



# SPEISEKARTE



**HOTEL AM SEE**

## Vorspeisen

starters

### **Matjeshappen Birne Bohne Speck / Feldsalat in Holundervinaigrette Vollkornbrot / Butter**

14,00 €

Matjes "pear bean bacon"

lamb's lettuce / elderberry vinaigrette / wholewheat / bread / butter

2/ 27

### **Gänseleberparfait / Rosinen / Feldsalat / Apfelrelish / Baguette**

12,50 €

Foie gras parfait / raisins / lamb's lettuce / apple relish / baguette

8/13/5

## Suppen

soups

### **Kürbis - Orangen - Ingwer - Rahmsuppe steirisches Kürbiskernöl**

8,50 €

Pumpkin - orange - ginger - cream soup / Styrian pumpkin seed oil

8/13/19/20

### **Kraftbrühe vom Harzer Reh / Klößchen / Wurzelgemüse**

9,50 €

Broth from Harzer deer / dumplings / root vegetables

13/ 15

## Vegetarisch

vegetarian

### **Kürbis - Linsencurry / Taglierini Kürbiskern - Crumble**

14,50 €

pumpkin - lentil curry / taglierini / pumpkin seed crumble

13/ 20

### **Orientalischer Couscous**

#### **Minze / Rosinen / Mandeln / Kichererbsen / Minz Joghurt**

16,50 €

Oriental couscous / mint / raisins / almonds and chickpeas / mint yoghurt

5/13/20

### **Vegetarischer Burger**

#### **Veganes Patty vom Grill / knackiger Eisbergsalat / Zwiebeln Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise**

14,50 €

Vegan patty from the grill / crispy salad / onions / tomatoes / barbecue relish

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

3/13/15/18/19/22

## Fisch

fish

### **Gegrilltes Lachsfilet / Rahmsauerkraut / Butterkartoffeln**

Grilled salmon fillet / creamed sauerkraut / buttered potatoes

**25,00 €**

8/13/19

### **Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" / Speck / Zwiebeln Bratkartoffeln / Gurkensalat**

Fried fillet of plaice / bacon / onions / fried potatoes / cucumber salad

**22,00 €**

13/16/27

## Hauptgerichte

main dishes

### **Tafelspitz von deutschen Rindern / Meerrettichsauce Rahmwirsing / Butterkartoffeln**

boiled rump of beef / horseradish sauce / creamed savoy cabbage / potatoes

**22,50 €**

8/13/19

### **Geschnetzeltes Schweinefilet / Rahmsauce / Champignons Spätzle / Salat**

Sliced pork tenderloin / mushrooms / cream sauce / Spätzle / salad

**24,00 €**

8/13/19/21

### **Original Wiener Kalbsschnitzel / gebackene Petersilie Bratkartoffeln / Salat**

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

**26,00 €**

13/22/27

### **Rinderfiletspitzen**

#### **Paprika in Senfkorn - Sauce / Bandnudeln / Salat**

Beef fillet tips / peppers in mustardgrain sauce / ribbon noodles / salad

**29,00 €**

13/22

## Grünkohl

kale

### Niedersächsischer Grünkohl

#### Salzkartoffeln oder knusprige Bratkartoffeln, Senf

12,00 €

kale / stewed or crispy roasted potatoes / mustard

22/27

dazu:

#### frische oder geräucherte Bregenwurst

150 g

6,00 €

fresh or smoked Bregenwurst

7/21/22/27

#### Kasslerrücken

150 g

7,50 €

salted loin of pork

27

## Wildgericht und Ente

venison dish, goose and duck

### Harzer Rehragoût / Wacholderrahm

#### Kräuterseitlinge / Butterspätzle / Preiselbeerbirne

23,50 €

Harz Venison ragout / juniper cream / mushrooms / butter spaetzle / cranberry pear

8/13/19/21

### 1/2 Oldenburger Ente

#### Orangensauce / Rotkohl / Kartoffelknödel

29,50 €

1/2 Duck / Orange sauce / red cabbage / potato dumplings

13

### Medaillons vom Wildschweinrücken

#### Pfefferrahmsauce / Keniabohnen / Kartoffelkrapfen

25,00 €

Wild boar medallions / creamy pepper sauce / Kenya beans / potato fritters

8/13/19/21/15

### Hirschfilet am Stück gebraten

#### Pfifferlingrahm/ Rahmwirsing / Kartoffelkroketten

32,00 €

Deer fillet / Chanterelle cream / creamed savoy / potato croquettes

8/13/15/19

# Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

## Steaks

steaks

### Mixed Grill

**Rindersteak / Schweinemedallions / Hähnchenbrust**

**Nürnberger Würstchen / gegrilltem Speck**

250 g 24,00 €

Mixed grill / beef steak/ pork medallions / chicken breast

Nuremberg sausages / grilled bacon

27

**Filetmedallions vom Ambergauer Strohschwein**

250 g 25,00 €

Fillet medallions from the Ambergau straw pig

**Rumpsteak vom deutschen Weiderind**

250 g 30,00 €

Rump steak

**Rib - Eye Steak vom deutschen Weiderind**

300 g 36,00 €

Rib eye steak

**Filetsteak vom deutschen Weiderind**

250 g 40,00 €

Beef Tenderloin

### 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

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

6,00 €

**Gebratene Champignons** / fried mushrooms

5,00 €

**Geschmorte Zwiebeln** / braised onions

4,00 €

**Feurige Kidney Bohnen / Rauchfleisch** / fiery kidney beans / smoked meat

27

5,00 €

**Kartoffelgratin** / potato gratin

19

6,00 €

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark** / baked potato with curd cheese

19

5,00 €

**Bratkartoffeln** / roasted potatoes

27

5,00 €

**Pommes frites** / french fries

4,00 €

**Sauce Béarnaise** / Sauce Béarnaise

15/19

3,50 €

**Pfefferrahmsauce** / pepper cream sauce

13/19

3,50 €

**Barolojus** / Barolojus

13

3,50 €

## Dessert

dessert

### Hokkaido Kürbiskuchen / Orangen - Frischkäsecrème

Hokkaido Pumpkin Pie / Orange - Cream Cheese Cream

13/15/8/19

**7,50 €**

### Lauwarme Zwetschgen - Tarte / Vanilleeis / Sahne

Plum tart / vanilla ice cream / whipped cream

8/12/15/19

**8,50 €**

### Mousse von Zartbitter Schokolade / Aprikosenkompott

Dark chocolate mousse / apricot compote

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

### Joghurt - Waldfruchteis

15/19

vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio

Salted caramel ice cream, yogurt - forest fruit 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 €**















