

## Vorspeisen

starters

**Matjeshappen Birne Bohne Speck an Feldsalat in Holundervinaigrette  
Vollkornbrot und Butter** 11,00 €

Matjes "pear bean bacon"

with lamb's lettuce in elderberry vinaigrette, wholewheat bread and butter

\*\*\*

**Gänseleberparfait mit Rosinen an Feldsalat, Apfelrelish, Baguette** 9,50 €

Foie gras parfait with raisins on lamb's lettuce, apple relish, baguette

## Suppen

soups

**Kürbis - Orangen - Ingwer - Rahmsuppe  
mit steirischem Kürbiskernöl** 7,50 €

Pumpkin - orange - ginger - cream soup with Styrian pumpkin seed oil

\*\*\*

**Entenkraftbrühe mit Steinpilzravioli** 7,50 €

Duck consommé with porcini ravioli

## Vegetarisch

vegetarian

**Kürbis - Linsencurry auf Taglierini  
mit Kürbiskern - Crumble** 14,50 €

pumpkin - lentil curry with taglierini and pumpkin seed crumble

\*\*\*

**Orientalischer Couscous  
mit Minze, Rosinen, Mandeln und Kichererbsen, Minz Joghurt** 16,50 €

Oriental couscous with mint, raisins, almonds and chickpeas, mint yoghurt

## Fisch

fish

**Mariniertes Lachssteak  
mit pikantem Dip, Süsskartoffel pommes frites, Coleslaw** 21,00 €  
Marinated salmon steak a spicy dip, sweet potato fries, coleslaw

\*\*\*

**Gebratene Schollenfilets "Finkenwerder Art"  
mit geschmorten Zwiebeln, Speckstreifen  
an Röstkartoffeln, Salatteller** 19,50 €  
Fried fillet of plaice à la Finkenwerder  
with braised onions, bacon, fried potatoes, salad

## Hauptgerichte

main dishes

**Tafelspitz von deutschen Rindern mit Meerrettichsauce  
auf geschmortem Wirsing, Butterkartoffeln** 19,50 €  
boiled rump of beef with horseradish sauce on stewed savoy cabbage, potatoes

\*\*\*

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

\*\*\*

**Original Wiener Kalbsschnitzel  
mit gebackener Petersilie und Zitrone, Bratkartoffeln, Salat** 24,00 €  
Original "Wiener Schnitzel" , veal with baked parsley and lemon, roasted potatoes, salad

\*\*\*

**Medaillons vom Wildschweinerücken  
auf Pfefferrahmsauce, Rotkohlstrudel, Kartoffelkrapfen** 18,50 €  
Wild boar medallions on creamy pepper sauce, red cabbage strudel, potato fritters

\*\*\*

**Rinderfiletspitzen  
mit Paprika in Senfkorn - Sauce auf Bandnudeln, Salat** 23,50 €  
Beef fillet tips with paprika in mustardgrain sauce on ribbon noodles, salad

## Grünkohl

kale

### Niedersächsischer Grünkohl

#### Salzkartoffeln oder knusprige Bratkartoffeln, Senf

8,50 €

kale with stewed or crispy roasted potatoes, mustard

dazu:

#### frische oder geräucherte Bregenwurst 150 g

4,00 €

fresh or smoked Bregenwurst

#### Kasslerrücken 150 g

5,00 €

salted loin of pork

## Wildgericht, Gans und Ente

venison dish, goose and duck

### Rosa gebratener Rehrücken

#### auf Rahmwirsing, Rotweinsauce und Kartoffelkrapfen

35,00 €

Roasted saddle of venison

on cream savoy cabbage, red wine sauce and potato fritters

\*\*\*

### 1/2 Cherry Valley Ente

#### auf Orangensauce, Burgunderkraut, Serviettenknödel

21,00 €

1/2 Duck, orange sauce, red cabbage and dumplings

\*\*\*

### Gänsebraten aus dem Ofen

#### auf Beifußsauce, Bratapfel, Rotkraut, Kartoffelklöße

25,00 €

roast goose on sagebrush-sauce, baked apple, red cabbage and potato-dumplings

# Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

## Steaks

steaks

### Mixed Grill

**mit Rindersteak, Schweinemedallions und Hähnchenbrust**

**Nürnberger Würstchen und gegrilltem Speck**

250 g 22,50 €

Mixed grill with beef steak, pork medallions and chicken breast

Nuremberg sausages and grilled bacon

**Filetmedallions vom Ambergauer Strohschwein**

250 g 24,50 €

Fillet medallions from the Ambergau straw pig

**Rumpsteak vom deutschen Weiderind**

250 g 26,00 €

Rump steak

**Rib - Eye Steak vom deutschen Weiderind**

300 g 28,00 €

Rib eye steak

**Filetsteak vom deutschen Weiderind**

250 g 37,00 €

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**

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

6,00 €

**Gebratene Champignons** / fried mushrooms

5,00 €

**Geschmorte Zwiebeln** / braised onions

4,00 €

**Feurige Kidney Bohnen mit Rauchfleisch** / fiery kidney beans with smoked meat

5,00 €

**Kartoffelgratin** / potato gratin

6,00 €

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark** / baked potato with curd cheese

5,00 €

**Bratkartoffeln** / roasted potatoes

5,00 €

**Pommes frites** / french fries

4,00 €

**Sauce Béarnaise** / Sauce Béarnaise

3,50 €

**Pfefferrahmsauce** / pepper cream sauce

3,50 €

**Barolojus** / Barolojus

3,50 €

## Dessert

dessert

### Hokkaido Kürbiskuchen mit Orangen - Frischkäsecrème

7,50 €

Hokkaido Pumpkin Pie with Orange - Cream Cheese Cream

\*\*\*

### Schokoladentarte mit karamellisierten Zwergorangen und Salted Caramel - Eis

8,00 €

Chocolate tart with caramelized oranges and salted caramel ice cream

\*\*\*

### Würzige Vollmilch - Schokoladen - Mousse mit Baumkuchen

9,00 €

Spicy whole milk chocolate mousse with Baumkuchen

\*\*\*

### Dessertteller "Hotel am See"

11,00 €

Dessertvariation

## Eis

ice cream

**Vanilleeiscrème**

**Schokoladeneiscrème**

**Haselnusseiscrème**

**Erdbeereiscrème**

**Stracciatellaeiscrème**

**Pistazieneiscrème**

**Salted Caramelis**

**Joghurt - Waldfruchteis**

vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio

Salted caramel ice cream, yogurt - forest fruit ice cream

pro Kugel - per scoop

2,00 €

Portion Sahne - whipped cream

1,50 €

## Sorbets

sorbets

**Zitronen - Sorbet**

**Himbeer - Sorbet**

**Mango - Sorbet**

lemon, raspberry, mango

pro Kugel - per scoop

2,00 €