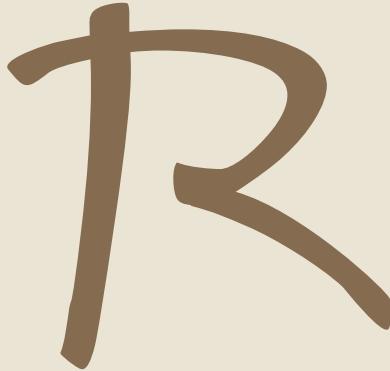


RESIDENZ AM SEE



SCHLEMMERVORSCHAU

2024

Das sind wir



1993 haben wir das Hotel „Residenz am See“ übernommen und stehen seither für das Wohl unserer Gäste ein. 1994 traten wir der Romantik Hotels & Restaurants Kooperation bei, welche uns als Familienbetrieb herzlichst aufnahm.

Manchmal braucht es eine Veränderung

Erstklassige Kulinarik ist seit Jahrzehnten im Romantik Hotel Residenz am See an der Tagesordnung und wird auch künftig von Sternekoch Markus Philippi und seinem Team für Sie gelebt.

Aus zwei Restaurants wird eins und der Genuss kommt dabei definitiv nicht zu kurz:

Freuen Sie sich im „Casala – Das Restaurant“ auf exzellente Kreationen.

Sternekoch Markus Philippi lebt sein Talent fortan aus und sorgt für wahre Genussmomente auf höchstem Niveau. Es warten weiterhin unverfälschter Geschmack gepaart mit mediterraner Eleganz auf Sie.

Regionale, frische Produkte verschmelzen hier zu erstklassigen Kreationen und lassen Sie die Bodenseeregion kulinarisch in all ihren Facetten erleben.

Erlasene Weine aus dem hauseigenen Weinkeller mit über 350 Positionen komplementieren das Genusserlebnis.

Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre mit Ihnen.

Ihre Familie Lang



Ostersonntag, 31. März 2024, von 13:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Muttertag Sonntag, 12. Mai 2024, von 13:00 Uhr bis 16:00 Uhr

FOODSHARING - MENÜ

„Teilen bringt Freude und Freunde!“

Genießen Sie mit Ihren Liebsten, Verwandten, Bekannten und denjenigen welche es noch werden können die Vielfalt der Casala Küche.

Die Vorspeisen in unterschiedlicher Fingerfoodform angerichtet,
laden zum Teilen ein.

Zusätzlich können Sie aus drei verschiedenen Hauptgängen wählen.

CREMIG – KNACKIG - EISIG

Zum Abschluss genießen Sie kleine leckere Süßigkeiten.

Um Reservierung wird gebeten, unsere Eventabende sind heißbegehrt.



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.

KOCHAKADEMIE 2024

Termine:

Donnerstag, 07. November	„Pasta – Antipasti - Trüffel“	17:30 – 21:00 Uhr
Sonntag, 10. November	„Orient und Asien“	10:00 – 13:30 Uhr
Samstag, 16. November	„Feiertags-Menü“	10:00 – 13:30 Uhr
Sonntag, 17. November	„Reise durch verschiedene Länder“	10:00 – 13:30 Uhr
Donnerstag, 21. November	„Fleisch & Saucen“	17:30 – 21:00 Uhr
Freitag, 22. November	„Vegetarische Küche“	14:00 – 17:30 Uhr
Sonntag, 24. November	„Vieles auf Vorrat machen“	10:00 – 13:30 Uhr

Preis pro Teilnehmer € 235,00

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.

Preis pro Begleitperson zum 3-Gang-Menü € 99,00

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

Termine:

Donnerstag, 14. November	„Krustentiere & Fische“	17:30 – 21:00 Uhr
---------------------------------	-------------------------	-------------------

Preis pro Teilnehmer € 265,00

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.

Preis pro Begleitperson zum 3-Gang-Menü € 106,00

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 € 160,00 inkl. Frühstück für 2 Personen.



KOCHAKADEMIE PÂTISSERIE 2024

Lernen Sie von Alexandra Lang – Koryphäe auf dem Gebiet der „süßen Versuchungen“ und „Pâtissiere des Jahres“ im Schlemmeratlas – diverse „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.

Termine:

Samstag, 09. November 10:00 – 13:30 Uhr

Samstag, 23. November 10:00 – 13:30 Uhr

Preis pro Person € 195,00

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

Bitte beachten Sie, dass eine Begleitperson ist bei unserem Pâtisserie-Kurs nicht möglich ist.

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



KINDERKOCH-KURS 4.0

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!

Termine:

Freitag, 08. November 14:00 – 17:30 Uhr „Einsteiger“
Freitag, 15. November 14:00 – 17:30 Uhr „Fortgeschrittene“

Grundkenntnisse z.B.: Frühlingsrollen, Reibekuchen, Pudding
Grundkenntnisse z.B.: Selbstgemachte Pasta, Burger, Fleisch anbraten

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

Preis pro Kind € 118,00

Kochkurs von 9 bis 14 Jahren, Abholung 17:30 Uhr
inklusive Wasser, Soft- und Heißgetränken während des Kochkurses,
3-Gang-Menü, Kochschürze, Rezeptunterlagen, Gruppenbild und Urkunde.

Casala – Das Restaurant





Samstag, 23. November 2024, Beginn 18:00 Uhr

TRÜFFEL ABEND - SCHWARZ - WEIß

„Wer kein Schwein hat, muss die Trüffel selber suchen!“

Einstimmung

Golddistel

Rauke – Balsamico – Buchweizen

Mezzalune

Ricotta – junger Spinat

Steinbutt

Kohlrabi – Haselnuss

Perlhuhn

Röstgemüse – Tropea Zwiebel – Gratin

Brillant Savarin

Geeister Champagner Trüffel

Birne – Crumble – Wacholder

Confiserie & Pralinen

Menüpreis pro Person € 252,00

Um Reservierung wird gebeten, unsere Eventabende sind heißbegehrt.

Sonderpreis vom 23. bis 24. November 2024 in unseren Premium Hochparterre Doppelzimmern sowie Komfort Doppelzimmern € 160,00 inkl. Frühstück für 2 Personen.



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, 01. Dezember	„1. Adventsbrunch“
Sonntag, 08. Dezember	„2. Adventsbrunch“
Sonntag, 15. Dezember	„3. Adventsbrunch“
Sonntag, 22. Dezember	„4. Adventsbrunch“

Preis pro Person € 69,00

10:30 Uhr bis 13:30 Uhr
inkl. Einem Glas Sekt aus „Langs feiner Küche“ zur Begrüßung

Kinder bis 5 Jahre frei.
6 bis 9 Jahre € 21,00
10 bis 14 Jahre € 41,00



Freitag, 06. Dezember 2024, Beginn 18:00 Uhr

NIKOLAUSMENÜ

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

Einstimmung

Mildgeräucherter Lachs

Apfel – Rote Beete – Grüner Meerrettich

Schaumsuppe von Topinambur

Kalbsbries – Grissini

Zander

Winterspargel – Kräuterseitling – Krabben

Barbarie Entenbrust

Pastinake – Honigfrüchte – Quatre Epices

Lebkuchen

Clementine – Vanille – Karamell

Menüpreis pro Person € 92,00

Um Reservierung wird gebeten, unsere Eventabende sind heißbegehrt.

Sonderpreis vom 06. bis 07. Dezember 2024 in unseren Premium Hochparterre Doppelzimmern sowie Komfort Doppelzimmern € 160,00 inkl. Frühstück für 2 Personen.



BESTELLFORMULAR WEIHNACHTSVERKAUF

Abholung am 21. Dezember 2024 von 13:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Bestellung bis 15. Dezember 2024
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.

Aus unserer hauseigenen Produktion

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

	Preis / Stück
Maronensuppe 500ml Glas	€ 14,80
Kaltgeräucherter Wildlachs Rückenfilet 250 g	€ 22,20
Weißer Trüffelrahm, 500 ml Glas	€ 19,90
Hummerbrisque, 500 ml Glas	€ 20,40
Geschmorte Kalbsbacken Röstgemüsejus, 1kg (600 g Fleischeinwaage)	€ 89,60
Kalbshaxe mit Rahmsauce (4 Personen)	€ 78,20
Fonduesauce Koriandermayonnaise, 200 g	€ 11,20
Fonduesauce Trüffelcreme, 200 g	€ 11,20
Fonduesauce Honig-Senf, 200 g	€ 11,20
Fonduesauce Barbecue, 200 g	€ 11,20
Salatdressings:	
Apfeldressing, 250 ml	€ 5,90
Balsamicodressing, 250 ml aus 20-jährigem Balsamico	€ 12,80
Champagnerdressing, 250 ml	€ 8,20
Residenzdressing, 250 ml	€ 5,90
Wurstsalatdressing, 250 ml	€ 5,90
Desserts:	
Pralinen à 100 g	€ 9,20
Weihnachtsgebäck à 100 g	€ 6,60
Früchtebrot à 100 g	€ 15,40
Birnen – oder Apfeltartelette (vorgebacken zum Fertigbacken)	€ 4,80
Exotikragout, 100 g	€ 6,60
Schokoladentörtchen	€ 6,80
Lebkuchenmoussekuppel	€ 5,10



Dienstag, 31. Dezember 2024, Beginn 18:30 Uhr

SILVESTER

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

Yellow Fin Tuna

Avocado – Mango - Sesam

Schaumsuppe vom Atlantik Hummer

Cognac - Ravioli

Egg Benedict „mal anders“

Wintertrüffel – junger Spinat –
braune Butter

Wolfsbarsch „Barrique“

Escabeche – Coco Bohne – Ratatouille

Stubenküken „Afrika“

Erdnuss – Banane – Chili

Kalbsfilet „Milanese“

Schmortomate – Basilikum – Parmesan

Reise in die Südsee

Pitaya – Lychee – Kokos – Schokolade

Confiserie & Pralinen

Käsebuffet

Früchtebrot – Nussbrot – Dips

VINO / Bar:

Mittelraum:

Fensterplatz:

Menüpreis pro Person

Menüpreis pro Person

Menüpreis pro Person

€ 250,00

€ 270,00

€ 290,00

Schauen Sie sich unser Übernachtungsangebot „Silvester-Arrangement“ auf unserer Homepage an.



Sonntag, 05. Januar 2025, Beginn 18:00 Uhr

WINZERABEND - WEINE VOM BODENSEE

Unser Küchenchef, Herr Markus Philippi, hat für Sie ein 5-Gang-Menü kreiert, zu dem zehn korrespondierende Weine vom Bodensee vorgestellt werden. Lassen Sie sich von einem unserer Winzer in die Welt der Weine entführen.

Einstimmung

Rote Wildgarnele

Kürbis – Curry – Orange

Saibling

Kaviar – Schnittlauch – Beurre Blanc

Fagottini

Feta – Wirsing – Haselnuss – Honig

Weiderind „Bourguignon“

Marktgemüse – Erdapfel

Schaumomelette

Zitrusfrüchte – Topfen – Safran

Menüpreis pro Person € 152,00

inklusive 2x 0,05l Weinbegleitung pro Gang

Um Reservierung wird gebeten, unsere Eventabende sind heißbegehrt. Auch in Kombination mit unserem „Heilige 3 Könige-Spezial“ buchbar.

FRÜHSTÜCK MAL ANDERS

von 7:30 Uhr bis 12:00 Uhr

Fetabrot

eine dicke Scheibe Kartoffel-Bauernbrot
Zupfsalat – Avocado – Tomate – Feta –
karamellierte Walnüsse Balsamico – Honigsauce

Lachsbrot

eine dicke Scheibe Kartoffel-Bauernbrot Frischkäse –
Zupfsalat – Tomate – Avocado leicht geräucherter Wildlachs –
Dill-Senf-Sauce

Strammer Leo

eine dicke Scheibe Kartoffel-Bauernbrot Zupfsalat – Gouda –
Bacon – rote Zwiebel – Tomate Spiegelei – Barbecue Sauce

Bunter Joghurt

Naturjoghurt mit Früchten, Crunchy und Fruchtecoulis

UNSER SCHLEMMERFRÜHSTÜCK

Casala Frühstück

von 07:30 Uhr bis 12:00 Uhr

ein Heißgetränk nach Wahl – eine dicke Scheibe Bauernbrot –
Joghurt mit Früchten & Crunchy – ein Glas Orangensaft oder Sekt

Romantik Frühstück

von 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr

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

Schlemmer Frühstücksbuffet

von 07:30 Uhr bis 10:00 Uhr

Heißgetränk – Säfte – Wasser –
Eine große Auswahl an Speisen von herzhaft bis süß –
Eierspeisen nach Wahl

**Bitte reservieren Sie als externer Gast spätestens einen Tag vorher.
Die Frühstückspreise finden Sie auf unserer Homepage.**



VITRINENVERKAUF

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

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 Sortiment Übersicht sowie Preislisten
unseres Vitrinen Verkaufs.



GUTSCHEINE

Sie können aus unterschiedlichen Gutschein-Angeboten wählen.

Schenken Sie Freude, ob zum Geburtstag, bestandener Führerscheinprüfung,...
oder einfach so.

Mit einem unseren vielfältigen Kochkursen liegen Sie immer richtig.

Was gibt es Schöneres als sich bei einem ausgiebigen Frühstück verwöhnen
zu lassen?

5-Gang-Schlemmer-Menü von unserem Sternekoch Markus Philippi
mit Aperitif und Kaffee oder Espresso

zum Preis von € 160,00 pro Person

zum Preis von € 230,00 pro Person inkl. Weinbegleitung (0,1l pro Gang)

Wertgutscheine:

€ 50,00 – € 100,00 – € 150,00 – € 200,00

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

UNSERE URLAUBSZEITEN

Kochakademie

Von Donnerstag, 07. November bis Sonntag, 17. November 2024
bleibt unser Restaurant am Dienstag / Mittwoch / Donnerstag geschlossen.
Freitag / Samstag / Sonntag und Montag ist das Restaurant abends geöffnet.

Wir machen Urlaub, Hotel und Restaurants:

Weihnachtspause

von Sonntag, 22. Dezember abends
bis einschließlich Freitag, 27. Dezember 2024

sowie

Winterpause

von Sonntag, 16. Februar bis einschließlich Mittwoch, 12. März 2025

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 13:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Küchenannahmeschluss 20:00 Uhr

„Casala – Das Restaurant“

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

Sommeröffnungszeit (15.06.2024–15.09.2024)
geöffnet von 13:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Küchenannahmeschluss 15:00 Uhr

geöffnet von 17:00 Uhr bis 22:30 Uhr
Küchenannahmeschluss 19:30 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

