



SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Piccata vom Matjesfilet / Parmesan - Eimantel 12,50 €
Tomaten Relish / Kichererbsen - Karottensalat / Sesam Vinaigrette
Matjes Herring piccata / Parmesan - egg crust / tomato relish 8/13/15/16/19/23
chickpea and carrot salad / Sesame Vinaigrette

"Vitello Tonnato"
Rosa Kalbstafelspitz / schaumige Thunfischcrème / Rettich Kresse 15,50 €
gebackene Kapern / Senfkorn Kaviar / Baguette
Cold veal roast / frothy tuna cream / radish cress / fried capers 8/15/19/22
mustard seed caviar / baguette

"Caprese"
Strauchtomaten / Burrata / Rucola - Cashewnußpesto / Pinienkerne / Baguette 14,50 €
tomatoes / Burrata / rocket cashew nut pesto / pine nuts / baguette 8/13/15/19

Suppen

soups

"Corn chowder"
Amerikanische Maiscrèmesuppe / Gewürz Popcorn / Chili - Öl 9,50 €
american - style cream of corn soup / seasoned popcorn / chili oil 8/19/21

"Bouillabaisse"
Fischsuppe / geröstetes dunkles Ciabatta / Rouille 13,50 €
fish soup / toasted dark ciabatta / rouille 13/14/15/16/21

"Soup of the day" 8,50 €
Suppe nach Tagesempfehlung

Fisch

fish

Gebratenes Schollenfilet "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

Gedünstetes Wolfsbarschfilet

Beurre blanc / Caponata Gemüse / schwarze Tagliarini / Trüffelbutter

31,00 €

steamed sea bass fillet / beurre blanc sauce / Caponata vegetables

8/13/15/16/19/24

black truffled / tagliarini pasta

Emder Matjesfilets "Hausfrauen Art"

Apfel - Zwiebel Sauce / Bratkartoffeln / Salat

24,00 €

matjes herring fillets / cold apple - onion sauce / fried potatoes / salad

8/16/19/22/27

Vegan / Vegetarisch

vegan / vegetarian

Vegane Sauce Bolognese / Pasta Mafaldine / Gran Prosociano / Salat

19,50 €

vegan bolognese / mafaldine pasta / vegan cheese / salad

13

"Trüffelpasta"

Schwarze Tagliarini / Trüffel - Buttersrahm

frisch gehobelter Sommertrüffel / Parmesan

22,00 €

black tagliarini pasta / truffle butter cream sauce / shaved summer truffle / parmesan

8/13/15/19

Gebratene Pfifferlinge in Liebstockelbutter / Spiegeleier / Röstkartoffeln / Salat

22,50 €

fried chanterelles in lovage butter / fried eggs / roasted potatoes / salad

8/13/15/19

Vegetarischer Burger

veganer Pattie / knackiger Eisbergsalat

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

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

18,50 €

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

/15/18/22

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

Klassiker

classic dishes

Original Wiener Kalbsschnitzel

gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Preiselbeer Chutney / Gurkensalat

32,00 €

Viennese schnitzel / baked parsley / roasted potatoes / cranberry chutney / cucumber salad

13/22/27

Geschnetzeltes Filet vom Strohschwein

Pfifferlingsrahm / Butterspätzle / Salat

29,50 €

sliced fillet of pork / creamed chanterelles / buttered spaetzle / salad

8/13/15/19

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 / iceberg lettuce / onions / tomatoes / barbecue relish

13/15/19/22

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

Hauptgerichte

main dishes

Gegrillte Salatherzen / Hähnchenbrustfilet krosser Bacon / Caesar Dressing / Wildbrokkoli / Parmesan grilled lettuce hearts / chicken breast fillet / crispy bacon / Caesar dressing roasted broccoli / Parmesan	8/15/19/22/27	25,00 €
Streifen vom Rinderfilet Mafaldine Pasta / Gorgonzolacrème / Kirschtomaten / gebackener Rucola beef fillet stripes / mafaldine pasta / gorgonzola cheese sauce / tomatoes / baked arugula	8/13/15/19	30,00 €
In Rotwein geschmorte Lammhüfte gebratene Pfifferlinge / Tomatenrisotto / Gremolata braised lamb rump / sauteed chanterelles / tomato risotto / gremolata	8/13/15/19/24	29,00 €
Kross glasierter Schweinebauch Wokgemüse / Wasabi - Kartoffelpüree / Curry Jus / Sesam glazed pork belly / wok fried vegetables / wasabi potato mash / curry jus / sesame	8/18/19/21	27,00 €
Tagliata vom Holsteiner Roastbeef auf Gaues Tomaten Ciabatta gebratene Pfifferlinge / Liebstockel Mayonnaise / Rucola / Tomaten / Parmesan Roastbeef Tagliata / tomato ciabatta / fried chanterelles / rocket salad lovage mayonnaise / tomatoes / Parmesan	8/13/15/19/22	38,00 €
Original Königsberger Kalbsklopse Kapernsauce / eingelegte Rote Bete / Salzkartoffeln Königsberg meatballs from the veal / white caper sauce / pickled beetroot / potatoes	8/13/15/19/22	26,00 €

Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

Steaks

steaks

Mixed Grill 250 g 29,50 €

Rindersteak / Schweinemedallion / Hähnchenbrust

Nürnberger Würstchen / gegrillter Speck

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 €

grilled fish platter 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**

steaks are served with homemade BBQ sauce, herb butter, baguette and salad

13/19/20/22

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

Weitere Beilagen

more side dishes

Pfannengemüse / stir-fried vegetables 8,00 €

Gebratene Pfifferlinge / chanterelles 8/19 9,50 €

Gebratene 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 Bèarnaise / Sauce Bèarnaise 15/19 5,00 €

Pfefferrahmsauce / pepper cream sauce 13/19 5,00 €

Dessert

dessert

Rosmarin Crème Brûlée / frische Beeren

rosemary creme brûlée / fresh berries

8/15/19

9,00 €

"Tarte Tatin" Französische Apfeltarte / Pinienhonig Eiscrème

french apple tart / pine honey ice cream

8/13/19

12,00 €

Heisse Kirschen / Vanilleeiscrème / Sahne

warm cherries / vanilla ice cream / whipped cream

8/19

10,00 €

"Steirer Eis"

Zwei Kugeln Vanille Eiscrème / Steirer Kernöl / Kürbiskernkrokant

vanilla ice cream / pumpkin seed oil / pumkin seed brittle

8/19

7,50 €

FrISChe Erdbeeren / Orangenlikör / Minze / Vanille Eiscrème / Sahne

fresh strawberries / orange liqueur / mint / Vanilla icecream

8/19

9,50 €

Eiskaffee / Vanille Eiscrème / Sahne

Iced coffee / Vanilla icecream

8/19

7,50 €

Affogato / Vanille Eiscrème / frisch gebrühter Espresso

Vanilla icecream / fresh brewed espresso

8/19

7,00 €

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 - 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 €