



SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Spinatsalat / Fetakäse / Himbeerdressing

Walnüsse / Granatapfel

baby spinach salad / feta cheese / raspberry dressing / walnuts / pomegranate

8/20

11,00 €

Carpaccio vom Rind / Liebstöckelcrème / Rucola

Pinienkerne / Parmesan / Baguette

beef carpaccio / lovage cream / wild garlic oil

8/13/15/16/19/20/22

arugula / pine nuts / parmesan / baguette

14,00 €

Spargelsalat mit Erdbeeren / Büffelmozzarella

Basilikum / reifer Balsamessig / Baguette

asparagus salad with strawberries / buffalo mozzarella

8/19

basil / mature balsamic vinegar / baguette

14,50 €

Suppen

soups

Spargelcrèmesuppe / Croûtons / Sahnehaube / Gartenkresse

asparagus cream soup / croutons / cream topping / garden cress

8/13/19

8,50 €

Schaumsuppe von Jungen Erbsen / Hähnchenbrust Tandoori / Minze

pea soup / chicken breast tandoori / mint

8/13/19/21

11,00 €

"Soup of the day"

Suppe nach Tages Empfehlung

8,50 €

Fisch

fish

Maischolle "Finkenwerder Art"

Speckstippe / Dijon - Senfsauce / krosse Bratkartoffeln / Gurkensalat

27,00 €

fried plaice fillet / bacon / Dijon mustard sauce / fried potatoes / cucumber salad

8/13/16/19/22/27

Lachsfilet im Kartoffelnest

Ragoût von grünem und weißem Spargel / confierte Tomaten

29,50 €

salmon fillet in a potato nest / ragoût of green and white asparagus / confit tomatoes

8/13/16/19

Gebratenes Filet von der Buttermakrele / Zitronen-Buttersauce

Blattspinat / Kartoffelkrapfen

28,00 €

fried fillet of butter mackerel / lemon buttersauce / leaf spinach / potato fritters

8/13/15/16/19

Vegan / Vegetarisch

Vegan / Vegetarian

Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese / Salat

19,50 €

vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / salad

13

Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle / Bergkäse / Röstzwiebeln / Salat

19,50 €

homemade Allgäu cheese spaetzle / mountain cheese / fried onions / salad

8/13/15/19

Gebratener Spargel mit Rosmarinhonig und Ziegenkäse gratiniert

Lyoner Kartoffeln / Salat

25,00 €

fried asparagus with rosemary honey and goat cheese gratinated, Lyoner potatoes / salad

8/19

Vegetarischer Burger

veganer Pattie / knackiger Eisbergsalat /

Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddar-Käse / 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 / sweetpotato french fries / chili mayonnaise

Spargel

Portion frischer Braunschweiger Stangenspargel

mit Pankobröseln / zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise / Butterkartoffeln

19,50 €

Fresh asparagus / melted butter or Sauce Hollandaise / potatoes

8/15/19

dazu empfehlen wir:

Rührei

Kochschinken

Gemischter Schinken

Serrano Schinken

Jungschweinsnitzel (180 gr.)

Kalbsschnitzel (160 gr.)

Rinderfiletsteak (200 gr.)

Lachsfilet (150 gr.)

in addition we recommend:

scrambled eggs

15

5,50 €

cooked ham

27

7,50 €

mixed plate of ham

27

11,00 €

serrano ham

27

12,00 €

escalope of pork

13 / 15

12,00 €

escalope of veal

13 / 15

19,50 €

beef fillet

31,00 €

salmon fillet

16

11,00 €

Klassiker

classic dishes

Original Wiener Kalbsschnitzel

gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Preiselbeerchutney / Gurkensalat

32,00 €

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

15,00 €

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

**Gegrillte Salatherzen / Hähnchenbrustfilet / krosser Bacon
Caesardressing / Gebratener Grüner Spargel / Parmesan**

25,00 €

grilled lettuce / chicken breast / crispy bacon / Caesar dressing
Green asparagus / parmesan

8/15/19/22/27

Streifen vom Rinderfilet

Tagliatelle / Spargel / Tomaten / Frühlingslauch / Pesto

30,00 €

beef fillet strips / Tagliatelle / green asparagus / tomatoes / spring leeks

8/13/15/19

Zart geschmorte Lammkeule / Rosmarinjus

Kartoffel - Selleriepüree / Zuckerschoten / confierte Tomaten

27,00 €

braised leg of lamb / rosemary jus / potato - celery puree
sugar snap peas / confit tomatoes

8/13/19/21

Wiener Backhendl vom Kikok - Maishähnchen

Kartoffel - Gurkensalat / Preiselbeeren

28,50 €

Viennese fried chicken from Kikok - corn-fed chicken
potato - cucumber salad / cranberries

8/13/15/19

Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Pfefferrahm

grüner Ofenspargel / Kartoffelgratin

29,50 €

medium roasted veal fillet / pepper cream / green oven-baked asparagus / potato gratin

8/13/19/21

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

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 Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Grilltomate, Kräuterbaguette und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:

Vinaigrette, Balsamico Dressing oder Joghurtdressing

13/19/20/22

steaks are served with herb butter, bbq sauce, grilled tomato, baguette and

salad with dressing of your choice: vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

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

Tarte au citron / Rhabarbersorbet / Balsamico - Erdbeeren	12,50 €
Tarte au citron / rhubarb sorbet / balsamic strawberries	8/13/15/19
Hausgebackene Buttermilch - Waffel / Vanille Eiscrème / Erdbeermark	11,50 €
homemade buttermilk waffle / vanilla ice cream / strawberry puree	8/13/15/19
"Steirer Eis" - Zwei Kugeln Vanille Eiscreme / Steirer Kernöl / Kürbiskernkrokant	7,50 €
Vanilla ice cream / pumpkin seed oil / pumkin seed brittle	8/19
Frische Erdbeeren / Orangenlikör / Minze / Vanille Eiscreme / Sahne	9,50 €
fresh strawberries / orange liqueur / mint / Vanilla ice cream	8/19
Eiskaffee / Vanille Eiscreme / Sahne	7,50 €
Iced coffee / vanilla icecream	8/19
Affogato / Vanille Eiscreme / Frisch gebrühter Espresso	7,00 €
Vanilla ice cream / Frashly brewed espresso	8/19

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 €