



SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

**Tartar vom gebeizten Caipirinha Lachs / Guacamole / Koriander
Brotchips / Sauerrahm** **12,50 €**

Caipirinha salmon tartare / Guacamole / bread chips / sour cream

8/13/16/19/22

**Carpaccio vom Rind
Bärlauchmayonnaise / Rucola / Pinienkerne / Parmesan / Baguette** **14,00 €**

beef carpaccio / wild garlic mayonnaise
arugula / pine nuts / parmesan / baguette

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

**Spargelsalat mit Erdbeeren
Burrata / Basilikum / Balsamico Crème / Baguette** **15,00 €**

asparagus salad with strawberries / burrata mozzarella
basil / balsamic vinegar / baguette

8/19

Suppen

soups

Spargel Crèmesuppe / Croûtons / Sahnehaube **8,50 €**

asparagus cream soup / croutons / cream topping

8/13/19

Rahmsuppe von der Brunnenkresse / Forellen - Birnen Crostinis / Crème fraîche **9,50 €**

watercress cream soup / trout an pear crostini / creme fraiche

8/13/15/19

"Soup of the day" **8,50 €**

Suppe nach Tagesempfehlung

Fisch

fish

Maischolle "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

Gebratener Kabeljau Loin / Rieslingsauce / grüner Spargel

Kartoffel - Meerrettichpüree / Schnittlauchöl / Radieschensprossen

28,50 €

cod fillet / white wine sauce / green asparagus

8/13/15/16/19

potatoe horseradish mash / chive oil / radish sprouts

Filet vom Ikarimi Lachs

Kräuter-Senfkruste / Spargelragout / Butterkartoffeln

27,50 €

salmon fillet / herb mustard crust / asparagus ragout / buttered potatoes

8/13/16/19/20

Vegan / Vegetarisch

vegan / vegetarian

Vegane Sauce Bolognese / Pasta Mafaldine / Gran Prosociano / Salat

19,50 €

vegan bolognese / mafaldine pasta / vegan cheese / salad

13

Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle / Bergkäse / Röstzwiebeln / Salat

19,50 €

homemade Allgäu cheese spaetzle / mountain cheese / fried onions / salad

8/13/15/19

Gebratener Spargel mit Rosmarinhonig und Ziegenkäse gratiniert

Lyoner Kartoffeln / Salat

25,00 €

fried asparagus with rosemary honey and goat cheese gratinated / Lyoner potatoes / salad

8/19

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

1/13/15/18/22

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

Spargel

Portion frischer Braunschweiger Stangenspargel vom Hof Lampe Butterbrösel / zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise / Butterkartoffeln	21,50 €
fresh asparagus / breadcrumb butter / melted butter or Sauce Hollandaise / buttered potatoes	8/15/19

dazu empfehlen wir:

Rührei
Kochschinken
Gemischter Schinken
Serrano Schinken
Jungschweinschnitzel (180 gr.)
Kalbsschnitzel (160 gr.)
Rinderfiletsteak (200 gr.)
Ikariimi Lachsfilet (180 gr.)

in addition we recommend:

scrambled eggs	15	6,50 €
cooked ham	27	7,50 €
mixed plate of ham	27	11,00 €
serrano ham	27	12,00 €
escalope of pork	13 / 15	12,00 €
escalope of veal	13 / 15	19,50 €
beef fillet		31,00 €
salmon fillet	16	12,50 €

Klassiker

classic dishes

Original Wiener Kalbsschnitzel gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Preiselbeer Chutney / Gurkensalat	32,00 €
Wiennese schnitzel / baked parsley / roasted potatoes / cranberry chutney / cucumber salad	13/22/27

Geschnetzeltes Filet vom Strohschwein Champignonrahm / Butterspätzle / Salat	29,50 €
sliced fillet of pork / creamed mushrooms / 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 cheddar / brioche bun / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise	13/15/19/22

Hauptgerichte

main dishes

Gegrillte Salatherzen / Hähnchenbrustfilet krosser Bacon / Caesar Dressing / gebratener grüner Spargel / Parmesan	25,00 €
grilled lettuce hearts / chicken breast fillet / crispy bacon / Caesar dressing roasted green asparagus / Parmesan	8/15/19/22/27
Streifen vom Rinderfilet Mafaldine Pasta / Gorgonzolacrème / Kirschtomaten /Gebackener Rucola	30,00 €
Beef fillet stripes / mafaldine pasta / gorgonzola cheese sauce / tomatoes / baked arugula	8/13/15/19
Hausgemachte Rinderroulade " Hausfrauen Art" Apfelrotkohl / kleine Kartoffelknödel / Butterbrösel	28,00 €
beef roulade stuffed with bacon / apple red cabbage bread dumplings / breadcrumb butter	8/13/19/21/22/24/27
Zart geschmorte Lammkeule / Rosmarinjus Kartoffel - Selleriepüree / Zuckerschoten / confierte Tomaten	27,00 €
braised leg of lamb / rosemary jus / potato - celery puree sugar snap peas / confit tomatoes	8/13/19/21
Suprême von der Kikok Maishähnchenbrust Sauce Café de Paris / Pfannengemüse / gebratene Gnocchi	26,50 €
corn fed chicken breast / sauce café de Paris / stir - fried vegetables / fried gnocchi	8/13/15/19/21/22

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
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 €**

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 Joghurdressing**

steaks are served with homemade BBQ sauce, herb butter, baguette and salad
with dressing of your choice: vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

13/19/20/22

Weitere Beilagen

more side dishes

Pfannengemüse / stir - fried vegetables **8,00 €**

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 Béarnaise / Sauce Béarnaise 15/19 **5,00 €**

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

Dessert

dessert

Hausgebackene Buttermilch - Waffel / Vanille Eiscrème / Erdbeercoulis	11,00 €
homemade buttermilk waffle / vanilla ice cream / strawberry puree	8/13/15/19
Mousse au chocolat / Cassis Sorbet / Biscoff Crumble / Honigrahm	10,50 €
chocolate mousse / cassis sorbet / biscoff crumble / honey cream	8/13/15/19/20
"Steirer Eis"	7,50 €
Zwei Kugeln Vanille Eiscrème / Steirer Kernöl / Kürbiskernkrokant	
vanilla ice cream / pumpkin seed oil / pumpkin seed brittle	8/19
Frische Erdbeeren / Orangenlikör / Minze / Vanille Eiscrème / Sahne	9,50 €
fresh strawberries / orange liqueur / mint / vanilla ice cream	8/19
Eiskaffee / Vanille Eiscrème / Sahne	7,50 €
iced coffee / vanilla icecream	8/19
Affogato / Vanille Eiscrème / Frisch gebrühter Espresso	7,00 €
Vanilla ice cream / Freshly brewed espresso	8/19

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
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 €