



# SHIRAZ

## 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

## 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

# Vegan / Vegetarisch

Vegan / Vegetarian

<b>Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese / Salat</b> vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / salad	13	<b>19,50 €</b>
<b>Vegetarische gebratene Rote Bete Gnocchi Pfannengemüse / Parmesancreme</b> beetroot gnocchi / stir - fried vegetables / parmesan sauce	8/13/15/19	<b>20,50 €</b>
<b>Vegane Falafelbällchen / Süßkartoffelcurry / Bulgur</b> vegan falafel / sweet potatoe curry / bulgur	13/18/21	<b>22,50 €</b>
<b>Vegetarischer Burger veganer Pattie / knackiger Eisbergsalat / Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise</b> Vegetarian burger vegan pattie / salad / onions / tomatoes / barbecue relish cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise	1/3/13/15/18/22	<b>18,50 €</b>

# Klassiker

classic dishes

<b>Original Wiener Kalbsschnitzel gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Salat</b> Original "Wiener Schnitzel" / baked parsley / roasted potatoes / salad	13/22/27	<b>31,00 €</b>
<b>Geschnetzeltes vom Strohschwein Rahmsauce / Champignons / Butterspätzle / Salat</b> Slices of straw pig / cream sauce / mushrooms / spaetzle / salad	8/13/19/21	<b>29,50 €</b>
<b>Currywurst hausgemachte Sauce / pommes frites / Krautsalat</b> curry sausage / hot and spicy sauce / french fries / coleslaw	7/11/27	<b>14,00 €</b>
<b>JT Specialburger Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat / Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise</b> angus ground beef steak / crispy salad / onions / tomatoes / barbecue relish cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise	13/15/19/22	<b>18,50 €</b>

# Hauptgerichte

main dishes

## Niedersächsischer Grünkohl

### Salzkartoffeln oder knusprige Bratkartoffeln, Senf

kale / stewed or crispy roasted potatoes / mustard

14,00 €

22/27

Wählen Sie dazu:

### frische oder geräucherte Bregenwurst

fresh or smoked Bregenwurst

150 g 7,00 €

7/21/22/27

### Kasslerrücken

salted loin of pork

150 g 8,50 €

27

## Hausgemachte Rinderroulade " Hausfrauen Art"

### Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Semmelbutter

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

28,00 €

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

## Gebratene Rinderfiletspitzen

### Gorgonzolasauce / Tagliatelle / Kirschtomaten / gebackener Rucola

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

28,50 €

8/13/19/22/27

## Medallions vom Hirschrücken im Speckmantel

### Preiselbeer-Portweinjus / Rahmwirsing / Kartoffelkrapfen

Medallions of venison loin wrapped in bacon

Cranberry port wine jus / creamed savoy cabbage / potato fritters

32,50 €

8/13/19/21/24/27

## Halbe Cherry Valley Ente

### Orangensauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

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

31,50 €

13/15/21

# 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

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 Joghurdressing**

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 €**

# Dessert

dessert

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

# Eis

ice cream

<b>Vanilleiscreme</b>	15/19	
<b>Schokoladeneiscreme</b>	15/19	
<b>Haselnusseiscreme</b>	15/19/20	
<b>Erdbeereiscreme</b>	15/19	
<b>Stracciatellaeiscreme</b>	15/19/20	
<b>Pistazieneiscreme</b>	15/19	
<b>Salted Caramelis</b>	15/19	
<b>Joghurt - Himbeereis</b>	15/19	
vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio salted caramel ice cream, yogurt - raspberry ice cream		
pro Kugel - per scoop		<b>3,00 €</b>
Portion Sahne - whipped cream		<b>2,00 €</b>

# Sorbets

sorbets

<b>Zitronen - Sorbet</b>		
<b>Himbeer - Sorbet</b>		
<b>Mango - Sorbet</b>		
lemon, raspberry, mango		
pro Kugel - per scoop		<b>3,00 €</b>