

Salate und kalte Gerichte

salads and cold dishes

Salat der Saison, Dressing

Salad of the season, dressing

Unsere Dressing Auswahl:

Vinaigrette, Balsamicodressing oder Joghurtdressing

Our dressing selection:

vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind (kalt)

mit Remoulade und Röstkartoffeln

Rare roast beef from the black Angus beef (cold)

with remoulade and roasted potatoes

Rinderfiletspitzen an Salat von aromatischen Fleischtomaten

mit Zwiebelwürfeln, gerösteten Pinienkernen

und Balsamicocrème, Baguette

beef stripes on salad of tomatoes with diced onion, toasted pine nuts

and balsamic cream, baguette

Suppen

SOUPS

Tomatenkraftbrühe mit Pilzravioli

Tomato broth with mushroom ravioli

Rahmsuppe von frischem Bärlauch

Cream soup of fresh wild garlic

Vegetarisch

vegetarian

Käse - Gries - Halbmonde

auf französischem Ratatouille mit frischem Basilikum

Cheese semolina on french Ratatouille with fresh basil

Geschmorter Fenchel mit Tomatensugo, Frühlingszwiebeln und Deichkäse überbacken, Rosmarinkartoffeln

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**

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**

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

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

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

Hauptgerichte

main dishes

Currywurst mit hausgemachter Sauce

pommes frites und Salatgarnitur

Curry sausage with hot and spicy sauce, french fries, salad

JT Specialburger

Rinderhacksteak vom Angusrind auf knackigem Eisbergsalat, Zwiebeln und Tomate, Barbecue Relish, Cheddar-Käse im Brioche - Brötchen, Cole slow, Süßkartoffel - pommes frites Chili- Mayonnaise

Angus ground beef steak on crispy salad, onions and tomatoes,
barbecue relish, cheddar in brioche roll, coleslaw,
sweet potato - french fries, chili mayonnaise

Kleine Jungschweinschnitzel

auf Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern, Salatgarnitur

Small young pork escalope
fried potatoes with two fried eggs, salad garnish

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

mit frischen Champignons in Rahmsauce

hausgemachte Spätzle, Salat

Sliced Pork with mushrooms in cream, homemade spaetzle, salad

Langsam gegarte Ochsenbacke mit Barolojus

bunte Karotten und Pastinake, Pariser Kartoffeln

Slow-cooked ox cheek with barolojus
carrots and parsnips, parisian potatoes

Steaks

steaks

Hähnchenbrust 250 g

Chickenbreast

Schweinerückensteak 250 g

Saddle steak

Medaillons vom Schweinefilet 250 g

Pork Tenderloin Medallion

Steaks vom Black Angus Rind

Black Angus beef steaks

Rumpsteak 250 g

Rump steak

Rib Eye steak 300 g

Rib eye steak

Filetsteak 250 g

Beef Tenderloin

Mixed Grill

Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rindersteak

Grillwürstchen und Speck 300 g

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

Gebratene Champignons

fried champignons

Geschmorte Zwiebeln

braised onions

Feurige Kidney Bohnen mit Rauchfleisch

fiery kidney beans with smoked meat

Kartoffelgratin

potato gratin

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

baked potato with curd cheese

Bratkartoffeln

roasted potatoes

pommes frites

french fries

Sauce Bèarnaise

Sauce Bèarnaise

Pfefferrahmsauce

pepper cream sauce

Barolojus

Barolojus

Dessert

dessert

Ammerländer Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Ammerland red groats
with vanilla ice cream and cream

Campari - Orangen Terrine an Joghurteiscreme

Campari - orange terrine with yoghurt ice cream

Crème brûlée

Crème brûlée

Parfait von Bergamotte und schwarzem Pfeffer an frischen Früchten

Parfait of bergamot and black pepper
of fresh fruits

Dessertteller "Surprise"

Lassen Sie sich überraschen !

Dessert plate "Hotel am See " Surprise !

Auswahl von Backensholzer Rohmilchkäse mit Trauben, Baguette und Butter

Raw milk cheese with grapes, baguette and butter

6,50 €

17,50 €

19,50 €

6,50 €

7,00 €

13,00 €

14,50 €

16,50 €

19,00 €

15,00 €

14,50 €

9,50 €

13,50 €

14,50 €

19,50 €

23,00 €

17,50 €

16,50 €

19,50 €

25,00 €

27,00 €

36,00 €

21,00 €

5,00 €

5,00 €

4,00 €

4,00 €

5,00 €

5,00 €

4,00 €

3,50 €

3,50 €

3,50 €

3,50 €

7,50 €

8,00 €

6,50 €

7,50 €

9,50 €

11,00 €