

| 800°

Herzlich willkommen

Im See + Sporthotel stehen unsere Gäste und Mitarbeitenden gleichermaßen im Mittelpunkt. Unser Anspruch ist es, einen Ort zu schaffen, an dem man sich willkommen, gesehen und wertgeschätzt fühlt – persönlich, herzlich und auf Augenhöhe. Mit dem neuen Restaurant 800° setzen wir diesen Anspruch konsequent fort: Qualität, Handwerk und Atmosphäre verbinden sich hier zu einem modernen Gastronomiekonzept, das Genuss, Offenheit und Begegnung in den Mittelpunkt stellt. Luxus bedeutet für uns nicht in erster Linie Ausstattung, sondern vor allem Zeit, Aufmerksamkeit und echten Service. Wir verstehen uns als Gastgeber mit Herz und Haltung – und möchten einen Rahmen schaffen, in dem Erholung, Entspannung und Genuss, sowie familiäre und berufliche Anlässe harmonisch zusammenfinden.

Schön, dass Sie heute bei uns zu Gast sind. Wir heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit in unserem Haus und im neuen Restaurant 800°.

Guten Appetit!

| 800°

Empfehlung des Tages

hier finden Sie täglich wechselnde Angebote

Malibu Sunset Spritz

0,20 L

6,90

Malibu-Likör, Mango, Maracuja, Vanille, Lime Juice Cordial, Cranberry, Sekt, Orangenscheibe und frische Minze

Passion Spritz

0,20 L

6,90

Martini Fiero, Mango, Maracuja, Vanille, Lime Juice Cordial, Soda, Sekt, gefrorene Himbeeren und frische Minze

Unsere Steaks werden gereicht mit unserer beliebten Baked Potato und Sour Cream, dazu Saisongemüse, Pfefferjus und Kräuterbutter A,F,G,I,J

Porterhouse Steak

69,90

ca. 700g, der T-Knochen mit Roastbeef und Filetsteak

Start

Sauerteigbrot  A,B,G
mit Salzbutte

2,90

Eingelegte Kräuter-Oliven 

5,90

Vorspeisen

Pikant mariniertes Rindertatar ^{A,B,C,D,G,I,J}
mit Sauerteigbrot, Kapern, Cornichons und Sardelle

16,90

Lachsstulle auf Landbrot ^{A,C,D,G,I,J}
mit frischem Meerrettich, Radieschen und Honig-Senf-Creme

15,90

Caesar Salad  A,C,D,G,J

11,90

Römersalat und Rucola mit Parmesan-Dressing, Knoblauch-Croûtons
und Grana Padano

mit Streifen vom Rinderfilet (ca. 120g) ^G

11,90

mit Garnelen in Knoblauchöl ^{B,G}

7,90

Tomaten-Bruschetta  A,C,G

8,90

mit frischen Tomatenwürfeln, würzigem Pesto aus Basilikum, Olivenöl
und Zwiebeln

Suppe

Bärlauchcreme- Suppe ^{A,B,C,D,F,G,H,I,J}
mit gebratener Riesengarnele

8,90

Steak Auswahl - Maredo Qualität -

Unsere Steaks werden gereicht mit unserer beliebten Baked Potato und Sour Cream, dazu Saisongemüse, Pfefferjus und Kräuterbutter ^{A,F,G,I,J}

Rumpsteak ca. 200g, erstklassiger Zuschnitt	31,90
Rumpsteak ca. 300 g, vom ausgewählten Rind	43,90
Rib-Eye ca. 250 g, aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettagge	33,90
Rib-Eye ca. 330 g, zart gereifte Hochrippe, Mastercut, vom Lavastein	39,90
Rinderfilet ca. 200 g, aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind	43,90
Rinderfilet ca. 300 g, das beste Stück des Filets, hoch und dick geschnitten	59,90

Garstufen

ca. 45°C Rare	ca. 55°C Medium	ca. 65°C Well Doné
------------------	--------------------	-----------------------

Klassiker

Geschmorte Ochsenwange ^{A,F,G,I,J} in kräftiger Schmorsauce mit Saisongemüse und Kartoffelstampf	37,90
Norwegischer Fjordlachs ^{A,B,D,I,J} mit Weißwein-Buttersauce, würzigem Blattspinat und Kartoffelstampf	28,90
Linguine mit Garnelen ^{A,B,C,D,F,G,H,I,J} in Pernod Sauce sautiert, dazu frische Tomaten und Basilikum-Pesto	27,90
Schnitzel vom Landschwein ^{A,C,D,G,I,J} mit Preiselbeeren, Zitrone, Pommes und Beilagensalat	23,90
800° Classic Parmesan Burger ^{A,C,F,G,H,J} ca. 200 g Beef vom Rind aus Mecklenburg-Vorpommern mit Römersalat, Rucola, Grana Padano und Pommes	18,90

Klassiker

Baked Potato  G,I,J	15,90
unsere beliebte Ofenkartoffel mit Sour Cream, Lauchzwiebeln und buntem Saisongemüse	
mit Streifen vom Rinderfilet (ca. 120g) ^G	11,90
mit Garnelen in Knoblauchöl ^{B,G}	7,90

Flammkuchen

Flammkuchen Räucherlachs ^{A,C,D,G}	17,90
mit Rahm, Räucherlachs, Rucola und frischem Meerrettich	
Flammkuchen Ziegenkäse/Birne  A,C,G,H	16,90
mit Rahm, Birne, Ziegenkäse und Walnuss	
Flammkuchen Elsässer ^{A,C,G}	14,90
mit Rahm, Speck und Lauchzwiebeln	

Nachspeise

Wählen Sie hier Ihre **drei** liebsten Dessert-Optionen aus: 11,90

Crème Brûlée  C,G
Zimt & Zucker

Cheesecake  A,C,G,H
Kekskrümel, Frischkäse, bedeckt mit gesalzenem Butterkaramell-Topping

Passion Fruit  A,C,G,H
Mürbeteigboden gefüllt mit Chantilly-Creme und Maracuja

Tiramisu ^{A,C,G,H}
Mascarpone-Creme und Kakao

Chocolat-Muss!- ^{A,C,G,H}
Schokoladenmousse mit Browniestückchen

Heimischer Käse  A,C,F,G,H,J
Trauben, Feigensenf und Knabberbrot

Extras zum Dazustellen

Baked Potato & Sour Cream  G	6,90
Kartoffelstampf  G	4,90
Pommes 	4,50
Saisongemüse  G	7,90
Beilagensalat  E,F,G,I,J	6,90
Würziger Blattspinat  G	5,90
Pfefferjus A,F,G,I,J	5,90
Weißwein-Buttersauce A,D,F,G,I,J	4,90
Kräuterbutter  G	1,90
Ketchup  I,J,3,11	0,90
Mayonnaise  C,I,J,3,11	0,90

Allergene & Zusatzstoffe

A-Gluten	1-Geschmacksverstärker
B-Krebstiere	2-Farbstoffe
C-Eier	3-Konservierungsmittel
D-Fisch	4-Nitritpökelsalz
E-Erdnuss	5-Nitrat
F-Sojabohnen	6-Antioxidationsmittel
G-Milch	7-geschwefelt
H-Schalenfrüchte	8-geschwärzt
I-Sellerie	9-gewachst
J-Senf	10-Phosphat
K-Sesam	11-Süßungsmittel
L-Lupinen	
M-Weichtiere	
N-Sulfite	

 Vegetarisch

Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht
Preisangaben in Euro (€), inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Softgetränke & Säfte

Gerolsteiner Wasser	0,25 L	3,50
	0,75 L	8,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{3,11}	0,33 L	3,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ^{3,11}	0,20 L	3,50
Lütts Landlust Schorlen Rhabarber, naturtrüber Apfel, Johannisbeere, Holunder	0,33 L	4,30
Säfte Orange, Maracuja, Ananas, Cranberry, Pfirsich, Kirsche, Banane	0,30 L	3,90
Saftschorlen Orange, Maracuja, Ananas, Cranberry, Pfirsich, Kirsche, Banane	0,30 L	3,50
Kirsch-Bananensaft	0,30 L	3,90

Hausgemachter Iced Tea & Limonaden

Hibiskus-Cranberry-Limetten Iced Tea	0,40 L	6,90
Minz-Limetten Iced Tea	0,40 L	6,90
Pink Grapefruit-Zitronen Limonade	0,40 L	6,90
Trauben-Holunderblüten Limonade	0,40 L	6,90

Bier vom Fass & Flaschenbier

König Pilsener	0,30 L	3,90
	0,40 L	4,90
König Pilsener Radler ^{3,11}	0,30 L	3,90
	0,40 L	4,90
Th.König Zwickl	0,30 L	3,90
	0,50 L	4,90
Benediktiner Weizen aus der Flasche hell, dunkel, alkoholfrei	0,50 L	5,50
Bitburger Radler alkoholfrei aus der Flasche ^{3,11}	0,33 L	3,90
König Pilsener alkoholfrei aus der Flasche	0,33 L	3,90

Aperitif

Lav'a Belle Riviera Spritz Lavendellikör von der Côte d'Azur, Rosmarin, Zitrone ^{N,2}	0,20 L	9,50
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange ^{N,2}	0,20 L	8,90
Aperol Spritz alkoholfrei Freikopf Aperol, Tonic, Mineralwasser, Orange ²	0,20 L	8,90
Lillet Wild Berry Lillet, Wild Berry, Beeren ^{N,2}	0,20 L	8,90
Lillet Wild Berry alkoholfrei Freikopf Lillet, Wild Berry, Beeren ²	0,20 L	8,90
Sarti Rosato Sizilianische Blutorange, Maracuja, Mango, Bitter Lemon, Minze ^{N,2}	0,20 L	8,90
Limoncello Ambrato Limonenlikör vom Gardasee, Martini Ambrato, Mineralwasser, Zitrone ^{N,2}	0,20 L	8,90

Cocktail

Gin Basil Smash Gin, Zitronensaft, Läuterzucker, Basilikum	0,10 L	11,90
Mojito Rum, Limettensaft, Läuterzucker, Mineralwasser, Minze	0,10 L	11,90
Whiskey Sour Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker	0,10 L	10,90
Espresso Martini Vodka, Espresso, Zuckerlikör, Kaffeeликör	0,10 L	10,90

Drinks

Monkey 47 Gin & Thomas Henry Tonic Water	0,20 L	12,90
Hendrick's Gin & Tonic Water	0,20 L	11,90
Luz Lake Garda Gin & Tonic Water	0,20 L	10,90
Bombay Sapphire Gin & Tonic Water	0,20 L	9,90
Jack Daniels & Coca Cola ^{3,11}	0,20 L	7,90
42 Below Vodka & Schweppes Lemon ^{2,11}	0,20 L	6,90
Veterano & Coca Cola ^{3,11}	0,20 L	6,90
Campari Orange & Orangensaft ^{2,11}	0,20 L	6,90

Weißwein offen

Russbach Grauburgunder Q.b.A.	0,10L	4,90
2024, trocken, Weingut Russbach, Rheinhessen - Deutschland ^N	0,20L	8,90
Kiefer Weißburgunder	0,10L	4,90
2024, feinherb, Weingut Kiefer, Baden - Deutschland ^N	0,20L	8,90
Grüner Veltliner "von den Terrassen"	0,10L	5,90
2024, trocken, Weingut Ehmoser, Wagram - Österreich ^N	0,20L	9,90
Lugana "Le Fornaci"	0,10L	6,90
2024, trocken, Tommasi, Venetien - Italien ^N	0,20L	10,90

Rotwein offen

Russbach St. Laurent Q.B.A.	0,10L	5,90
2024, trocken, Weingut Russbach, Rheinhessen - Deutschland ^N	0,20L	9,90
Dark Knight IGT	0,10L	5,90
2024, trocken, Castello di Gabbiano, Toscana - Italien ^N	0,20L	9,90
Caringole Rouge	0,10L	5,90
2024, trocken, Domaine La Croix Belle, Languedoc - Frankreich ^N	0,20L	9,90
Ghenos Primitivo di Manduria	0,10L	6,90
2022, trocken, Cantina Torrevento, Apulien - Italien ^N	0,20L	10,90

Roséwein offen

"Schmetterlinge im Bauch" Q.B.A.	0,10L	4,90
2024, feinherb, Weingut Kiefer, Baden - Deutschland ^N	0,20L	8,90
Vivanco Rosado D.O.C.	0,10L	5,90
2023, trocken, Bodega Vivanco, Rioja - Spanien ^N	0,20L	9,90
Pleno Rosado	0,10L	5,90
2023, trocken, Bodegas Agronavarra, Navarra - Spanien ^N	0,20L	9,90

Kaffee & Kaffeespezialitäten

Café Crema ^{A,C,G}	3,50
Milchkaffee ^{A,C,G}	4,90
Espresso ^{A,C}	3,50
Espresso doppelt ^{A,C}	4,90
Cappuccino ^{A,C,G}	4,50
Latte Macchiato ^{A,C,G}	4,90
Heisse Schokolade ^{A,C,G}	4,50
Wählen Sie Ihren liebsten Flavor aus:	0,90
Vanille, Karamell, Haselnuss ^{2,11}	

Tee

Nilgiri Blue Mountain Black Tea	4,50
Ceylon Black Tea	4,50
Lemon Black Tea	4,50
Darjeeling Black Tea	4,50
Earl Grey Supreme Black Tea	4,50
English Breakfast Imperial Black Tea	4,50
Verbena & Mint Herbal Infusion	4,50
Chamomile Mix Herbal Infusion	4,50
Fresh Mint Herbal Infusion	4,50
Lemon Verbena Herbal Infusion	4,50
Red Spring Fruit Infusion	4,50
Green Mint Green Tea	4,50
Pure Green Green Tee	4,50
Jasmine Green Tea	4,50
Gunpowder Green Tea	4,50
Vanilla & Grapefruit White Tea	4,50

| 800°

Weißwein

Lugana "Le Fornaci" 2024, Tommasi, Venetien, Italien ^N	0,75 L	36,90
Bassermann-Jordan Sauvignon blanc 2024, trocken, Pfalz ^N	0,75 L	34,90
Josef Ehmoser Grüner Veltiner 2024, Wagram, Österreich ^N	0,75 L	30,90
Domain la Croix Belle "Caringole" 2024, Languedoc, Frankreich ^N	0,75 L	28,90
Weingut Kiefer Weißburgunder 2024, feinherb, Baden ^N	0,75 L	24,90
Weingut Russbach Grauburgunder 2024, trocken, Rheinhessen, Q.B.A. ^N	0,75 L	24,90

Roséwein

Weingut Kiefer "Schmetterlinge im Bauch" 2024, feinherb, Kaiserstuhl, Q.B.A. ^N	0,75 L	24,90
Weingut Vivanco Rioja Rosado 2023, Spanien, D.O.C. ^N	0,75 L	26,90
Pleno Rosado 2023, trocken, Bodegas Agronavarra, Navarra - Spanien ^N	0,75 L	24,90

Rotwein

Weingut Russbach St. Laurent 2024, Rheinhessen, Q.B.A. ^N	0,75 L	26,90
Domain la Croix Belle "Caringole" 2024, Languedoc, Frankreich ^N	0,75 L	28,90
Ghenos Primitivo di Manduria Cantina Torrevento, Apulien, Italien ^N	0,75 L	31,90

Champagner

Ruinart R Brut ^N	0,75L	179,90
Perrier-Jouët Blanc de Blanc ^N	0,75L	149,90
Taittinger Cuvée Prestige ^N	0,75L	109,90
Mailly Grand Cru Rosé Brut ^N	0,75L	109,90
Mailly Grand Cru Blanc Brut ^N	0,75L	99,90

Sekt & Crémant

2019er Vivanco Cuvée - Inédita Reserva extra Brut - Bodegas Vivanco - do Rioja ^N	0,75L	44,90
Grande Cuvée 1531 - Crémant de Limoux Rosé - Brut Les Caves du Sieur d'Arques ^N	0,75L 0,10L	38,90 6,50
Grande Cuvée 1531 - Crémant de Limoux Blanc - Brut Les Caves du Sieur d'Arques ^N	0,75L 0,10L	38,90 6,50
Schloß Vaux Riesling Brut ^N	0,75L	38,90
Schloß Vaux Rosé Brut ^N	0,75L	38,90

Obstbrand, Grappa & Traubenbrände

Prinz Österreich Obstbrände alte Himbeere, alte Marille, alte Williamsbirne	0,02L	4,50
Giare Grappa Amarone, Gewürztraminer, Chardonnay	0,02L	7,50
Classic Grappa Le diciotto lune	0,02L	5,90
Hennessy VS Cognac	0,02L	11,90
Carlos 1 Brandy de Jerez	0,02L	8,90
Hine Rare VSOP Cognac	0,02L	6,90