 Uhr

## „20 JAHRE MICHELIN - STERN“

„Hier leuchten die Sterne“, unserem Gourmetrestaurant „Casala“ wurde im Jahr 2003 zum ersten Mal die Auszeichnung des Guide Michelin verliehen. Wir erhielten einen Stern. Voller Stolz verteidigen wir diesen seit 20 Jahren.

Anlässlich unseres Jubiläums, servieren wir Ihnen ein 10-Gang-Gourmet-Menü, zusammengestellt aus den Highlights der vergangenen Jahre.

Stoßen Sie mit einem Glas Champagner mit uns an.

Kleinere Einblicke unserer bisherigen Kreationen sehen Sie auf den Bildern.

Wir freuen uns, mit Ihnen auf die Zeit zurückblicken zu können.

**Menüpreis pro Person € 200,00**  
inklusive 1 Glas Champagner



Samstag, 14. Oktober 2023, 17:00 Uhr – 22:00 Uhr

## „OFFENE KÜCHE“

Schauen Sie hinter die Kulissen und lassen Sie Ihre Geschmäcker durch 6 verschiedene Stationen wandern. Erleben Sie unsere Köche live.

Von Vorspeisen über Deftiges bis zum süßen Abschluss, bieten wir Ihnen alles was das Herz begehrt. Dazu begleiten wir Sie mit Big Bottle Weinen.

### Aperitif

Vorspeisen - Klassiker aus  
Wald – Wasser – Feld – Stall – Flur

\*\*\*

Gebackenes – Pasta – Gemixtes

\*\*\*

Hauptgerichte von  
Kalb – Rind – Fisch – Meeresfrüchten

\*\*\*

Süßes Finale  
cremig – eisig – knackig

Affinierter Käse

**Menüpreis pro Person € 145,00**  
inklusive Weinbar mit  
„Big Bottle Weinen“





## KOCHAKADEMIE 2023

Sie lieben das Kochen und würden gerne mehr über die Tipps und Tricks der Sterneköche erfahren? Markus Philippi vermittelt persönlich einfache und anspruchsvolle Tipps und Tricks zum Mitnehmen für Ihre Küche zu Hause.

### Termine:

Donnerstag,	<b>09. November</b>	17:30 – 21 Uhr	„Peruanische Küche“
Freitag,	<b>10. November</b>	14:30 – 18 Uhr	„Tolle Saucen und Fonds“
Samstag,	<b>11. November</b>	09:00 – 13 Uhr	„Küchenklassiker neu interpretiert“
		14:30 – 18 Uhr	„Vegetarische Küche“
Sonntag,	<b>12. November</b>	09:00 – 13 Uhr	„Französische Küchenklassiker“
		14:30 – 18 Uhr	„Orient und Asien“
Donnerstag,	<b>16. November</b>	17:30 – 21 Uhr	„Wald – Pilze – Trüffel“
Freitag,	<b>17. November</b>	14:30 – 18 Uhr	„Tapas und Fingerfood“
Samstag,	<b>18. November</b>	14:30 – 18 Uhr	„Alles aus dem Meer“
Sonntag,	<b>19. November</b>	14:30 – 18 Uhr	„Das Weihnachtsmenü“

### Preis pro Person € 210,00

mit anschließendem gemeinsamem Abendessen.

Inklusive Begrüßungs-Sekt, Getränken während des Kochkurses, 3-Gang-Menü mit 0,1 l Weinbegleitung pro Gang, Wasser, Kaffeespezialität, Kochschürze, Rezeptunterlagen, Gruppenbild und Urkunde.

### Begleitperson zum 3-Gang-Menü

**Menüpreis pro Person € 95,00**

inklusive 0,1 l Weinbegleitung pro Gang, Wasser und Kaffeespezialität.

Übernachten Sie zum Sonderpreis in unseren Einzelzimmern zum Preis von € 99,00 inkl. Frühstück oder in unseren Premium Hochparterre Doppelzimmern sowie Komfort Doppelzimmern zum Preis von € 160,00 inkl. Frühstück für 2 Personen.



## KOCHAKADEMIE PÂTISSERIE 2023

Sie lieben das Kochen und würden gerne mehr über die Tipps und Tricks der Sterneköche erfahren?

Lernen Sie von Alexandra Lang – Koryphäe auf dem Gebiet der „süßen Versuchungen“ und „Pâtissier des Jahres“ im Schlemmeratlas – diverse „süße Sünden“ zuzubereiten. Mithilfe von einfachen und anspruchsvollen Tipps und Tricks, zum Mitnehmen für Ihre Küche zu Hause.

### Desserts – Süße Häppchen – Gebäck – Tartelettes

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen & die Seele.

**Termin:**

**Samstag, 18. November 09:30 – 13:00 Uhr**

---

**Preis pro Person € 175,00**

mit anschließendem gemeinsamem Pasta Essen.  
Inklusive Begrüßungs-Sekt, Getränken während des Kochkurses, einem Glas Wein zum Mittagssnack, Wasser, Kaffeespezialität, Kochschürze, Rezeptunterlagen, Gruppenbild und Urkunde.

Übernachten Sie zum Sonderpreis in unseren Einzelzimmern zum Preis von € 99,00 inkl. Frühstück oder in unseren Premium Hochparterre Doppelzimmern sowie Komfort Doppelzimmern zum Preis von € 160,00 inkl. Frühstück für 2 Personen.



## KINDER-KOCHKURS 3.0

Kochen und essen macht Spaß – das wissen nicht nur die Erwachsenen. In unserem Kinder-Kochkurs lernen die Kleinen an der Hand von Küchenchef Markus Philippi Kreativität, Teamarbeit und den Respekt gegenüber Lebensmitteln kennen. Die Kinder lernen frische Kräuter und Gewürze zu sehen, zu riechen und zu verarbeiten.

Natürlich gibt es die Rezepte zum Nachkochen mit nach Hause. Stellen Sie sich also schon darauf ein, bald mal von Ihren Kindern bekocht zu werden!

**Termin:**

**Sonntag, 19. November** 09:30 – 13:00 Uhr

---

Grundkenntnisse z.B.: Frühlingsrollen, Reibekuchen, Pudding

Grundkenntnisse z.B.: Selbstgemachte Pasta, Burger, Fleisch anbraten

Vor dem gemeinsamen Mittagessen gibt es einen Knigge-Crashkurs, der die Kinder und Jugendlichen samt Eindecken auf das festliche Speisen im Restaurant perfekt vorbereitet.

---

**Preis pro Person € 115,00**

Kochkurs von 9 bis 14 Jahren, Abholung 13:00 Uhr

inklusive Wasser, Soft- und Heißgetränken während des Kochkurses, 3-Gang-Menü, Kochschürze, Rezeptunterlagen, Gruppenbild und Urkunde.

Residenz – Restaurant



Gourmetrestaurant „Casala“





## RESIDENZ-BRUNCH

Beginnen Sie Ihre **Adventssonntage** mit einem Glas Sekt an unserem Residenz-Brunch. Schlemmen Sie mit Ihren Lieben und / oder Freunden vom kalt-warmen Buffet, so viel Sie möchten.

Wir bieten vom Frühstück – Mittagessen – süßen Abschluss, vieles was das Herz begehrt.

Ein Geheimtipp in Meersburg, der längst keiner mehr ist.

### Termine:

**Sonntag, 03. Dezember**

„1. AdventsBrunch“

**Sonntag, 10. Dezember**

„2. AdventsBrunch“

**Sonntag, 17. Dezember**

„3. AdventsBrunch“

10:30 – 13:30 Uhr

**Preis pro Person € 64,00**

inklusive einem Glas Sekt aus „Lang's feiner Küche“ zur Begrüßung

Kinder bis 5 Jahre frei.

6 bis 9 Jahre € 21,00

10 bis 14 Jahre € 41,00



Mittwoch, 06. Dezember 2023, Beginn 18:00 Uhr

## NIKOLAUS-MENÜ

*„Nicht vergessen, heute ist Nikolaustag.  
Da können wir anderen was in die Schuhe schieben“*

Einstimmung

\*\*\*

Hüttenkäse

Kürbis – Ingwer – Süßkartoffel

\*\*\*

Cremesuppe von der Eskastanie

Perlhuhn – Tortellini

\*\*\*

Eismeer Kabeljau

Pommery Senf – Rosenkohl – Wachtelei

\*\*\*

Allgäuer Reh

Wirsing – Preiselbeeren – Walnuss

\*\*\*

Bratpfel

Marzipan – Rosine – Spekulatius

**Menüpreis pro Person € 82,00**

**Sonderpreis vom 06. bis 07. Dezember 2023 in unseren  
Premium Hochparterre Doppelzimmern sowie Komfort Doppelzimmern  
€ 160,00 inkl. Frühstück für 2 Personen.**



## BESTELLFORMULAR WEIHNACHTSVERKAUF ROMANTIK HOTEL RESIDENZ AM SEE

Abholung am 22. Dezember 2023 von 12 bis 18 Uhr  
oder 23. Dezember 2023 von 12 bis 16 Uhr

Bestellung bis 15. Dezember 2023 per E-Mail (info@hotel-residenz-meersburg.com)  
oder per FAX (07532/800470).

Die Bezahlung erfolgt bei Abholung vor Ort in bar oder mit EC-Karte.

**Ihre Bestellung ist erst mit der Bestätigung verbindlich.**

Ihr Bestellformular finden Sie auf unserer Homepage,  
als PDF unter dem Reiter „Shop“.

	Preis / Stück
Maronensuppe 500ml Glas	€ 13,00
Kaltgeräucherter Wildlachs Rückenfilet, 250 g	€ 19,50
Weißer Trüffelrahm, 500 ml Glas	€ 17,50
Hummerbrisque, 500 ml Glas	€ 17,90
Geschmorte Ochsensbacken Röstgemüsejus, 1kg (600 g Fleischinwaage)	€ 68,80
Fonduesauce Koriandermayonnaise, 200 g	€ 9,80
Fonduesauce Trüffelcreme, 200 g	€ 9,80
Fonduesauce Honig-Senf, 200 g	€ 9,80
Fonduesauce Barbecue, 200 g	€ 9,80
<b>Salatdressings:</b>	
Hausgemachtes Apfeldressing, 250 ml	€ 5,20
Hausgemachtes Balsamicodressing, 250 ml aus 20-jährigem Balsamico	€ 11,20
Hausgemachtes Champagnerdressing, 250 ml	€ 7,20
Hausgemachtes Residenzdressing, 250 ml	€ 5,20
Hausgemachtes Wurstsalatdressing, 250 ml	€ 5,20
<b>Desserts:</b>	
Hausgemachte Pralinen à 100 g	€ 8,80
Hausgemachtes Weihnachtsgebäck à 100 g	€ 5,80
Hausgemachtes Früchtebrot à 100 g	€ 13,50
Hausgemachtes Punschörtchen	€ 5,80
Hausgemachtes Birnen-, oder Apfeltartelette (vorgebacken, zum selbst Fertigbacken)	€ 4,20
Quittenkompott, 100 g	<b>€ 4,80</b>



Sonntag, 31. Dezember 2023, 18:30 Uhr

## SILVESTER

**Buchen Sie sich Ihren Wunschplatz zu unserem 8-Gang-Silvester-Gala-Dinner, vom Sternekoch Markus Phillipi zubereitet, mit Mitternachtsfeuerwerk, hinzu.**

Atlantik Hummer  
Kalamansi – Nougat – Chicorée

\*\*\*

Entenconsommé  
Dim Sum – Hoisin – Shimeji

\*\*\*

Saibling  
Horgenzeller Schalotte –  
Felsenauster

\*\*\*

Heilbutt  
Salsa Verde – Pulpo – Schmortomate

Ciğ Köfte  
Shakshuka – Minze – Ayran

\*\*\*

Filet Wellington „mal anders“  
Schwarzwurzel – Trüffel – Madeira

\*\*\*

Pina Colada  
Ananas – Kokos – weißer Rum

\*\*\*

Confiserie & Pralinen

\*\*\*

Käsebüffet  
Früchtebrot – Nussbrot – Dips

VINO / Bar	<b>Menüpreis pro Person</b>	<b>€ 230,00</b>
Mittellaum	<b>Menüpreis pro Person</b>	<b>€ 250,00</b>
Fensterplatz	<b>Menüpreis pro Person</b>	<b>€ 270,00</b>

**Schauen Sie sich unser Silvester-Arrangement auf unserer Homepage an.**





Samstag, 06. Januar 2024, Beginn 18:00 Uhr

## WINZERABEND - WEINE VOM BODENSEE

Unser Küchenchef, Herr Markus Philippi, hat für Sie ein 5-Gang-Menü kreiert, zu dem diverse korrespondierende Weine vom Bodensee vorgestellt werden.

Einstimmung

\*\*\*

Topinambur  
Rapunzel – Trüffel

\*\*\*

Champagnersuppe  
Hecht – Schlutzkrapfen – Kaviar

\*\*\*

Zander „Finkenwerder Art“  
Speck – Zwiebel – Krabben

\*\*\*

Milchkalb  
Rote Beete – Meerrettich – Erdapfel

\*\*\*

Caraibe Schokolade  
Passionsfrucht – Tonkabohne

**Menüpreis pro Person € 135,00**  
inklusive 0,1l Weinbegleitung pro Gang

Auch in Kombination mit unserem Arrangement „Heilige 3 Könige-Spezial“ buchbar.



## VITRINENVERKAUF

Sie sind auf der Suche nach einem Geschenk oder Mitbringsel?  
Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Überraschen Sie Ihre Lieben mit hausgemachten Brotaufstrichen, Brände aus „Lang’s feiner Küche“ und vieles mehr.

Ein kleiner Auszug unseres Sortiments:

### Fruchtaufstriche

*Aprikose*  
*Brombeere*  
*Erdbeere*  
*Himbeere*  
*Mango*  
*Johannisbeere*  
*Schwarze Johannisbeere*

### Brände

*Cöxle*  
*Himbeere*  
*Kirsche*  
*Löhrpflaume*  
*Mirabelle*  
*Trester*  
*Zwetschge*

### DRESSINGS SUGO CHUTNEY TEE

Unsere Produkte werden hauptsächlich aus eigenem Anbau gewonnen, zum Beispiel aus unserem Kräutergarten direkt am Hotel. Zudem haben wir einen eigenen kleinen Trüffelwald mit Freunden und diverse Obstbäume und Beerensträucher.

Auf unserer Homepage finden Sie eine Sortimentübersicht sowie Preislisten unseres Vitrinverkaufs.



## GUTSCHEINE

Sie können aus ganz unterschiedlichen Gutschein-Angeboten wählen.

4-Gang-Romantik-Menü mit Aperitif, einer Flasche Wein aus „Lang's feiner Küche“ und Kaffee oder Espresso  
**zum Preis von € 110,00 pro Person**

5-Gang-Schlemmer-Menü von unserem Sternekoch Markus Phillippi mit Aperitif, und Kaffee oder Espresso  
**zum Preis von € 190,00 pro Person**  
**zum Preis von € 240,00 pro Person inkl. Weinbegleitung (0,1l pro Gang)**

### Wertgutscheine:

- € 50,00
- € 75,00
- € 100,00
- € 150,00
- € 200,00

Gerne stellen wir Ihnen auch einen individuellen Gutschein nach Ihren Vorstellungen zusammen.



## UNSER SCHLEMMERFRÜHSTÜCK

### **Kleines Frühstück**

von 07:30 Uhr bis 12:00 Uhr

ein Heißgetränk nach Wahl – zwei Brötchen – Butter / Honig / hausgemachte Marmelade – ein Glas Orangensaft

### **Schlemmer Frühstück**

von 07:30 bis 10:00 Uhr

reichhaltiges Frühstücksbuffet mit wechselnder Auswahl und 160 verschiedenen Komponenten

### **Romantik Frühstück**

von 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr

ein Heißgetränk nach Wahl – eine Schale Residenz Müsli oder Fruchtsalat – ein Glas Saft – gemischter Brotkorb – Butter / hausgemachte Marmelade – Wurstausswahl / Allgäuer Käse – Eierspeise nach Wahl

### **Gourmet Frühstück**

von 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr

ein Heißgetränk nach Wahl – eine Schale Residenz Müsli – Fruchtsalat – ein Glas Saft – ein Glas Sekt – gemischter Brotkorb – Butter / hausgemachte Marmelade / Honig – Wurstausswahl / Allgäuer Käse – verschiedene Salate – Fjordlachs / Forelle – Eierspeise nach Wahl – ein Croissant oder ein Stück Kuchen

*Bitte reservieren Sie als externer Gast spätestens einen Tag vorher.*

## UNSERE URLAUBSZEITEN

### **Vom 09. November bis 19. November 2023**

bleiben unsere Restaurants für externe Gäste aufgrund der Kochakademie leider geschlossen.

Hausgäste speisen aus unserer VINO / Bar- Karte.

### **Wir machen Urlaub, Hotel und Restaurants:**

#### **Weihnachtspause**

vom 23. Dezember bis einschließlich 27. Dezember 2023

sowie

#### **Winterpause**

vom 05. Februar bis einschließlich 07. März 2024

## WIR SIND FÜR SIE DA – NICHT NUR FÜR HOTELGÄSTE

### **Kaffee & hausgemachte Kuchen**

Donnerstag bis Montag von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

### **VINO / Bar**

„Jause & Wein“

Donnerstag bis Montag von 14:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 20:00 Uhr

### **Residenz Restaurant**

„Was die Region hergibt“

Donnerstag bis Montag von 13:00 bis 16:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 15:00 Uhr

und von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 19:00 Uhr

### **Gourmetrestaurant „Casala“**

„Hier leuchten die Sterne“

Freitag bis Montag von 13:00 bis 16:00 Uhr

Küchenannahmeschluss 14:30 Uhr

*Wir gönnen uns eine Erholungszeit:*

*Dienstag & Mittwoch*



HOTEL RESIDENZ AM SEE

RESTAURANT

CAFE

TERRASSE MIT SEEBLICK



Romantik Hotel Residenz am See  
Uferpromenade 11 \* 88709 Meersburg  
Tel.: +49 (0) 75 32 / 8 00 40  
Fax: +49 (0) 75 32 / 80 04 70  
info@hotel-residenz-meersburg.com  
www.hotel-residenz-meersburg.com

