



SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Tartar vom gebeizten Caipirinha Lachs 12,50 €

Guacamole / Koriander / Brotchips / Sauerrahm / Baguette

Caipirinha salmon tartare / Guacamole / bread chips / sour cream / baguette

8/13/16/19/22

Erfrischender Salat von der Wassermelone

griechischer Feta / Gurke / Minze / rote Zwiebel / Zitrusdressing / Baguette 10,50 €

watermelon salad / feta cheese / cucumber / mint / red onions / citrus dressing / baguette

8/19/13

"Caprese"

Strauchtomaten / Burrata / Rucola - Cashewnußpesto / Pinienkerne / Baguette 14,50 €

tomatoes / Burrata / rocket cashew nut pesto / pine nuts / baguette

8/13/15/19

Suppen

soups

Tomaten - Kokossuppe / geröstete Kichererbsen / Crème fraîche 8,50 €

tomato coconut soup / roasted chickpeas / sour cream

8/19

"Gazpacho Andaluz" Spanische Kalte Gemüsesuppe / Sauerrahm / Croûtons 9,00 €

Spanish cold vegetable soup / sour cream / croutons

8/13/19

"Soup of the day"

Suppe nach Tagesempfehlung

8,50 €

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

Gebratenes Buttermakrelen Filet

Zitronen - Kapernbutter / Ratatouille / Polenta

28,50 €

Butterfish fillet / lemon caper butter / ratatouille / polenta

8/13/16/19

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

"Hamburger Labskaus"

gekochte Rinderbrust / Rote Bete / Matjes / Spiegelei

25,00 €

Kartoffelstampf / Gewürzgurke

mash of beef brisket / beetroot / matjes herring / fried egg / mashed potatoes / gherkin

16/22/27

Vegan / Vegetarisch

vegan / vegetarian

Vegane Sauce Bolognese / Pasta Mafaldine / Gran Prosociano / Salat

19,50 €

vegan bolognese / mafaldine pasta / vegan cheese / salad

13

Veganes Indisches Kokos-Linsencurry / Naan Brot / veganer Minzjoghurt

21,00 €

vegan indian coconut lentil curry / naan bread / vegan mint yoghurt

13/18/21

Gebratene Pfifferlinge in Liebstöckelbutter / 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 / 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

Großer gemischter Sommersalat / gebratene Riesengarnelen

Honig - Ingwer Dressing / Granatapfel / Fetawürfel / Baguette

27,00 €

Mixed summer salad / king prawns / honey ginger dressing / pomegranate / feta / baguette

8/13/14/19/22

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

Rosa Lammrücken / Pistazien - Kräuterkruste

Rosmarinjus / Ratatouille / Polenta

32,00 €

saddle of lamb / herb crust / rosemary jus / ratatouille / polenta

8/13/19/20/21/22/24

Kalbstafelspitz "Sous Vide"

Meerrettichsauce / glasierte Möhren / Schnittlauchstampf

28,50 €

boiled veal roast / horseradish sauce / glazed carrots / chive mashed potatoes

8/13/19/21

Roastbeef rosa gebraten / in Scheiben kalt serviert

Remouladensauce / Bratkartoffeln

25,00 €

roast beef medium / served cold in slices / remoulade sauce / fried potatoes

8/19/27

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

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

Klassisches Tiramisu / Sommerbeeren / Himbeercoulis	10,00 €
Tiramisu / summer berries / raspberry sauce	8/13/15/19
Warmer Apfelstrudel / Vanille Eiscreme / Sahne	10,50 €
Warm apple strudel / vanilla ice cream / whipped 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 Eiscreme / Sahne	9,50 €
fresh strawberries / orange liqueur / mint / Vanilla ice cream	8/19
Eiskaffee / Vanille Eiscreme / Sahne	7,50 €
Iced coffee / vanilla icecream	8/19
Affogato / Vanille Eiscreme / Frisch gebrühter Espresso	7,00 €
Vanilla ice cream / fresh 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 Caramelais	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 €