

## Salate und kalte Gerichte

salads and cold dishes

### **Salat der Saison, Dressing**

**6,50 €**

Salad of the season, dressing

### **Unsere Dressingauswahl:**

#### **Vinaigrette, Balsamicodressing oder Joghurtdressing**

Our dressing selection:

vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

\*\*\*

### **Heiß geräucherte gehobelte Rinderbrust mit marinierter rote Bete an Blattsalaten in Sesam Dressing Baguette**

**12,50 €**

Hot smoked grated beefbrisket

with marinated beetroot on lettuce in sesame dressing

\*\*\*

### **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

\*\*\*

### **Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind (kalt) mit Remoulade und Röstkartoffeln**

**19,50 €**

Rare roastbeef from the black Angus beef (cold)

with remoulade and roasted potatoes

\*\*\*

### **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

**Currywurst mit hausgemachter Sauce  
pommes frites und Krautsalat** **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,  
Krautsalat, Süßkartoffel - pommes frites, Chili - Mayonnaise** **13,50 €**  
Angus ground beef steak on crispy salad, onions and tomatoes, barbecue relish,  
cheddar in brioche roll, coleslaw, sweet potato - french fries, chili mayonnaise

\*\*\*

**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

\*\*\*

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

## 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 Kartoffelkräpfen

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 Bèarnaise** / Sauce Bèarnaise

3,50 €

**Pfefferrahmsauce** / pepper cream sauce

3,50 €

**Barolojus** / Barolojus

3,50 €

Bitte beachten Sie unsere Hinweise der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung

## 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 €