

Vorspeisen und Salate

starters and salads

**Sommerliche Blattsalate
mit Holundervinaigrette und Croûtons,
gebratener Kalbsleber, Apfel - Zwiebel - Confit,
Baguette und Butter**

9,50 €

summerly lettuces
with elder vinaigrette and croûtons,
sauted calf's liver and confit of onions and apples,
baguette and butter

**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 mushroom,
baguette and butter

**Griechischer Bauernsalat
mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Fetakäse
in Kartoffel - Schnittlauch - Vinaigrette,
Baguette und Butter**

11,50 €

Greek farmer's salad
with iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, onions, paprika,
olives and feta in vinaigrette of potatoe and chive,
baguette and butter

**Sommerliche Salatauswahl
in Zitronenmelisse - Joghurtdressing mit gegrillten Riesengarnelen,
Kräuterbutter und Baguette**

17,50 €

sommerly selection of lettuces
with lemon balmdressing and grilled king prawns,
herb butter and baguette

**Feine Salatauswahl
mit Thousand Island Dressing,
Melone, Serranoschinken und gegrillter Truthahnbrust,
Baguette und Butter** **12,00 €**

fine selection of lettuces
with thousand island dressing,
melon, Serrano ham and grilled turkey breast,
baguette and butter

Antipasti - Auswahl **11,50 €**

selection of antipasti

**Matjes "Hausfrauen Art"
mit Zwiebeln, Gurke und Äpfeln in Sahnesauce,
Salzkartoffeln** **12,00 €**

young herring home - style
with onions, gherkins and apples in cream sauce,
boiled potatoes

**Rosa gebratenes Roastbeef
mit hausgemachter Remoulade und Röstkartoffeln** **13,00 €**

roastbeef sauted pink
with home - made remoulade and roasted potatoes

**Hausgemachte Bruschetta
auf gerösteten Baguettes, Parmesan
und Coppa di Parma** **10,50 €**

home - made bruschetta
with Parmesan cheese and Coppa di Parma

Suppen

soups

Crème von Strauchtomaten mit Sauerrahm und Croûtons

5,50 €

cream of vine tomatoes
with sour cream and croûtons

Ingwerrahmsuppe mit Zitronengras und Hähnchenbrust

6,00 €

cream soup of ginger
with lemon grass and chicken breast

Rahmsuppe von der Brunnenkresse mit gerösteten Pinienkernen

6,00 €

cream soup of watercress with roasted pine nuts

Fischgerichte

fish dishes

Gegrilltes Lachsfilet "Café de Paris" Kartoffelgratin, Salatteller

18,50 €

grilled filet of salmon "Café de Paris"
au gratin potatoes, mixed salad

Mariniertes Filet vom Pangasius mit Ananas und Paprika am Spieß gegrillt auf asiatischem Gemüse süß - sauer, Basmatireis

16,50 €

marinated filet of catfish
roasted on a spit with pineapple and paprika,
asian vegetables sweet & sour, Basmati rice

Medaillons vom Seeteufel an mediterranem Gemüse, Krustentierjus, Kartoffelgratin

19,50 €

medaillon of angler - fisch
with mediteranean vegetables, crustacean jus, au gratin potatoes

Hauptgerichte

main dishes

Currywurst mit hausgemachter Sauce, Pommes frites und Salatgarnitur

6,00 €

curry sausage
with hot and spicy sauce, chips, mixed salad

"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, mixed salad

Gegrillte Truthahnsteaks mit Fetakäse und Rosmarinhonig überbacken auf Tomatensugo Pommes frites, Salatteller

14,50 €

grilled turkey steak au gratin with feta and rosemary honey,
tomatoe sugo, french fries, 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, mixed salad

Scheiben vom Schweinefilet mit Kräuterseitlingen in Pommery - Senfsauce Kartoffelgratin, Salatteller

16,50 €

slices of pork filet
with king oyster mushrooms in a sauce of Pommery mustard,
au gratin potatoes, mixed salad

**Original Wiener Kalbsschnitzel
mit gebackener Petersilie und Zitrone,
Bratkartoffeln, Salatteller**

19,50 €

original Viennes Schnitzel
with baked parsley and lemon,
roasted potatoes, mixed salad

**Rosa gegrillter Lammrücken
an mediterranem Gemüse, Rosmarinjus,
Kartoffelgratin**

21,50 €

saddle of lamb sauted pink
with Mediterranean vegetable, rosemary jus,
au gratin potatoes

**Zarter Kaninchenrücken und Wachtelbrust
auf Rucola - Tomatengemüse, Honig - Thymian - Jus,
Kartoffelgratin**

18,50 €

tender rabbit loin and quail breast
with rocket and tomatoe vegetable, jus of honey and thyme,
au gratin potatoes

**Gegrillte Perlhuhnbrust
auf Tagliatelle mit Pfifferlingen
in Kräuterrahmsauce, Salatteller**

17,50 €

guinea fowl breast with tagliatelle and chanterelles
herb cream sauce, mixed salad

Dessert

dessert

4,50 €

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream

7,00 €

Auswahl hausgemachter Sorbets

selection of home - made sorbets

6,50 €

Weißes Schokoladenmousse auf Erdbeer-Kiwiragout

white mousse au chocolat with jam of strawberries and kiwi

7,00 €

Minzpanacotta an Ananas-Chilissalat

mint panna cotta with salad of pineapple and chili

8,50 €

Dessertteller "Surprise" Lassen Sie sich überraschen !

dessert plate "Hotel am See "
Surprise !

Vom Grill
steaks

18,50 €

Rumpsteak vom Angusrind

rump steak of Angus beef

18,50 €

Rib Eye Steak vom Angusrind

rib eye steak of Angus beef

22,50 €

Filetsteak vom Angusrind

filet steak of Angus beef

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

sirloin steak with hot kidney beans and smoked meat

15,00 €

Medaillons vom Schweinefilet

medaillons of pork filet

15,00 €

Fischgrillteller nach Marktangebot

grilled fish of the day

18,50 €

zu unseren Steaks servieren wir:

Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller
auf Wunsch 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

