

hedy's

Restaurant & Bar

Welcome, Bienvenue, Benvenuto!

Willkommen im Restaurant Hedy's, gelegen im Zentrum von Kreuzlingen, die Stadt am wunderschönen und einmaligen Bodensee!

Einmalig ist auch das gepflegte Ambiente im Hedy's. Unser Restaurant bietet 48 Innensitzplätze in modern und stilvoll gestalteten Räumen, wie zuhause im gemütlichen Wohnzimmer. Bei schönem Wetter verwöhnen wir Sie gerne mit dem Besten von Küche und Bar auf unserer sonnigen Terrasse.

Mein Team und ich bieten täglich vom Business-Lunch bis zur Abendkarte abwechslungsreiche, internationale Küche und ausgezeichnete Weine an. Die Speisen im Hedy's werden immer mit frischen Zutaten der Jahreszeit zubereitet. Rundum guter Service und ein angemessenes Preis-Leistungsverhältnis sind unser oberstes Prädikat.

„Ich freue mich, Sie zu meinen Gästen zählen zu dürfen. In diesem Sinne -Salute“

Der Gastgeber, Hedy Harrabi.



Vorspeisen

Kleiner Blattsalat
mit Cherrytomaten und Hausdressing
8.50 SFR

Rohmarinierter Kürbissalat mit gerösteten Kernen und
Ziegenfrischkäsebällchen
12.50 SFR

Caprese von Tomate und Büffelmozzarella mit
altem Balsamico und frischem Basilikum
15.50 SFR

Carpaccio vom Rindsfilet im Kräutermantel
mit Zitronen-Olivenölmarinade und Ruccolasalat
22.50 SFR

Salat von gegrilltem, mediterranem Gemüse mit altem
Balsamico und gegrillten Riesengarnelen
21.50 SFR

Hokkaidoschaumsuppe mit Ingwer und Kürbiskernöl
11.50 SFR

Pfifferlingscremesuppe mit Schnittlauch und Croutons
13.50 SFR



Hauptspeisen

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art
mit Kartoffelrösti und buntem Gemüse
38.50 SFR

Filetsteak vom Black Angus grilliert auf frischem Blattspinat mit
Kalbsjus und Ofenkartoffeln
49.50 SFR

Schweinsfilet im Speckmantel auf Gebratenem Kürbisgemüse
mit Pfifferlingen an Majoransjus
36.50 SFR

Cordon bleu vom Kalb
mit Marktgemüse und Pommes frites
38.50 SFR

**Wir beraten Sie gerne auch bei der Auswahl des
Weines, passend zu Ihrem Gericht.**



Hauptspeisen

Zander unter der Kräuterkruste auf sämigem
Graupen-Gemüserisotto

38.50 SFR

Doradenfilet vom Grill mit Blattspinat gefüllt auf
Kürbiskartoffelstock

38.50 SFR

Pochiertes Lachsfilet auf Gemüsetagiatelle mit Samtsosse
38.50 SFR.

Fettucine „al Chef“ mit gebratenen Black Tiger Garnelen,
Knoblauch und Peperoncini-Tomatensugo

29.50 SFR

Hausgemachte Ravioli mit frischem Parmesan, je nach Saison

26.50 SFR

Penne „al arrabiata“ mit scharfem Peperoncini-Tomatensugo

19.50 SFR

Spaghetti al olio mit Peperoni, Knoblauch und frischen Kräutern

19.50 SFR

Tägliche Empfehlungen nach Saison.

Ganze Fische, Fangfrisch sowie Fleischgerichte.

**Wünsche ausserhalb unserer Speisekarte sind
jederzeit willkommen. Sprechen sie mich ungeniert
an, ich werde Sie gerne beraten.**



Nachspeisen

Panna cotta
nach Grossmutter's Rezept
mit Himbeersoße und frischen Früchten
12.50 SFR

Coupe Dänemark
(Zwei Kugeln Vanilleglacé
mit warmer Schokoladensosse und Rahm)
12.50 SFR

Tonkabohnenhalbgefrorenes mit Mousse au Chocolate und
frischen Früchten
14.50 SFR

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Herz und Tahiti-Vanilleglacé
15.50 SFR

Orangenesspuma mit Vanilleglace und gerösteten
Kürbiskernen
12,50 SFR

