

Vorspeisen und Salate

starters and salads

Kleiner Salatteller mit Baguette und Butter

3,50 €

small salad with baguette and butter

Carpaccio vom Hirschschinken mit Rapunzelsalat und rotem Zwiebelkonfit Baguette und Butter

12,50 €

carpaccio of venison ham with corn salad and red onion confit, baguette and butter

Feines Lachstartar auf Vollkornbrot, Frischkäse - Limonencreme

11,50 €

fine tartar of salmon with pumpernickel and lemon - cheesecream

Kalte Gerichte

cold dishes

Harzer Sauerfleisch mit Remoulade, krosse Bratkartoffeln, Salat

9,50 €

soured meat in jelly, sauce remoularde, fried potatoes, salad

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade, krosse Bratkartoffeln, Salat

14,50 €

slices of roast beef, remoulade sauce, fried potatoes, salad

Suppen

soups

Wasabirahmsuppe mit Streifen vom Tafelspitz

6,00 €

cream soup of wasabi with stripes of prime boiled beef

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Ingwer und Flußkrebsschwänzen

6,50 €

cream soup of hokkaido pumpkin with ginger and crab meat

Vegetarisch

vegetarian

Spaghetti mit vegetarischer Gemüsebolognese frisch gehobelter Parmesan, Salat

11,00 €

spaghetti with vegetablebolognese, fresh planed Parmesan cheese, salad

Gebackener Fetakäse auf sautiertem Babyspinat, Tomatensugo

14,50 €

baked feta cheese on spinach, tomato sugo

Fischgerichte

fish

Gebratenes Hokifilet auf Gemüsestreifen und einer leichten Pommery - Senfsauce Petersilienkartoffeln

16,50 €

Hoki fish on vegetables with pommery-mustardsauce, parsley potatoes

Filet von der Mittelmeerdorade auf Fenchelgemüse, Tomatensugo Rosmarinkartoffeln

18,00 €

filet of mediterranean gilthead, fennel, tomato-sugo, rosemary potatoes

Norweger Lachssteak "café de paris" an Kartoffelgratin, Salat

19,50 €

salmon steak "café de paris", potato gratin, salad

Hauptgerichte

main dishes

Currywurst mit hausgemachter Sauce pommes frites und Salatgarnitur

6,50 €

curry sausage with hot and spicy sauce, french fries, salad

Hausgemachter Burger "Jürgen's Style" Rinderhacksteak vom Angusrind auf Eisbergsalat und hausgemachtem Dip, 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 lettuce and home-made dip, special ketchup
tomatoes and gherkins, fried onions and Cheddar cheese in a sesame roll, french fries

"Salzgitter Spezial" Zwei Schweinerückensteaks mit Camembert und Obstler überbacken Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Salat

14,50 €

"Salzgitter Special"
two steaks of pork saddle gratinated with camembert and fruit brandy
cranberries, roasted potatoes, salad

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce hausgemachtes Berner Rösti, Salat

17,50 €

slice of pork fillet "Zurich style", fresh mushrooms in cream
homemade hash browns, salad

Zarte Perlhuhnbrust vom Grill auf Rahmwirsing Pommery - Senf - Sauce, Risoleékartoffeln

17,00 €

delicate grilled keat breast of creamed savoy cabbage
pommery - mustard - sauce, risoleé potatoes

Vom Grill

steaks

**Schweinerückensteak nach "Holzfäller Art"
mit geschmorten Zwiebelringen**

15,00 €

saddle steak "lumberjack style" with braised onions

Medaillons vom Schweinefilet

16,50 €

medallions of pork filet

**Rinderhufsteak "Western Style"
mit feurigen Kidneybohnen und Rauchfleisch**

17,50 €

sirloin steak with hot kidney beans and smoked meat

Rumpsteak vom Angus - Rind

19,50 €

rump steak of Angus beef

Rib Eye Steak vom Angus - Rind

19,50 €

rib eye steak of Angus beef

Filetsteak vom Angus - Rind

24,50 €

fillet steak of Angus beef

Fischgrillteller nach Marktangebot

19,50 €

grilled fish of the day

zu unseren Steaks servieren wir:

Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

auf Wunsch auch: Pfannengemüse, Sauce Bèarnaise, Pfefferrahmsauce,
Kartoffelgratin, pommes frites

our steaks are served with:

herb butter, roasted potatoes and mixed salad

optional: grilled vegetables, Sauce Bèarnaise, pepper cream sauce,
gratin potatoes, french fries

Dessert

dessert

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 an parfümierten Orangenfilets

6,50 €

white mousse au chocolat with orange slices

Crème brûlée

6,00 €

crème brûlée

Dessertteller "Surprise" Lassen Sie sich überraschen !

8,50 €

dessert plate "Hotel am See "
Surprise !