

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



**Variation von der Kalbshaxe
mit Kresse auf Kartoffelsalat, Blattsalat** 15,00 €
Variety of veal shank
with cress on potato salad, leaf salad



**Heringshäckerle mit Ei und Zwiebeln
auf geröstetem Vollkornbrot, Feldsalat** 11,00 €
Tatar of herring with eggs and onions
on roasted whole grain bread and lamb's lettuce



**Würzfleisch von der Hähnchenbrust
mit Champignons in der Pastete, Wildkräutersalat** 11,50 €
Peppering meat of Chicken breast
with mushrooms in the pâté, wild herb salad

Suppen

soups



Schwäbische Maultaschensuppe mit Schnittlauch 7,00 €
Swabian Maultaschen soup with chives



Hannoversche Erbsensuppe mit Grießklößchen 7,50 €
Hanoverian green pea soup with semolina

Vegetarisch

vegetarian



Fränkische Schupfnudeln

auf Meerrettich - Rahmsauerkraut mit frischen Kräutern

13,50 €

Franconian potato noodles

on horseradish - cream sauerkraut with fresh herbs



Vegan

Birne, Bohnen und Kloß mit geräuchertem Tofu

15,00 €

Vegan

Pear, beans and dumpling with smoked tofu

Fisch

fish



Frische Muscheln "Rheinische Art"

mit Gemüse in Weißwein gedämpft, Baguette

14,50 €

Fresh mussels "Rhenish style"

steamed with vegetables in white wine, baguette



Gebratene grüne Heringsfilets mit Zwiebeln

auf Bratkartoffeln, Gurkensalat

17,50 €

Grilled filets of herring with onions

fried potatoes and cucumber salad

Hauptgerichte

main dishes

**Currywurst mit hausgemachter Sauce
pommes frites und Cole slow** 9,50 €
Curry sausage with hot and spicy sauce, french fries, Cole slow

**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** 13,50 €
Angus ground beef steak on crispy salad, onions and tomatoes,
barbecue relish, cheddar in brioche roll, coleslow,
sweet potato - french fries, chili mayonnaise



**Gepökelte Rinderbrust aus dem Kessel
mit Wurzelgemüse, Kartoffeln, Frankfurter grüne Sauce** 18,50 €
boiled beef brisket
with root vegetables, potatoes, Frankfurt green sauce



**Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt
Rotkraut und Kartoffelklöße** 19,50 €
Beef roulade filled with bacon, onions and gherkin
red cabbage and potato dumplings



**Himmel und Erde mit gebratener Kalbsleber
geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben und Stampfkartoffeln** 21,50 €
"Heaven and earth" with fried calf's liver,
braised onions, apple slices and mashed potatoes



**Lüneburger Lammkeule mit Rotweinsauce
grüne Bohnenkerne in Rahm, Serviettenklößen** 21,00 €
Roast lamb with red wine sauce

green bean kernels in cream, roasted dumplings

Steaks

steaks

Hähnchenbrust 17,50 €
Chickenbreast

Schweinerückensteak 16,50 €
Sattel steak

Medaillons vom Schweinefilet 19,50 €
Tenderloin fillet

Steaks vom Black Angus Rind
Black Angus beef steaks

Rumpsteak 25,00 €
Rump steak

Rib Eye steak 27,00 €
Rib eye steak

Filetsteak 36,00 €
Beef fillet steak

Mixed Grill
Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rindersteak
Grillwürstchen und Speck 21,00 €

mixed grill: chicken, pork fillet, sirloin steak of beef
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, 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 5,00 €
pan-fried vegetables

Gebratene Champignons 5,00 €
fried champignons

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



Grießflammerie auf roter Grütze
Semolina pudding with red fruit jelly

8,00 €



**Sächsische Quarkkälchen
mit Apfelmus**
Saxonian "Quarkeulchen" with apple puree

6,50 €



Schwarzwälder-Kirsch Eistörtchen mit Sahne
Black Forest Cherry Ice Cream Tart with Cream

9,00 €



**Birne Helene mit Vanilleeis
Schokoladensauce und Sahne**
Pear Helene with vanilla ice cream
chocolate sauce and cream

7,50 €

Dessertteller "Surprise"
Lassen Sie sich überraschen !
Dessert plate "Hotel am See " Surprise !

9,50 €

**Auswahl von Backensholzer Rohmilchkäse
mit Trauben, Baguette und Butter**
Raw milk cheese with grapes, baguette and butter

9,50 €