



SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Klassischer Caesar's Salad

Knoblauchcroûtons / gebackene Kapern / Kirschtomaten / Parmesan

12,00 €

Caesars salad / garlic croûtons / capers / cherrytomatoes / parmesan

8/13/16/19/22

Wählen Sie dazu:

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

150 g 8,00 €

fried chicken breast

Gebratenes Lachsfilet

150g 11,00 €

fried salmon fillet

Hausgebeizter Rote - Bete - Ginlachs

Kräuterwaffel / Preiselbeer - Rotkohl / Crème fraîche

14,00 €

Pickled beetroot gin salmon / waffle / cranberry red cabbage / creme fraiche

8/13/15/16

Winterliche Burrata mit Feigencarpaccio

Parmaschinken / Pinienkerne / Rucola / Baguette

13,50 €

Burrata / fig carpaccio / parma ham / pine nuts / rocket / baguette

2/3/8/19

Suppen

soups

Türkische Linsensuppe / Paprikabutter / Kartoffelstroh

9,50 €

Turkish lentil soup / sweet bell pepper butter / potato straw

8/19

Tom Kha Gai Suppe / Hähnchenbrust

10,00 €

Tom Kha Gai Soup / Chicken Breast

8/13/19

"Soup of the day"

Suppe nach Tages Empfehlung

Fisch

fish

"Hamburger Pannfisch"

Dreierlei gebratene Fischfilets / Dijon - Senfsauce / krosse Bratkartoffeln / Salat **26,00 €**

Fried fish fillets / mustard seed sauce / crispy fried potatoes / salad

8/13/16/19/22/27

Lachsfiletwürfel / Parmesancreme

Tagliatelle / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan **28,00 €**

Salmon fillet / parmesan sauce / tagliatelle / cherrytomatoes / arugula / Parmesan

8/13/15/16/19

Filet vom Winterkabeljau / Sesam / Vanille

Rote - Bete - Jus / Erbspüree / Rissolekartoffeln **30,00 €**

Fillet of winter cod / sesam / vanilla / beetroot jus / mashed peas / rissole potatoes

8/13/16/19/20

Vegan / Vegetarisch

Vegan / Vegetarian

Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese / Salat

vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / salad

19,50 €

13

Vegetarische gebratene Rote - Bete - Gnocchi

Pfannengemüse / Parmesancreme **20,50 €**

beetroot gnocchi / stir-fried vegetables / parmesan sauce

8/13/15/19

Vegane Falafelbällchen / Süßkartoffelcurry / Bulgur

vegan falafel / sweet potatoe curry / bulgur

22,50 €

13/18/21

Vegetarischer Burger

veganer Pattie / knackiger Eisbergsalat /

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

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise **18,50 €**

Vegetarian burger vegan pattie / salad / onions / tomatoes / barbecue relish

1/3/13/15/18/22

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

Klassiker

classic dishes

Original Wiener Kalbsschnitzel

gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Salat

31,00 €

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

13/22/27

Geschnetzeltes vom Strohschwein

Rahmsauce / Champignons / Butterspätzle / Salat

29,50 €

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

8/13/19/21

Currywurst

hausgemachte Sauce / pommes frites / Krautsalat

14,00 €

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

7/11/27

JT Specialburger

Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat /

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

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

18,50 €

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

13/15/19/22

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

Hauptgerichte

main dishes

Hausgemachte Rinderroulade " Hausfrauen Art"

Apfelrotkohl / Serviettenknödel / Semmelbutter

28,00 €

Beef roulade stuffed with bacon / apple red cabbage

Bread dumplings / Breadcrumbs butter

8/13/19/21/22/24/27

Gebratene Rinderfiletspitzen / Cognac - Rahm

Tagliatelle / Wildbrokkoli / Grüner Pfeffer

28,50 €

Beef fillet strips / cognac cream / tagliatelle / wild broccoli / green pepper

8/13/19/21

Rosa Lammrücken / Pistazien - Kräuterkruste

Portweinreduktion / Bohnengemüse / Rosmarinkartoffeln

32,50 €

Rack of lamb / pistachio herb crust

port wine jus / miced green beans / rosemary potatoes

8/13/19/20/21/24

Gebratene Perlhuhnbrust / Estragonrahm

Sesam - Spitzkohl / Rote - Bete - Gnocchi

28,50 €

Roasted guinea fowl breast / tarragon cream

sesame pointed cabbage / beetroot gnocchi

8/13/15/19/23

Weisse Kalbsbolognese / Zucchini / Champignons

Orecchiette Pasta / geröstetes Brot / Lauchzwiebeln / Parmesan

26,50 €

White veal bolognese / zucchini / mushrooms

Orecchiette pasta / toasted bread / spring onions / parmesan

8/13/15/19/24

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 **27,00 €**

27

Rumpsteak vom deutschen Weiderind

rump steak

250 g **33,00 €**

Filetsteak vom deutschen Weiderind

beef Tenderloin

200 g **42,00 €**

Fisch - Grillteller nach Marktangebot

fish - grilled plate according to market offer

250g **38,00 €**

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

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

vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

13/19/20/22

Weitere Beilagen

more side dishes

Pfannengemüse / stir-fried vegetables

8,00 €

Champignons / mushrooms

7,50 €

Geschmorte Zwiebeln / braised onions

5,00 €

Kartoffelgratin / potato gratin

15/19 **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 €**

Dessert

dessert

Hausgemachte warme Apfeltarte / Vanilleeis / Sahne	11,50 €
Warm appletarte / vanilla icecream / whipped cream	8/13/15/19
Vanille - Frischkäse - Blondie / Cassisorbet / Mandarincoulis	12,00 €
Vanilla blondie / cassis sorbet / mandarin coulis	8/13/15/19
Schokoladen - Meersalz Crème Brûlée / Haselnußeis / Physalisragoût	13,00 €
Chocolate seasalt crème brûlée / hazelnut ice cream / physalis ragoût	8/15/19/20

Eis

ice cream

Vanilleeiscrème	15/19
Schokoladeneiscrème	15/19
Haselnusseiscrème	15/19/20
Erdbeereiscrème	15/19
Stracciatellaeiscrème	15/19/20
Pistazieneiscrème	15/19
Salted Caramelleis	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 €