

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

Hummer Cappuccino mit Pernodschaum **8,50 €**

Lobster cappuccino with pernod foam

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, Kartoffelkräpfen** 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

Harzer Rehragoût in Wacholderrahm

mit Kräuterseitlingen, Wirsingkuchen, Preiselbeerbirne

21,00 €

Harzer Rehragoût in juniper cream

with king oyster mushrooms, savoy cabbage cake, cranberry pear

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 - Frischkäsecreme

7,50 €

Hokkaido Pumpkin Pie with Orange - Cream Cheese Cream

Lauwarme Zwetschgen - Tarte mit Vanilleeis und Sahne

8,00 €

Plum tart with vanilla ice cream and whipped cream

Mousse von Zartbitter Schokolade an Aprikosenkompott

9,00 €

Dark chocolate mousse of apricot compote

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 €