

PAVILLON AM SEE

①	MINISTRONE	4,90 €
	italienische Gemüsesuppe mit Pesto und Parmesan	
①	PENNE „FIRENZE“	10,80 €
	mit Mediterranem Gemüse in Tomatensoße und Beilagensalat	
①	KÄSESPÄTZLE	10,80 €
	mit Zwiebelschmelze und Beilagensalat	
	PENNE „ARRABIATA“ (scharf)	11,80 €
	mit Schinkenstreifen in Tomatensoße und Beilagensalat	
	GERÄUCHERTES FORELLENFILET	13,80 €
	mit großer Salatgarnitur, Meerrettichsahne und Toast-Brot	
	TAGLIATELLE „MARE E MONTI“	14,80 €
	mit Lachs, Pfifferlingen & Steinpilzen in Tomaten-Sahne-Soße und Beilagensalat	
	GEBRATENER LACHS	15,80 €
	auf mediterranem Gemüse mit Pesto-Tagliatelle	
	SALATPLATTE „SURF AND TURF“	15,80 €
	mit Rindfleisch und 2 Garnelenspieße	
	ZWIEBELROSTBRATEN	19,80 €
	mit Gemüse, Spätzle, Zwiebeln	
	~ ~ ~	
	PIZZA „FRUTTI DI MARE“	10,90 €
	mit gemischten Meeresfrüchten	
	PIZZA „DELLA CASA“	12,80 €
	Pizza bianca (ohne Tomatensoße) mit Mascarpone, Spinat und Lachs	

HÄFLER

Pavillon
am See

Suppen / Soups

Peking-Suppe , Enten-Gemüse-Suppe (sauer-scharf) <i>Peking soup, duck vegetable soup (sour-hot)</i>	4,30 €
Hühnersuppe mit Gemüse <i>Chicken soup with vegetables</i>	4,40 €
Tom Yam Kung , sauer-würzige Garnelensuppe mit Kokosmilch (scharf) <i>Tom Yam Kung, sour-spicy prawn soup with coconut milk (hot)</i>	6,50 €
Tom Yam Gai , sauer-würzige Geflügelsuppe mit Kokosmilch (scharf) <i>Tom Kha Gai, sour-spicy poultry soup with coconut milk (hot)</i>	5,60 €

Vorspeisen / Starters

Frühlingsrolle mit Fleisch-Gemüsefüllung <i>Spring roll with meat-vegetable stuffing</i>	4,40 €
Gebackene Wan Tan mit Süß-Sauer Soße (8 Stück) <i>Fried Wan Tan with sweet-sour sauce (8 pieces)</i>	5,50 €

Salate (mit Brot) / Salads (with bread)

Ⓢ Gemischter Salat , klein <i>Mixed salad, small</i>	5,50 €
Ⓢ Gemischter Salat , groß <i>Mixed salad, large</i>	7,50 €
Salatplatte "Pavillon" mit Putenstreifen und Champignons <i>Salad plate "Pavillon" with turkey breast strips and white mushrooms</i>	10,90 €
Salatplatte "Konstanze" mit Egli-Knusperle <i>Salad with crispy pieces of perchfish</i>	11,90 €
Salatplatte mit Lachsfilet <i>Salad plate with salmon fillet</i>	12,80 €
Salatplatte "Tonno" mit Thunfisch <i>Salad plate with tuna</i>	10,90 €
Salatplatte mit Rinderstreifen <i>Salad plate with beef strips</i>	12,80 €
Wurstsalat <i>Sausage salad</i>	8,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse <i>Swiss sausage salad with cheese</i>	9,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Personal

Inklusivpreise / Total prices

Wokgerichte (mit Reis) / Wok Dishes (with rice)

Knusprige Ente mit frischem Gemüse 18,30 €

Wählen Sie eine der beiden delikatsten Soßen: Süß-Sauer Soße - Canton Soße (pikant)

Crispy Duck with fresh vegetables

Choose one of the two delicious sauces: sweet-sour sauce - canton sauce (spicy)

Ba Bao Ja, Knusprige Ente mit drei Fleischsorten (Rind, Schwein & Pute), 16,90 €

und frischem Gemüse, saftig gebraten in Hoi-Sin Soße

Crispy duck with beef, pork, turkey and fresh vegetables, fried in hoi-sin sauce

Gaeng Gari Gai, gelbes Putencurry mit frischem Gemüse und Kokosmilch (scharf) 15,60 €

Gaeng Gari Gai, yellow turkey curry with fresh vegetables and coconut milk (hot)

 **Gaeng Gari Gai "Veggie"** 13,60 €

Gelbes Curry mit frischem Gemüse und Kokosmilch (scharf)

Yellow curry with fresh vegetables and coconut milk (hot)

Mundgerecht panierte Putenbrust 13,90 €

mit Ananas, Bambusstreifen und Paprika, gebraten in Süß-Sauer Soße

Breaded turkey bites

with pineapple, bamboo strips and paprika, fried in sweet-sour sauce

Reisgerichte / Rice Dishes

Gebratener Reis mit Putenbrust, frischem Gemüse und Ei 11,90 €

Fried rice with turkey breast, fresh vegetables and egg

 **Gebratener Reis mit frischem Gemüse und Ei** 11,20 €

Fried rice with fresh vegetables and egg

Nasi Goreng 13,80 €

Gebratener Reis mit Curry, Putenbrust, Garnelen und frischem Gemüse (pikant)

Fried rice with curry, turkey breast, prawns and fresh vegetables (spicy)

Nudelgerichte / Noodle Dishes

Gebratene Nudeln mit Putenbrust, frischem Gemüse und Ei 11,90 €

Fried noodles with turkey breast, fresh vegetables and egg

 **Gebratene Nudeln mit gemischtem Gemüse und Ei** 11,20 €

Fried noodles with fresh vegetable and egg

Bami Goreng 13,80 €

Gebratene Nudeln mit Curry, Putenbrust, Garnelen und frischem Gemüse (pikant)

Fried noodles with curry, turkey breast, prawns and fresh vegetables (spicy)

Hotcook (mit Reis / *with rice*)

(Serviert auf heißer Gusseisenplatte / *served on a hot iron plate*)

Hotcook "Knusprige Ente"

18,90 €

Knusprige Ente mit frischem Gemüse, dunkler Soße und Knoblauch
Crispy duck with fresh vegetables, dark sauce and garlic

Hotcook "Betrunkener Drache"

19,90 €

Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Barbecue Soße,
am Tisch mit Cognac flambiert
*Crispy duck with fresh vegetables and BBQ sauce
flambé with cognac at the table*

Nur Kinder (bis 12 Jahre) / **Kids Only** (up to 12 years)

- ✓ **Gebratene Nudeln** mit frischem Gemüse und Ei 4,90 €
Fried noodles with fresh vegetables and egg
- ✓ **Gebratener Reis** mit frischem Gemüse und Ei 4,90 €
Fried rice with fresh vegetables and egg
- ✓ **Teller Pommes** 4,20 €
Plate of french fries
- ✓ **Teller Wedges** 4,80 €
Plate of potatoe wedges
- Mundgerecht panierte Putenbrust** mit Ananas, gebraten in Süß-Sauer Soße 5,90 €
Breaded turkey bites with pineapple, fried in sweet-sour sauce
- Paniertes Kinderschnitzel** mit Pommes 6,90 €
Breaded children schnitzel with fries
- ✓ **Spätzle** mit Soße 4,20 €
Swabian noodles with sauce

Inklusivpreise / *Total prices*

Fisch (inkl. 1 Beilage) / **Fish** (incl. 1 garnish)

Felchenfilets in Mandelbutter gebraten, mit saisonalem Gemüse 17,80 €
White fish fillets fried in almond butter, with seasonal vegetables

Zanderfilet mit saisonalem Gemüse und Kräuterbutter 16,70 €
Zander fillet with seasonal vegetables and herb butter

Gegrillter Lachs mit saisonalem Gemüse und Kräuterbutter 19,90 €
Grilled salmon with seasonal vegetables and herb butter

Fischplatte "Pavillon"

Lachs, Felchenfilets, Zanderfilets, gegrillte Garnelen und Egli-Knusperle, mit saisonalem Gemüse	für eine Person 24,90 € inkl. 1 Beilage	für zwei Personen 45,80 € inkl. 2 Beilagen
<i>Salmon, white fish fillets, zander fillet, grilled prawns and crispy pieces of perch fish, with seasonal vegetables</i>	<i>for one person 24,90 € incl. 1 garnish</i>	<i>for two people 45,80 € incl. 2 garnishes</i>

Hauptgerichte (inkl. 1 Beilage) / **Main Dishes** (incl. 1 garnish)

Paniertes Schnitzel "Wiener Art" 12,80 €
Breaded schnitzel "Vienna Style"

Surf and Turf 24,80 €
Rumpsteak vom Grill mit Garnelen, Kräuterbutter und saisonalem Gemüse
Grilled rumpsteak with prawns, herb butter and seasonal vegetables

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und saisonalem Gemüse 22,90 €
Grilled rumpsteak with herb butter and seasonal vegetables

Pfeffersteak mit Pfeffersoße und saisonalem Gemüse 23,50 €
Pepper steak with pepper sauce and seasonal vegetables

Grillplatte "Pavillon"

Rostbeef, Schwein und Putenbrust mit saisonalem Gemüse	für eine Person 24,80 € inkl. 1 Beilage	für zwei Personen 44,90 € inkl. 2 Beilagen
<i>Rostbeef, pork and turkey breast with seasonal vegetables</i>	<i>for one person 24,80 € incl. 1 garnish</i>	<i>for two people 44,90 € incl. 2 garnishes</i>

Beilagen: Pommes Wedges **Garnishes:** Fries Wedges
Salat Reis Salad Rice

Pizza aus dem Steinofen / *Pizza from the stone oven*

(Mit Tomatensoße und Mozzarella / *with tomato sauce and mozzarella cheese*)

✓	Margherita nur mit Tomatensoße und Mozzarella <i>Margherita just with tomato sauce and mozzarella cheese</i>	7,50 €
✓	Funghi mit frischen Champignons <i>Funghi with fresh white mushrooms</i>	8,40 €
	Prosciutto mit Hinterschinken <i>Prosciutto with cooked ham</i>	8,70 €
	Prosciutto e Funghi mit frischen Champignons und Hinterschinken <i>Prosciutto e Funghi with fresh white mushrooms and cooked ham</i>	9,00 €
	Salami	8,70 €
	Hawaii mit Hinterschinken und Ananas <i>Hawaii with cooked ham and pineapple</i>	9,10 €
	Tonno e Cipolla mit Thunfisch und Zwiebeln <i>Tonno e Cipolla with tuna and onions</i>	9,80 €
	Diavola mit scharfer Salami, Chili und Peperoni (scharf) <i>Diavola with hot salami, chili and pepperoni (hot)</i>	9,80 €
	Salmon mit Lachsfilet, Oliven und Rucola <i>Salmon with salmon, olives and rucola</i>	12,90 €
✓	Vier Käsesorten mit Edamer, Emmentaler, Gorgonzola und Mozzarella <i>Four Cheeses with Edam, Emmental, Gorgonzola and Mozzarella</i>	10,80 €
	Quattro Stagioni mit Hinterschinken, Salami, frischen Champignons, Paprika, Peperoni und Artischocken <i>Quattro Stagioni with cooked ham, fresh mushrooms, salami, paprika, pepperoni and artichokes</i>	10,30 €
✓	Capriciosa mit frischen Champignons, Paprika, Peperoni, Artischocken und Oliven <i>Capriciosa with fresh mushrooms, paprika, pepperoni, artichokes and olives</i>	10,20 €
	Parma mit Parmaschinken, Parmesankäse, gegrillten Auberginen, Artischocken und Rucola <i>Parma with parma ham, parmesan cheese, grilled eggplants, artichokes and rucola</i>	13,80 €
✓	Vegetale mit frischem Gemüse der Saison <i>Vegetale with fresh seasonal vegetables</i>	10,90 €

Inklusivpreise / *Total prices*

Desserts

Gebackene Banane mit Honig und Erdnüssen <i>Baked banana with honey and peanuts</i>	5,50 €
Gebackene Ananas mit Honig und Erdnüssen <i>Baked pineapple with honey and peanuts</i>	5,50 €
Flambierte Banane mit Honig, Erdnüssen und 2 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack <i>Banana flambé with honey, peanuts and 2 scoops of ice cream with vanilla flavor</i>	6,90 €
Flambierte Ananas mit Honig, Erdnüssen und 2 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack <i>Pineapple flambé with honey, peanuts and 2 scoops of ice cream with vanilla flavor</i>	6,90 €
Gebackenes Eis mit Kokosraspeln und Sahne <i>Scoop of baked ice cream with coconut rasps and whipped cream</i>	4,00 €
Apfelstrudel , 1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack und Sahne <i>Apple strudel, 1 scoop of ice cream with vanilla flavor and whipped cream</i>	5,40 €
Portion Sahne Extra <i>An extra portion of whipped cream</i>	1,00 €

Eiskarte / Ice cream menu

Gemischtes Eis (Vanille-, Schokoladen- und Erdbeergeschmack) <i>Mixed ice cream (vanilla, chocolate and strawberry flavor)</i>	4,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille-, Schokoladen- und Erdbeergeschmack) <i>Mixed ice cream with whipped cream (vanilla, chocolate and strawberry flavor)</i>	5,00 €
Coupe Dänemark , Eis mit Vanillegeschmack und Schokoladensauce <i>Coupe Danmark, ice cream with vanilla flavor and chocolate sauce</i>	5,90 €
Eierlikörbecher , Eis mit Vanillegeschmack, Eierlikör und Sahne <i>Egg liqueur cup, ice cream with vanilla flavor, egg liqueur and whipped cream</i>	6,90 €
Eiskaffee , Eis mit Vanillegeschmack und Sahne <i>Iced coffee, ice cream with vanilla flavor and whipped cream</i>	5,50 €
Eisschokolade , kalte Kakaomilch, Eis mit Schokoladengeschmack und Sahne <i>Iced chocolate, cold chocolate, ice cream with chocolate flavor and whipped cream</i>	5,50 €

Inklusivpreise / Total prices

Getränke / Beverages

Bier / Beer

	0,3l	0,5l
Farny Export	2,90 €	3,50 €
Farny Hefe Hell		3,70 €
Farny Kristallweizen		3,70 €
Farny Dunkles Weizen		3,70 €
Farny Weizen Alkoholfrei		3,70 €
Bitburger Pils	3,00 €	
Bitburger Pils Alkoholfrei 0,33l	3,00 €	
Radler (süß oder sauer)	2,90 €	3,50 €
Cola-Weizen (aus Kristallweizen)		3,90 €
Hefe Russ (süß oder sauer)		3,90 €
Kristall Russ (süß oder sauer)		3,90 €

Apfel-Kirsch Most / Apple-Cherry Cider

	0,3l	0,5l
Most Pur	2,90 €	3,50 €
Mostschorle (süß oder sauer)	2,80 €	3,40 €

Alkoholfrei Getränke / Softdrinks

	0,2l	0,4l
Tafelwasser	2,40 €	3,20 €
Stilles Tafelwasser	2,40 €	3,20 €
Leitungswasser	2,40 €	3,20 €
San Pellegrino Wasser 0,5l		4,80 €
Karaffe Tafelwasser 0,5l		4,00 €
Karaffe stilles Tafelwasser 0,5l		4,00 €
Karaffe Leitungswasser 0,5l		4,00 €
Coca Cola	2,50 €	3,50 €
Spezi	2,50 €	3,50 €
Fanta	2,50 €	3,50 €
Zitronen Limonade	2,50 €	3,50 €
Ice Tea Zitrone	2,50 €	3,50 €
Apfelschorle	2,70 €	3,70 €
Bitter Lemon	3,00 €	
Tonic Water	3,00 €	
Ginger Ale	3,00 €	
Coca Cola Light 0,33l	3,20 €	
Red Bull, Energydrink	3,90 €	
Glas Milch		2,60 €

Heißgetränke / Hot Beverages

Tasse Kaffee	3,00 €
Espresso	2,40 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,40 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,30 €
Tasse Tee (Schwarz, Pfefferminze, Kräuter, Kamille, Früchte)	2,80 €

Säfte / Juices

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,80 €	4,20 €
Orangensaft	2,80 €	4,20 €
Johannisbeernektar	2,80 €	4,20 €
Lycheenektar	3,50 €	
Mangonektar	3,50 €	
Saft-Schorle (kein Mango-/Lycheenektar)	2,70 €	
Saft-Schorle		3,70 €

Longdrinks (mit 4cl Alkoholgetränk)

Jack Daniels Cola	6,90 €
Bacardi Cola	5,90 €
Wodka Lemon	5,90 €
Wodka Red Bull	6,90 €
Gin Tonic	5,90 €
Jägermeister Red Bull	6,90 €
Campari Orange	5,90 €
Martini Bianco	4,00 €

Spirituosen / Spirits

	2cl	4cl		2cl	4cl
Baileys Irish Cream	2,70 €	4,20 €	Ramazzotti	2,70 €	4,20 €
Bambus-Schnaps	3,30 €	5,00 €	Sambuca	2,70 €	4,20 €
Fernet Branca	2,90 €	4,50 €	Tequila Gold	2,70 €	4,20 €
Grappa	3,00 €	4,60 €	Tequila Silver	2,70 €	4,20 €
Jack Daniel's	3,50 €	5,40 €	Williams Birne	3,00 €	4,60 €
Jägermeister	2,70 €	4,20 €	Wodka	2,70 €	4,20 €

Weinkarte / Wine List

Offene Weißweine	0,1l	0,2l
Hauswein, Badischer Landwein Körperreich, trocken	2,60 €	4,00 €
Chardonnay (Frankreich) Vin De Pays, OC, würzig, trocken	2,80 €	4,30 €
Hagnauer Müller-Thurgau (Baden, Bodensee) QbA, trocken	3,00 €	4,70 €
Badischer Schwarzriesling Weißherbst QbA, halbtrocken	3,00 €	4,70 €
Offene Rotweine		
Hauswein, Französischer Landwein Vin de Pays, OC, würzig, trocken	2,60 €	4,00 €
Merlot (Italien) JGT, wuchtig, trocken	2,80 €	4,30 €
Heilbronner Trollinger (Württemberg) QbA, fruchtig, halbtrocken	3,00 €	4,80 €
Schorle		
Wein Schorle (Weiß, Rot oder Weißherbst)		3,50 €
Hugo Hulunderblütensirup, Prosecco, Wasser		6,00 €
Aperol Prosecco		5,90 €
Flaschenweine Weiß		0,75l
La Croix Belle Sauvignon Blanc (Frankreich) Vin De Pays, OC, blumig, zarte Frucht, DOC, trocken		15,90 €
Staatsweingut Meersburg, Baden, Müller-Thurgau Trocken, QbA, klassischer Wein vom Bodensee, knackig erfrischend		19,90 €
Flaschenweine Rot		
Seetröpfle , Spätburgunder, halbtrocken, QbA, Bereich Bodensee		17,90 €
Villa Rocca Montepulciano d' Abruzzo (Italien) Ausgewogen, trocken, DOC		16,90 €
Rioja Ugarte Tinto (Spanien) D.O., weich und samtig, langes Finale		21,80 €
Sekt / Prosecco		
Prosecco (Piccolo)	0,2l	6,90 €
Prosecco (Flasche)	0,7l	19,80 €
Hausmarke Pavillon (Piccolo)	0,2l	6,20 €
Hausmarke Pavillon (Flasche)	0,7l	18,90 €

Inklusivpreise / Total prices



HÄFLER Pavillon am See

Gerne stehen wir Ihnen bei Hochzeiten, Geburtstagen, Familienfeiern und Geschäftsessen zur Verfügung. Wir bieten Ihnen zu diesen Anlässen spezielle Menüs, die wir nach Ihren Wünschen gestalten.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Jedes zusätzliche Gedeck (Teller / Besteck) 1,50 €

Bei der Größe unseres Hauses ist es uns leider nicht immer möglich alle Gerichte gleichzeitig zu servieren!

Inhaber: Rainer Gröbl
Friedrichstraße 16
88045 Friedrichshafen

+49 (0)7541 - 954 333
info@pavillon-am-see.de
www.pavillon-am-see.de

Alle Preise in "Euro" und inklusive der Gesetzlichen Mehrwertsteuer. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
- Alle Angaben ohne Gewähr -