



SCHÄNKE

SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

- Geräucherte Barberie Entenbrust** **18,00 €**
Fenchel - Orangensalat / Preiselbeeren / Baguette 2/7/13/20/21/22/27
Smoked Barberie duck breast / cranberries / plums - cinnamon dip / baguette
- Medaillons vom geräucherten Nori Lachs** **22,00 €**
Wakame - Algen / Wasabi Dip / Kroepoek 1/2/3/13/16/18/22
Medallions of smoked nori salmon / Wakame - Seaweed / Wasabi Dip / Kroepoek
- Salat von frischem Grünkohl / Walnüsse** **9,50 €**
Granatapfel / Honig - Senf - Dressing / Baguette 13/20/22
Fresh kale salad / walnut / pomegranate / honey mustard dressing / baguette

Suppen

soups

- Entenkraftbrühe / Pilzravioli** **9,50 €**
Duck broth / mushroom ravioli 13/21
- Kürbisrahmsuppe / Orange / Ingwer** **8,50 €**
Pumpkin cream soup / orange / ginger 8/13/19
- Kartoffel - Lauch - Crème** **7,50 €**
Potato - leek - cream 8/15/21

Fisch

fish

- Norwegisches Lachssteak** **25,00 €**
Mafaldine / Grünkohl Pesto / Salat 13/16/20
Norwegian salmon steak / Mafaldine / kale pesto / salad
- Gegrilltes Zanderfilet / Rahmwirsing** **30,00 €**
konfierte Kirschtomaten / Petersilienkartoffeln 8/13/16/19
Grilled pike-perch fillet / creamed savoy cabbage / confited cherry tomatoes / parsley potatoes
- Gebratenes Schollenfilet / Senfsauce** **21,00 €**
Bratkartoffeln / Salat 8/13/16/19/21/22
Fried plaice fillet / mustard sauce / fried potatoes / salad

Vegan / Vegetarisch

Vegan / Vegetarian

Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese Salat	13	18,00 €
Vegan Tagliatelle / Sunflower - Bolognese / salad		
Vegane Kürbis Falafel / Couscous / Tomatensalsa	13	19,50 €
Vegan Pumpkin Falafel / Couscous / Tomato Salsa		
Hausgemachte Kartoffelpuffer / Pfannengemüse / Deichkäse	8/15/19	16,50 €
Homemade potato pancakes / stir-fry / cheese		
Vegane Currywurst / hausgemachte Sauce pommes frites / Krautsalat	1/3/18	12,50 €
Vegan currywurst / homemade sauce / french fries / coleslaw		
Vegetarischer Burger veganeer Pattie / knackiger Eisbergsalat / Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise	1/3/18/13/15/18/22	16,50 €
Vegetarian burger vegan pattie / salad / onions / tomatoes / barbecue relish cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise		

Grünkohl

kale

Niedersächsischer Grünkohl Salzkartoffeln oder knusprige Bratkartoffeln, Senf	22/27	12,00 €
kale / stewed or crispy roasted potatoes / mustard		

dazu:

frische oder geräucherte Bregenwurst	150 g	6,00 €
fresh or smoked Bregenwurst		
	7/21/22/27	
Kasslerücken	150 g	7,50 €
salted loin of pork		
	27	

Hauptgerichte

main dishes

Geschnetzeltes vom Strohschwein / Rahmsauce Champignons / Butterspätzle / Salat	8/13/19/21	27,00 €
Slices of straw pig / cream sauce / mushrooms / butter spaetzle / salad		
Original Wiener Kalbsschnitzel / Gebackene Petersilie Bratkartoffeln / Salat	13/27/22	28,00 €
Original "Wiener Schnitzel" / baked parsley / roasted potatoes / salad		
Rinderfiletspitzen / Austernpilze / Frühlingszwiebeln Tagliatelle / Kirschtomaten / Pesto	13/20	30,00 €
Beef fillet tips / oyster mushrooms / spring onions / tagliatelle / cherry tomatoes / pesto		
Halbe Cherry Valley Ente / Orangensauce Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	13/15/21	29,50 €
Half Cherry Valley duck / orange sauce / apple red cabbage / potato dumplings		
Geschmorte Hirschkalbskeule / Preiselbeersauce Rahmwirsing / Pommes Dauphine	8/13/15/19/21	29,50 €
Braised venison / Cranberry sauce / creamed savoy cabbage / French fries Dauphine		
Knusprige Mastgänsebrust / Beifußsauce Bratapfel / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	13/15/21	34,00 €
Crispy fattening goose breast / mugwort sauce / apple red cabbage / potato dumplings / baked apple		
Currywurst / hausgemachte Sauce pommes frites / Krautsalat	07/27/11	12,50 €
Curry sausage / hot and spicy sauce / french fries / coleslaw		
JT Specialburger Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat / Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise	13/15/19/22	16,50 €
Angus ground beef steak / crispy salad / onions / tomatoes / barbecue relish cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise		

Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

Steaks

steaks

Mixed Grill Rindersteak / Schweinemedallions / Hähnchenbrust Nürnberger Würstchen / gegrilltem Speck Mixed grill / beef steak/ pork medallions / chicken breast Nuremberg sausages / grilled bacon	250 g	24,00 €
		27
Filetmedallions vom Ambergauer Strohschwein Fillet medallions from the Ambergau straw pig	250 g	25,00 €
Rumpsteak vom deutschen Weiderind Rump steak	250 g	30,00 €
Rib - Eye Steak vom deutschen Weiderind Rib eye steak	300 g	36,00 €
Filetsteak vom deutschen Weiderind Beef Tenderloin	250 g	40,00 €

Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch

rare, medium / rare, medium, medium/welldone, welldone

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

Vinaigrette, Balsamico Dressing oder Joghurtdressing

13/19/22/20

our steaks are served with herb butter, baguette and salad with dressing of your choice
vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

Weitere Beilagen

more side dishes

Pfannengemüse / pan-fried vegetables		8,00 €
Champignons / mushrooms		6,50 €
Geschmorte Zwiebeln / braised onions		4,00 €
Kartoffelgratin / potato gratin	19	8,00 €
Bratkartoffeln / roasted potatoes	27	6,00 €
Pommes frites / french fries		5,00 €
Sauce Béarnaise / Sauce Béarnaise	15/19	4,50 €
Pfefferrahmsauce / pepper cream sauce	13/19	4,50 €

Dessert

dessert

Rote Grütze / Vanilleeis / Sahne

Red fruit jelly / vanilla ice cream / cream

8/13/19 **8,50 €**

Tonkabohnen Crème brûlée

Joghurteis / mariniert Kumquats

Tonka bean crème brûlée / Yogurt ice cream / marinated kumquats

8/15/19 **11,00 €**

Warme Apfeltarte / Vanilleeis / Sahne

Warm apple tart / vanilla ice cream / whipped cream

8/13/15/19 **9,50 €**

Dessertteller "Hotel am See"

Dessertvariation

8/13/15/19 **12,50 €**

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

Sahne -Heidelbeereis

15/19

vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio

Salted caramel ice cream, Cream blueberry ice cream

pro Kugel - per scoop

2,50 €

Portion Sahne - whipped cream

1,50 €

Sorbets

sorbets

Zitronen - Sorbet

Himbeer - Sorbet

Mango - Sorbet

lemon, raspberry, mango

pro Kugel - per scoop

2,50 €