

Vorspeisen

starters

**Matjestartar mit rotem Zwiebelconfit
an Wildkräutersalat in Joghurtdressing
geröstetes Finnenbrot** 9,50 €

Matje tartar with red onion confit
on wild herb salad in yoghurt dressing
roasted finebread

Vitello tonnato

**Rosa Kalbfleisch mit Thunfischcrème und Kapern
Rucola Salat, Baguette** 12,50 €

Vitello tonnato
medium-fried veal with tuna cream and capers, arugula salad, baguette

Suppen

soups

Tomatenkraftbrühe mit Pilzravioli 6,50 €
Tomato broth with mushroom ravioli

Rahmsuppe von frischem Bärlauch 7,00 €
Cream soup of fresh wild garlic

Vegetarisch

vegetarian

**Käse - Grieß - Halbmonde
an französischem Ratatouille mit frischem Basilikum** 13,00 €
Cheese - semolina - half moons, french ratatouille with fresh basil

**Geschmorter Fenchel mit Tomatensugo, Frühlingszwiebeln
und Deichkäse überbacken, Rosmarinkartoffeln** 14,50 €
Braised fennel scalloped with tomato sauce, spring onions
and cheese, rosemary potatoes

Fisch

fish

Gebratene Schollenfilets "Finkenwerder Art"

**mit geschmorten Zwiebeln, Speckstreifen, Croûtons,
Bratkartoffeln, Salatteller**

16,50 €

Fried fillet of plaice à la Finkenwerder
with braised onions, bacon, croûtons, fried potatoes, large salad

Gebratene Schollenfilets "Büsumer Art"

**mit Nordseekrabben auf geschmorten Gurken in Rahm
neue Kartoffeln**

19,00 €

Fried fillets of plaice à la Büsum
with north sea crabs, braised cucumbers in cream and new potatoes

Zarte Matjes Graved Art

**auf Honig - Senfcrème mit frischem Dill
Kartoffelpuffer**

15,00 €

Delicate Matjes Graved Art
on honey - mustard cream with fresh dill, potato - rösti

Matjes nach Hausfrauenart

**mit Zwiebeln, Gurke und Äpfeln in Sahnesauce
neue Kartoffeln**

14,50 €

Young salted herring homestyle
with onions, gherkin and apples in cream sauce, new potatoes

Hauptgerichte

main dishes

**Langsam gegarte Ochsenbacke mit Barolojus
bunte Karotten und Pastinake, Pariser Kartoffeln** **23,00 €**
Slow-cooked ox cheek with barolojus
carrots and parsnips, parisian potatoes

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Champignons in Rahmsauce, Butterspätzle, Salat** **19,50 €**
Sliced Pork Tenderloin with mushrooms in cream sauce, Spätzle, salad

**Original Wiener Kalbsschnitzel
mit gebackener Petersilie und Zitrone
Bratkartoffeln, Salat** **23,00 €**
Original "Wiener Schnitzel" of veal with baked parsley and lemon
fried potatoes, salad

**Rosa gegrillter Lammrücken
auf knackigem Grillgemüse, Rosmarinjus, Kartoffelgratin** **28,00 €**
Grilled lamb ridge
on crispy grilled vegetables, rosemary jus, potato gratin

**Mai Rehbock -Rücken rosa gebraten
auf gegrilltem grünen Spargel
Barolo-Valrhona Schokolade-Sauce, pommes dauphine** **32,50 €**
May roebuck -back roasted pink
on grilled green asparagus, Barolo-Valrhona chocolate sauce,
pommes dauphine

Steaks

steaks

Hähnchenbrust 250 g **17,50 €**
Chickenbreast

Schweinerückensteak 250 g **16,50 €**
Saddle steak

Medaillons vom Schweinefilet 250 g **19,50 €**
Pork Tenderloin Medallion

Steaks vom Black Angus Rind
Black Angus beef steaks

Rumpsteak 250 g **25,00 €**
Rump steak

Rib Eye steak 300 g **27,00 €**
Rib eye steak

Filetsteak 250 g **36,00 €**
Beef Tenderloin

Mixed Grill

Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rindersteak

Grillwürstchen und Speck 300 g **21,00 €**

mixed grill: Chicken Breast, Pork Tenderloin, beef Sirloin Steak
barbecue sausages and bacon

Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch

rare

medium /rare

medium

medium / well done

well done

Zu unseren Steaks servieren wir:

hausgemachte Kräuterbutter, Baguette

und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:

Vinaigrette, Balsamicodressing oder Joghurtdressing

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	5,00 €
Gebratene Champignons fried champignons	5,00 €
Geschmorte Zwiebeln braised onions	4,00 €
Feurige Kidney Bohnen mit Rauchfleisch fiery kidney beans with smoked meat	4,00 €
Kartoffelgratin potato gratin	5,00 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark baked potato with curd cheese	5,00 €
Bratkartoffeln roasted potatoes	4,00 €
pommes frites french fries	3,50 €
Sauce Bèarnaise Sauce Bèarnaise	3,50 €
Pfefferrahmsauce pepper cream sauce	3,50 €
Barolojus Barolojus	3,50 €

Dessert

dessert

**Ammerländer Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne** **7,50 €**
Ammerland red groats
with vanilla ice cream and cream

Campari - Orangen Terrine an Joghurteiscreme **8,00 €**
Campari - orange terrine with yoghurt ice cream

Crème brûlée **6,50 €**
Creme brulee

**Parfait von Bergamotte und schwarzem Pfeffer
an frischen Früchten** **7,50 €**
Parfait of bergamot and black pepper
of fresh fruits

Dessertteller "Surprise"
Lassen Sie sich überraschen ! **9,50 €**
Dessert plate "Hotel am See " Surprise !

**Auswahl von Backensholzer Rohmilchkäse
mit Trauben, Baguette und Butter** **11,00 €**
Raw milk cheese with grapes, baguette and butter