

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

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust

Mango / Pflaumen Aceto / Rucola / Baguette

13,00 €

Carpaccio of smoked duck breast / mango / plum vinegar / rocket / baguette

2/7/13

Salat von frischem Grünkohl / Walnüsse

Granatapfel / Honig - Senf - Dressing / Baguette

10,50 €

fresh kale salad / walnut / pomegranate / honey - mustard - dressing / baguette

13/20/22

Suppen

soups

Vegane Kürbis - Ingwer Suppe / Kokosschaum

9,50 €

vegan pumpkin - ginger - cream / coconut espuma

Entenkraftbrühe / Pilzravioli

10,50 €

duck broth / mushroom ravioli

13/21

Rahmsuppe vom Grünkohl / Nordseekrabben / Kartoffelwürfel

12,00 €

cream soup of kale / North Sea shrimp / potato cubes

18/13/14/19

Fisch

fish

Gebratenes Schollenfilet / Senfkornsauce

Speck- und Zwiebelstreifen / krosse Bratkartoffeln / Salat

25,00 €

fried plaice fillet / mustard seed sauce

8/13/16/19/22/27

bacon and onion strips / crispy fried potatoes / salad

Lachsfiletwürfel in Parmesancreme

Tagliatelle / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan

28,00 €

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

8/13/15/16/19

Pochiertes Mecklenburger Welsfilet

Petersiliensauce / Karotten / Pastinaken / Kartoffel - Meerrettich - Stampf

28,00 €

Poached catfish fillet / parsley sauce / carrots / parsnips / potato-horseradish mash

8/13/16/19/21

Kampstraße 37- 41 · 38226 Salzgitter · Tel.+49(0)5341 / 1890-0 · Fax+49(0)5341 / 1890-100 · info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

Hotel am See OHG · Geschäftsführer Petra und Jürgen Tangemann · HRA 11339 Amtsgericht Braunschweig · UST Ident. - Nr. DE 812512184

Braunschweig

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Karte informieren können.

Volksbank Braunschweig Wolfsburg Kto. 120 54 98 000 · BLZ 269 910 66 · IBAN DE 11 26991066 120 54 98 000 BIC GENODEF330



HOTEL AM SEE

Vegan / Vegetarisch

Vegan / Vegetarian

Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese / Salat 19,50 €
vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / salad 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 22,50 €
vegan falafel / sweet potatoe curry / bulgur 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 / coleslaw / 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

Niedersächsischer Grünkohl

Salzkartoffeln oder knusprige Bratkartoffeln, Senf

kale / stewed or crispy roasted potatoes / mustard

22/27

14,00 €

Wählen Sie dazu:

frische oder geräucherte Bregenwurst

fresh or smoked Bregenwurst

7/21/22/27

150 g 7,00 €

Kasslerrücken

salted loin of pork

27

150 g 8,50 €

Hausgemachte Rinderroulade " Hausfrauen Art"

Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Semmelbutter

beef roulade stuffed with bacon / apple red cabbage / potatoe dumplings

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

28,00 €

Gebratene Rinderfiletspitzen

Gorgonzolasauce / Tagliatelle / Kirschtomaten / gebackener Rucola

beef fillet strips / Gorgonzola sauce / tagliatelle / cherry tomatoes / baked rocket

8/13/19/22/27

28,50 €

Medallions vom Hirschrücken im Speckmantel

Preiselbeer-Portweinjus / Rahmwirsing / Kartoffelkrapfen

Medallions of venison loin wrapped in bacon

8/13/19/21/24/27

Cranberry port wine jus / creamed savoy cabbage / potato fritters

32,50 €

Halbe Cherry Valley Ente

Orangensauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

half Cherry Valley duck / orange sauce / apple red cabbage / potato dumplings

13/15/21

31,50 €



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

Nuremberg sausages / grilled bacon

27

Rumpsteak vom deutschen Weiderind

250 g **33,00 €**

rump steak

Filetsteak vom deutschen Weiderind

200 g **42,00 €**

beef Tenderloin

Fisch - Grillteller nach Marktangebot

250g **38,00 €**

fish - grilled plate according to market offer

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

13/19/20/22

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

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 €**



HOTEL AM SEE

Dessert

dessert

Karamelisierter Kaiserschmarrn / Preiselbeeren / Apfelmus / Sahne caramelized Kaiserschmarrn / cranberries / applesauce / cream	8/13/19/20	11,00 €
Schokoladen-Kokos panna cotta / Mango Espuma / Pistazieneiscreme chocolate coconut panna cotta / mango espuma / pistachio ice cream	8/13/15/19/20	12,50 €
Weißes Kaffeeparfait / warmer saftiger Brownie / Punschkirchen white coffee parfait / warm chocolate brownie / cherries	8/13/15/19	13,00 €
Dessertteller "Hotel am See" Dessertvariation	8/13/15/19	15,00 €

Eis

ice cream

Vanilleiscreme	15/19	
Schokoladeneiscreme	15/19	
Haselnusseiscreme	15/19/20	
Erdbeereiscreme	15/19	
Stracciatellaeiscreme	15/19/20	
Pistazieneiscreme	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 €