

Vorspeisen und Salate

starters and salads

Kleiner Salatteller mit Baguette und Butter

small salad, baguette and butter

3,50 €

Salat von aromatischen Fleischtomaten mit Zwiebelwürfeln, gerösteten Pinienkernen und Balsamicocrème an Rinderfiletspitzen und Kräuterseitlingen aus der Pfanne, Baguette und Butter

13,50 €

lettuce of aromatic beef tomatoes
with diced onions, roasted pine nuts and balsamic cream,
slices of beef filet and pan - fried king oyster mushrooms,
baguette and butter

Herbstliche Blattsalate in Balsamicovinaigrette, mit frischen Pfifferlingen aus der Pfanne, Croûtons, Baguette und Butter

9,50 €

autumnal lettuces
with balsamic vinaigrette,
pan-fried chanterelles, croutons,
baguette and butter

Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill - Senfcrème an einem Kartoffelrösti

8,50 €

home - marinated graved salmon
with dill and mustard cream on a hash brown

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet auf Vollkornbrot, Sahnemeerrettich, Rote-Beete-Würfel

7,50 €

tepid cured trout filet,
on whole-grain bread, creamed horseradish,
beetroot dices

Suppen

soups

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Croûtons

6,50 €

cream soup of fresh chanterelles
with croutons

Strauchtomatencrème mit gefüllten Pastasäckchen

5,00 €

cream of vine tomatoes
with filled pasta pockets

Vegetarisch

vegetarian

"Schlemmerrösti" Mediterranes Gemüse aus der Pfanne mit Tofu auf einem Kürbiskern - Karottenrösti mit Mozzarella überbacken

9,50 €

pan-fried Mediterranean vegetables with tofu
on a hash brown of pumpkin and carrots au gratin with mozzarella

Gemüsemaultaschen auf Blattspinat mit Kräuterrahmsauce und Pecorino überbacken

11,50 €

Swabian pasta with leaf spinach
herb cream sauce and au gratin with Pecorino cheese

Fischgerichte

fish

**Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit frischen Pfifferlingen auf Rahmwirsing,
Risolée kartoffeln**

16,50 €

pikeperch filet
with fresh chanterells and cream savoy cabbage,
Risolée potatoes

**Zartes Matjesfilet nach "Hausfrauen Art"
mit Zwiebeln, Gurke und Äpfeln in Sahnesauce,
Petersilienkartoffeln**

12,00 €

delicate filets of young herring
with onions, gherkin and apples in cream sauce,
parsley potatoes

**Gebratenes Lachsfilet "Café de Paris"
mit Rucola - Tomatengemüse auf Kartoffelrösti**

18,50 €

sauted salmon filet "Café de Paris"
with rocket and tomatoe vegetable on a hash brown

Hauptgerichte

main dishes

**Currywurst mit hausgemachter Sauce,
Pommes frites und Salatgarnitur** **6,50 €**

curry sausage with hot and spicy sauce, chips
salad

**"Hausgemachter Burger Jürgens Style"
Rinderhacksteak vom Angusrind
auf Eisbergsalat und hausgemachter Dip, mit Spezialketchup,
Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln und Cheddarkäse
in geröstetem Sesambrötchen
Pommes frites** **8,50 €**

home-made burger "Jürgen's style"
ground beef steak of Angus beef with iceberg lettuce
and home-made dip, special ketchup, tomatoes and gherkins
fried onions and Cheddar cheese in a sesame roll

**"Salzgitter Spezial"
Zwei Schweinerückensteaks mit Camembert und Obstler überbacken
Preiselbeeren, Bratkartoffeln,
Salatteller** **14,50 €**

"Salzgitter Special"
two steaks of pork saddle au gratin with camembert and fruit brandy,
lingonberries, roasted potatoes
salad

**Hausgemachter Makkaroniauflauf "au four"
mit Sauce Bolognese und Käse im Ofen überbacken
Salatteller** **9,50 €**

home - made macaroni soufflé au gratin
with sauce bolognese
salad

**Frische Pfifferlinge
mit drei Spiegeleiern und Röstkartoffeln
in der gusseiseneren Pfanne serviert** **13,50 €**

fresh chanterelles
with three fried eggs and roasted potatoes
served in a cast-iron pan

**Scheiben vom Schweinefilet
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, gebratene Serviettenknödel,
Salatteller** **16,50 €**

slices of pork filet
with fresh chanterells in cream sauce, roasted bread dumplings
salad

Vom Grill
steaks

Rumpsteak vom Angus - Rind **18,50 €**
rump steak of Angus beef

Rib Eye Steak vom Angus - Rind **18,50 €**
rib eye steak of Angus beef

Filetsteak vom Angus - Rind **22,50 €**
filet steak of Angus beef

US T-Bone-Steak **21,00 €**
minimum 450 g

Rinderhuffsteak "Western Style" **15,00 €**
mit feurigen Kidneybohnen und Rauchfleisch
sirloin steak with hot kidney beans and smoked meat

Fischgrillteller nach Marktangebot **18,50 €**
grilled fish of the day

Medaillons vom Schweinefilet **15,00 €**
medaillons of pork filet

zu unseren Steaks servieren wir:

Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller

Munsch auch: Sauce Bèarnaise, Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin, Pommes frites

our steaks are served with:

herb butter, roasted potatoes and mixed salad

optional: Sauce Bèarnaise, pepper cream sauce, au gratin potatoes, French fries

Dessert

dessert

Käseauswahl

11,00 €

selection of cheese

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

4,50 €

red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream

Auswahl hausgemachter Sorbets

7,00 €

selection of home - made sorbets

Weißes Schokoladenmousse auf Erdbeer-Kiwiragout

6,50 €

white mousse au chocolat with jam of strawberries and kiwi

Dessertteller "Surprise" Lassen Sie sich überraschen !

8,50 €

Dessert Plate "Hotel am See "
Surprise !