



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Räucherlachs im Crêpemantel / Spargelsalat

Smoked salmon in a crepe coating / asparagus salad

1/2/3/8/13/15/16/19

18,00 €

Thunfisch - Frischkäse - Mousse

asiatischer Salat / Chili - Dip

Tuna - cream cheese - mousse / asian salad / chili dip

8/13/15/16/19

18,50 €

Matjesfilet / rote Zwiebeln / Bauernbrot

Matjes fillet / red onions / farmhouse bread

2/3/13

16,00 €

Suppen

soups

Tomatenkraftbrühe / Cappelletti rosso

Tomato broth / Cappelletti rosso

8/13/15/19/21

9,00 €

Spargelcrèmesuppe / Sahnehaube

Asparagus cream soup / cream topping

8/13/19

8,50 €

Tom Kha Gai Suppe / Hähnchenbrust

Tom Kha Gai Soup / Chicken Breast

8/13/19

9,50 €

Fisch

fish

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch

pikante Currysauce / Aprikosen Couscous / Salat

Grilled fillet of sea bass spicy curry sauce / apricot couscous / salad

8/13/16/19

29,00 €

Gegrilltes Papageienfisch Filet

asiatisches Gemüse / Basmatireis

Grilled parrot fish fillet / asian vegetables / Basmati rice

13/16

27,00 €

Gebratenes Schollenfilet

Senfsauce / Bratkartoffeln / Gurkensalat

Fried plaice fillet / mustard sauce / fried potatoes / cucumber salad

8/13/16/19/22/27

25,00 €



Vegan

Vegan

Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese

Gran Prosociano / Salat

Vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / Gran Prosociano / salad

19,50 €

13

Vegetarisch

Vegetarian

Vegetarischer Burger

vegane Pattie / knackiger Eisbergsalat / Zwiebeln

Tomate / Barbecue Relish / Cheddar-Käse / Brioche - Brötchen

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

Vegetarian burger vegane pattie / salad / onions / tomatoes / barbecue relish
cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

1/3/18/13/15/18/22

18,50 €

Frischer Spargel gebraten

Rosmarin / Honig / Fetakäse / Pariser Kartoffeln

Fresh fried asparagus / rosemary / honey / Feta cheese / Parisian potatoes

25,00 €

8/19

Frischer Spargel

Tomate / Frühlingszwiebel / Deichkäse / Kartoffelpuffer

Fresh asparagus / tomato / spring onion / cheese / potato pancakes

24,00 €

8/19

Spargel

Portion frischer Stangenspargel

zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise / Petersilienkartoffeln

Fresh asparagus / melted butter or Sauce Hollandaise / potatoes

21,50 €

8/15/19

dazu empfehlen wir:

Rührei

Kochschinken

Gemischter Schinken

Serrano Schinken

Jungschweinschnitzel (180 gr.)

Kalbsschnitzel (160 gr.)

Rinderfiletsteak (200 gr.)

in addition we recommend:

scrambled eggs 15 **5,50 €**

cooked ham 27 **7,50 €**

mixed plate of ham 27 **12,00 €**

serrano ham 27 **11,00 €**

escalope of pork 13 **12,00 €**

escalope of veal 13 **20,00 €**

beef fillet **31,00 €**

Hauptgerichte

main dishes

Gebackenes Kikok - Maishähnchen

Cesar Salad / Baguette

Kikok - corn chicken / Cesar salad / baguette

25,00 €

13/15

Kalbstafelspitz / Petersilien - Meerrettich - Sauce

Frühlingsgemüse / Pariser Kartoffeln

Veal boiled beef / parsley - horseradish - sauce / spring vegetables / Parisian potatoes

27,00 €

8/13/19/21

Geschnetzeltes vom Strohschwein

Rahmsauce / Champignons / Butterspätzle / Salat

Slices of straw pig / cream sauce / mushrooms / butter spaetzle / salad

29,50 €

8/13/19/21

Original Wiener Kalbsschnitzel

gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Salat

Original "Wiener Schnitzel" / baked parsley / roasted potatoes / salad

31,00 €

13/27/22

American Beef Short Ribs

Smokey BBQ Sauce / Coleslaw / pommes frites

American Beef Short Ribs Smokey BBQ Sauce / Coleslaw / french fries

28,00 €

22

Currywurst

hausgemachte Sauce / pommes frites / Krautsalat

Curry sausage / hot and spicy sauce / french fries / coleslaw

14,00 €

07/27/11

JT Specialburger

Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat

Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

Angus ground beef steak / crispy salad / onions / tomatoes / barbecue relish

cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

18,50 €

13/15/19/22

Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

Steaks

steaks

Mixed Grill

Rindersteak / Schweinemedallions / Hähnchenbrust

Nürnberger Würstchen / gegrilltem Speck

250 g 27,00 €

Mixed grill / beef steak/ pork medallions / chicken breast

27

Nuremberg sausages / grilled bacon

Rumpsteak vom deutschen Weiderind

250 g 33,00 €

Rump steak

Rib - Eye Steak vom deutschen Weiderind

300 g 39,00 €

Rib eye steak

Filetsteak vom deutschen Weiderind

200 g 42,00 €

Beef Tenderloin

Fisch - Grillteller nach Marktangebot

250 g 38,00 €

Fish - grilled plate according to market offer

13/14/16

Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch

rare, medium / rare, medium, medium/well done, well done

Zu unseren Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Baguette und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:

Vinaigrette, Balsamico Dressing oder Joghurtdressing

our steaks are served with herb butter, baguette and salad with dressing of your choice

vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

13/19/22/20

Weitere Beilagen

more side dishes

Pfannengemüse / pan-fried vegetables

8,00 €

Champignons / mushrooms

7,50 €

Geschmorte Zwiebeln / braised onions

5,00 €

Kartoffelgratin / potato gratin

19 8,50 €

Bratkartoffeln / roasted potatoes

27 6,50 €

Pommes frites / french fries

5,50 €

Sauce Béarnaise / Sauce Béarnaise

15/19 5,00 €

Pfefferrahmsauce / pepper cream sauce

13/19 5,00 €



HOTEL AM SEE

Dessert

dessert

Frische Erdbeeren / Vanilleeis / Sahne	8/19	13,00 €
Fresh strawberries / vanilla ice cream / cream		
Panna Cotta / Erdbeerragoût	8/19	11,00 €
Panna cotta / strawberry ragout		
Vegane Chia -Vanillecrème / Marillenmark	8/19	10,00 €
Vegan chia vanilla cream / apricot pulp		
Dessertteller "Hotel am See"	8/13/15/19/20	15,00 €
Dessertvariation		

Eis

ice cream

Vanilleeiscrème	15/19	
Schokoladeneiscrème	15/19	
Haselnusseiscrème	15/19/20	
Erdbeereiscrème	15/19	
Stracciatellaeiscrème	15/19/20	
Pistazieneiscrème	15/19	
Salted Caramelis	15/19	
Joghurt - Himbeereis	15/19	
vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio		
Salted caramel ice cream, Yogurt-raspberry ice cream		
	pro Kugel - per scoop	3,00 €
	Portion Sahne - whipped cream	2,00 €

Sorbets

sorbets

Zitronen - Sorbet

Himbeer - Sorbet

Mango - Sorbet

lemon, raspberry, mango

pro Kugel - per scoop **3,00 €**