

## Salate und kalte Gerichte

salads and cold dishes

**Salat der Saison, Dressing** 6,50 €  
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, Röstkartoffeln** 18,50 €  
Rare roast beef from the black Angus beef (cold)  
with remoulade, roasted potatoes

\*\*\*



**Pfifferlinge aus der Pfanne**  
**an Baby - Leaf - Salat mit Sprossen und Kernen**  
**in Holdundervinaigrette, Baguette und Butter** 9,50 €  
Chanterelles from the pan on baby leaf salad  
with sprouts and seeds in elderberry vinaigrette, baguette and butter

\*\*\*

**Italienische Antipasti**  
**gegrillte Gemüse, Oliven, Boretane Zwiebeln, Tomate,**  
**Mozzarella, Salami, Parma Schinken, Rucola, Parmesan,**  
**Meeresfrüchte, Baguette** 16,50 €  
Italian antipasti  
grilled vegetables, olives, borettane onions, mozzarella, salami,  
Parma ham, arugula, Parmesan, Seafood, baguette

## Suppen

soups



**Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen** 7,50 €  
Cream soup of fresh chanterelles

\*\*\*

**Karotten - Ingwer - Crème**  
**mit Flußkrebsschwänzen** 6,50 €  
Carrot - ginger - cream soup with crawfish tails

## Vegetarisch

vegetarian



**Pfifferlinge in Kräutersahne  
mit hausgemachten Serviettenknödeln**

**17,00 €**

Chanterelles in herb cream with homemade dumplings

\*\*\*



**Pfifferlinge aus der Pfanne mit zwei Spiegeleiern  
an Röstkartoffeln**

**15,50 €**

Fried chanterelles with roasted potatoes and two fried eggs

\*\*\*

**Tofugeschnitzeltes mit Paprika und Kaiserschoten  
in Cocos - Curry - Crème, Basmatireis**

**14,50 €**

Tofu sliced with paprika and mangetout  
in Cocos - Curry - Crème, basmati rice

## Fisch

fish

**Mariniertes Lachssteak**

**an pikantem Dip, Süsskartoffel pommes frites, Coleslaw**

**19,50 €**

Marinated salmon steak

a spicy dip, sweet potato fries, coleslaw

\*\*\*

**Gebratene Heringsfilets**

**mit eingelegten Zwiebeln auf Bratkartoffeln**

**Gurkensalat**

**17,50 €**

Fried herring fillets

with pickled onions on fried potatoes, cucumber salad

## Hauptgerichte

main dishes

**Currywurst mit hausgemachter Sauce  
pommes frites und Salatgarnitur** 9,50 €  
curry sausage with hot and spicy sauce, french fries, salad

\*\*\*

**JT Specialburger  
Rinderhacksteak vom Angusrind auf knackigem Eisbergsalat,  
Zwiebeln und Tomate, Barbecue Relish, Cheddarkäse  
im Brioche - Brötchen, Cole slaw, Süßkartoffel - pommes frites  
Chili- Mayonnaise** 13,50 €  
Beef steak of Angus beef on crisp salad, onions and tomatoes,  
barbecue relish, cheddar in the brioche roll, cole slaw,  
sweet potato - french fries, chili mayonnaise

\*\*\*



**Schweinefiletspitzen  
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce  
Butterspätzle, Salat** 21,00 €  
pork tenderloin with fresh chanterelles in herb cream sauce  
spaetzle, salad

\*\*\*

**Maispouardenbrust aus dem Backofen  
auf Schnippelbohnen in Rahm, konfierte Tomaten  
Rosmarinkartoffeln** 18,50 €  
breast of corn-fed chicken from the oven  
on tipped beans in cream, confused tomatoes, rosemary potatoes

\*\*\*

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

\*\*\*



**Harzer Rehragoût mit frischen Pfifferlingen  
in Preiselbeersauce, Butterspätzle, Rotkrautsalat** 19,50 €  
Deer ragout with fresh chanterelles  
in cranberry sauce, spaetzle, red cabbage salad

## **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** 5,00 €

pan-fried vegetables

**Gebratene Champignons** 5,00 €

fried champignons

**Frische Pfifferlinge aus der Pfanne** 8,50 €

Fresh chanterelles from the pan

**Geschmorte Zwiebeln** 4,00 €

braised onions

**Feurige Kidney Bohnen mit Rauchfleisch** 4,00 €

fiery kidney beans with smoked meat

**Kartoffelgratin** 5,00 €

potato gratin

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark** 5,00 €

baked potato with curd cheese

**Bratkartoffeln** 4,00 €

roasted potatoes

**pommes frites** 3,50 €

french fries

**Sauce Bèarnaise** 3,50 €

Sauce Bèarnaise

**Pfefferrahmsauce** 3,50 €

pepper cream sauce

**Barolojus** 3,50 €

Barolojus

## Dessert

### dessert

**Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne** 7,50 €  
Red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream

\*\*\*

**American Cheesecake mit Blaubeeren und Vanilleeis** 6,50 €  
American cheesecake with blueberries and vanilla ice cream

\*\*\*

**Crème von grünem Matcha Tee  
auf Heidelbeer Coulis** 7,50 €  
Cream of green matcha tea on blueberry coulis

\*\*\*

**Rosmarin Zitronen Crème brûlée  
mit Schokoladeneis** 8,00 €  
Rosemary lemon creme brulee with chocolate ice cream

\*\*\*

**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