



SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Matjesfilet / Apfel / Frühlingszwiebel / rote Zwiebel

Apfelvinaigrette / Blattsalate / Baguette

14,50 €

Matjesfilet / apple / spring onion / red onion / apple vinaigrette / leaf salad / baguette

2/3/16/23

Hausgemachte Perlhuhnterrine / Blattsalat

Honig - Ingwer - Dressing / Baguette

16,00 €

Homemade guinea fowl terrine / leaf salad / honey - ginger - dressing / baguette

8/19/13

Antipasti Auswahl

11,50 €

Borretanezwiebel / Paprika / Zucchini / Tomate

Mozzarella / Pesto / Parmaschinken / italienische Salami

gehobelter Parmesan / Rucola

Antipasti selection

Borrettane Onion / pepper / zucchini / tomato / mozzarella / pesto / parmaham / italian salami

parmesan / rocket salad

8/19/20/27/13

Suppen

soups

Miesmuschel Crèmesuppe / Lauch / Safran

9,00 €

Mussel cream soup / leek / saffron

8/13/19/21/26

Rahmsuppe von frischen Kräuterseitlingen / Croûtons

8,50 €

Creamy soup of fresh mushrooms/ croutons

8/13/19

Klare Tomatenkraftbrühe / Ravioli

8,00 €

Tomato consommé / ravioli

13/15

Vegetarisch

Vegetarian

Mediterrane Falafel / Cous Cous / Tomatensalsa

15,00 €

Mediterranean falafel / couscous / tomato salsa
8/13/19

Tagliatelle / gegrilltes Gemüse / Backensholzer Deichkäse

18,00 €

Tagliatelle / grilled vegetables / Backensholz cheese
8/13/19

Vegetarischer Burger

**Veganes Patty vom Grill / knackiger Eisbergsalat / Zwiebeln
Tomate / Barbecue Relish / Cheddar-Käse / 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 / Süßkartoffel pommes frites

28,00 €

Chili Mayonnaise / Salat

Grilled salmon fillet / sweet potato fries / chili mayonnaise / salad
8/15/16/22

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

22,00 €

Fried fillet of plaice / bacon / onions / fried potatoes / cucumber salad
13/16/27

Miesmuscheln / Weißweinsud / Baguette

16,50 €

Mussels / white wine stock / baguette
13726

Hauptgerichte

main dishes

Antipasti Auswahl **18,50 €**

Borretane Zwiebel / Paprika / Zucchini / Tomate / Mozzarella

Pesto / Parmaschinken / italienische Salami / Rucola

gehobelter Parmesan / gegrillte Riesengarnelen / Vitello Tonnato

Antipasti selection

Boretane onion / pepper / zucchini / tomato / mozzarella / pesto / parmaham / italian salami

parmesan / rocketsalad / grilled kingprawns, Vitello Tonnato

8/19/20/27/13

Original Wiener Kalbsschnitzel / gebackene Petersilie

Bratkartoffeln / Salat **25,00 €**

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

13/27/22

Geschnetzeltes Schweinefilet / Rahmsauce / Champignons

Spätzle / Salat **24,00 €**

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

8/13/19/21

Streifen vom Rinderfilet/ Kräuterseitlinge / Frühlingszwiebeln

Kirschtomaten / Tagliatelle / Pesto Genovese **29,00 €**

Strips of beef fillet / mushrooms / spring onions / cherry tomatoes / tagliatelle / pesto Genovese

13/15/20

Geschmorte Lammkeule / Rosmarinjus / Keniabohnen

Kartoffelgratin **28,00 €**

Braised leg of lamb / rosemary jus / bean / potato gratin

8/13/19/21

Gegrillte Maishähnchenbrust / Tomaten Orecchiette

Salciccia / Salat **26,00 €**

Grilled Corn Chicken Breast / tomato Orecchiette / Salciccia / salad

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 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 Bèarnaise / Sauce Bèarnaise

15/19

3,50 €

Pfefferrahmsauce / pepper cream sauce

13/19

3,50 €

Barolojus / Barolojus

13

3,50 €

Dessert

dessert

Rote Grütze / Vanilleeis / Sahne Red fruit jelly / vanilla ice cream / whipped cream	8/13/19	7,50 €
Grießflammerie / Pflaumenkompot / Mandeln Semolina flambé / plum compote / almonds	8/13/15/19	8,50 €
Mousse von Valhrona Schokolade / Vanillesauce / Früchte Mousse of Valhrona chocolate / vanilla sauce / fruits	8/15/19	9,50 €
Dessertteller "Hotel am See" Dessertvariation	8/13/15/19/20	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 vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio Salted caramel ice cream, yogurt - forest fruit ice cream	15/19	
	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 €