



Vorspeisen

HOTEL AM SEE

starters

Matjes Tartar / Kartoffelpuffer / Meerrettich Schmand

Baby leaf

Matjes tartare / potato pancakes / horseradish sour cream / baby leaf

13/16/8/15/19

14,50 €

Vitello tonnato

Rosa Kalbfleisch / Thunfisch Mayonnaise

Kapern / Rucola / Baguette

Vitello tonnato veal / tuna mayonnaise / capers / arugula / baguette

3/8/12/15/16/19/22

16,00 €

Riesengarnelen / Wassermelone / Feta / Wasabi Dip

Kroepoek

King prawns / watermelon / feta / wasabi dip / Kroepoek

3/8/14/15/19/22

19,50 €

Suppen

soups

Hummer Cappuccino

Lobster cappuccino

8/14/19

11,00 €

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

Creamy soup of fresh chanterelles

8/13/19

8,50 €

Salate

Salad

Römer Salat / hausgebeizter Minz Lachs / Kenia Bohnen

Kartoffeln / Tomaten / Eier / Caesar Dressing

Olivenbrotschips

Romaine lettuce / home marinated mint salmon / Kenya beans

3/8/13/15/16/19/20/22

Potatoes / Tomatoes / Eggs / Caesar Dressing / olive bread chips

19,50 €

Sommer Salat

Baby leaf / Rucola / Mango / Kirschtomaten / Pinienkerne

Zitronen - Chili - Dressing / gebackener Feta / Baguette

Summer salad baby leaf / arugula / mango / cherry tomatoes

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

pine nuts / lemon chili dressing / baked feta / baguette

17,00 €

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

Braunschweigische Landesparitätische Kto.: 31 30 440 · BLZ 250 508 06 · IBAN DE 55 250 50000 000 71 30 440 BIC NWL1333

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 GENODEF1WOB



Vegan / Vegetarisch HOTEL AM SEE

Vegan / Vegetarian

Frische Pfifferlinge / Mozzarella / Rahm / Kräuter 18,00 €

Knoblauch - Brotchips

Fresh chanterelles / mozzarella / cream / herbs / garlic - bread chips

8/13/19

Frische Pfifferlinge aus der Pfanne / Spiegelei / Röstkartoffeln 19,50 €

Fresh chanterelles from the pan / fried eggs / roast potatoes

15

Drei Käse Griessnocken / Gremolata / mediterranes Gemüse 18,00 €

Three cheese semolina dumplings / gremolata / mediterranean vegetables

8/13/15/19

Vegane Currywurst / hausgemachte Sauce

pommes frites / Krautsalat

Vegan currywurst / homemade sauce / french fries / coleslaw

01.11.2023

12,50 €

Vegetarischer Burger

veganer Pattie / knackiger Eisbergsalat /

Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddar Käse / Brioche - Brötchen

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

Vegetarian burger vegan pattie / salad / onions / tomatoes / barbecue relish

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

1/3/18/13/15/18/22

16,50 €

Fisch

fish

Gebratener Lachs / Kräuterbutter / Kenia Bohnen 28,00 €

Süßkartoffel - pommes frites

Fried salmon / herb butter / Kenya beans / sweet potato - french fries

8/13/16/19

Gegrilltes Zanderfilet / Pfifferlinge / Bratkartoffeln / Salat 30,00 €

Grilled pike-perch fillet / chanterelles / fried potatoes / salad

16/17

Gebratenes Steinbuttfilet / Lauch / Karotten 39,00 €

Aprikosen - Mandel - Couscous

Fried turbot fillet / leeks / carrots / apricots - almonds - couscous

13/14/16



HOTEL AM SEE

Hauptgerichte

main dishes

Bowl

Hähnchenbrust / Thai Spargel / Pfifferlinge

Tomaten Orecchiette / Salsiccia

bowl / chicken breast / Thai asparagus / chanterelles

Tomato Orecchiette / Salsiccia

2/3/13

26,00 €

Original Wiener Kalbsschnitzel / Gebackene Petersilie

Bratkartoffeln / Salat

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

13/27/22

28,00 €

Rinderfiletspitzen / Zucchini Nudeln / Pfifferlinge

Kirschtomaten / Pesto

Beef fillet tips / zucchini noodles / chanterelles / cherry tomatoes

20

30,00 €

Lammrücken gegrillt / Peperonata

Kartoffelgratin

Rack of lamb grilled / peperonata / potato gratin

8 / 19

35,00 €

Tagliata vom deutschen Weiderind

Rumpsteak / geröstetes Bauernbrot / Rucola / Kirschtomate

Pfifferlinge / Pesto / frisch gehobelter Parmesan

Tagliata from german beef back / roasted farmhouse bread / rocket

chanterelles / pesto / freshly sliced parmesan / cherry tomatoes

8/13/20/19

29,50 €

Currywurst / hausgemachte Sauce

pommes frites / Krautsalat

Curry sausage / hot and spicy sauce / french fries / coleslaw

07/27/11

12,50 €

JT Specialburger

Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat /

Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

Angus ground beef steak / crispy salad / onions / tomatoes / barbecue relish

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

13/15/19/22

16,50 €

Geschnetzeltes vom Strohschwein / Rahmsauce

Pfifferlinge / Butterspätzle / Salat

Slices of straw pig / cream sauce / chanterelles / Spaetzle / salad

8/13/19/21

27,00 €

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

Braunschweigische Landesparzasse Kto.: 31 30 440 · BLZ 250 509 06 · IBAN DE 55 250 50000 000 71 30 440 BIC NWOL3333

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 GENODEF1WOB



Heimatliebe HOTEL AM SEE

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Ländern

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

13/19/22/20

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

8,00 €

Pfifferlinge / chanterelles

8,50 €

Geschmorte Zwiebeln / braised onions

4,00 €

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

27

5,00 €

Kartoffelgratin / potato gratin

19

8,00 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark / baked potato with curd cheese

19

6,00 €

Bratkartoffeln / roasted potatoes

27

6,00 €

Pommes frites / french fries

5,00 €

Sauce Béarnaise / Sauce Béarnaise

15/19

4,50 €

Pfefferrahmsauce / pepper cream sauce

13/19

4,50 €

Barolojus / Barolojus

13

4,50 €

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

Braunschweigische Landesparzelle Kto. 31 30 440 · BLZ 250 508 06 · IBAN DE 55 250 50000 000 71 30 440 BIC NWOL3333

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 GENODEF1WOB



HOTEL AM SEE

Dessert

dessert

Tonkabohnen Crème brûlée / Erdbeeren	11,00 €
Tonka bean crème brûlée / strawberries	8/15/19
Hausgemachte Eistorte	9,00 €
Schokolade - Nuss / Aprikose -Drambuie	
Homemade ice cream cake / Chocolate - Nut / Apricot - Drambuie	13/15
Kokos Panna cotta / Rum Ananas	8,00 €
Coconut panna cotta / rum pineapple	8/15/19
Dessertteller "Hotel am See"	12,50 €
Dessertvariation	8/13/15/19

Eis

ice cream

Vanilleeiscrème	15/19	
Schokoladeneiscrème	15/19	
Haselnusseiscrème	15/19/20	
Erdbeereiscrème	15/19	
Stracciatellaeiscrème	15/19/20	
Pistazieneiscrème	15/19	
Salted Caramelis	15/19	
Sahne -Heidelbeereis	15/19	
vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio		
Salted caramel ice cream, Cream blueberry 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 €**