

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



Gegrillte Rinderfiletstreifen **16,00 €**
an Tomatensalat mit Balsamicocrème und Pinienkernen
Baguette
Grilled beef fillet stripes
on tomato salad with balsamic cream and pine nuts, baguette



Büffelmozzarella mit Basilikum Pesto **12,00 €**
an Rucola - Kirschtomaten - Salat, Baguette
Buffalo mozzarella with basil pesto
on rocket - cherry tomatoes - salad, baguette

Zarte holländische Matjesfilet **15,00 €**
mit rotem Zwiebelconfit, Bohnenbündchen, Röstkartoffeln
Delicate Dutch matjes fillet with red onion confit,
beans, roasted potatoes



Praline von der Kalbshaxe in der Kräuterkruste **15,00 €**
mit rotem Zwiebelconfit an lauwarmen Strozzapreti - Fenchelsalat
Praline of veal shank in herb crust
with red onion confit on strozzapreti - fennel salad

Suppen

soups



Rahmsuppe von frischem Bärlauch mit Croûtons

Creamy soup of fresh wild garlic with croutons

7,00 €



Hummerrahmsuppe

mit crème fraîche und Sauerampfer

Lobster cream soup with crème fraîche and sorrel

9,50 €

Vegetarisch

vegetarian



Käse - Grieß - Halbmonde

an französischem Ratatouille mit frischem Basilikum

Cheese - semolina - half moons, french ratatouille with fresh basil

13,00 €

Blumenkohl - Curry - Crunch

mit Mandel - Curry - Sauce und Amaranth an Kartoffelpuffer

Cauliflower - Curry - Crunch

with almond curry sauce and amaranth on potato pancakes

14,50 €

Fisch

fish



Gegrilltes Doradenfilet auf Tomaten - Salsiccia - Orecchiette

mit Thymian und Oregano, Blattsalat

Grilled sea bream fillet

on Tomatoes - Salsiccia - Orecchiette with thyme and oregano, lettuce

23,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

an Spitzkohl im Rahm, Pariser Kartoffeln

Pike perch fillet roasted on the skin

on cabbage in cream, Parisian potatoes

22,00 €

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, 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, coleslaw,
sweet potato - french fries, chili mayonnaise



**Schweinerückensteaks an Pilzragoût
mit frischen Kräutern, Kartoffelpuffer, Salat**

18,50 €

Pork steaks on mushroom ragoût with fresh herbs, potato pancakes, salad

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

mit Champignons in Rahmsauce, Butterspätzle, Salat

19,50 €

Sliced Pork Tenderloin with mushrooms in cream sauce, Spätzle, salad

Langsam gegarte Ochsenbacke mit Barolojus

bunte Karotten und Pastinake, Pariser Kartoffeln

23,00 €

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



**Rinderfiletspitzen mit Zuckerschoten,
Chili, Ingwer, Knoblauch und Koriander
auf Udon - Nudeln, Blattsalat**

24,50 €

Fillet of beef with pea pods,

Chili, ginger, garlic and coriander on udon noodles, lettuce

Steaks

steaks

Hähnchenbrust Chickenbreast	250 g	17,50 €
---------------------------------------	-------	----------------

Schweinerückensteak Saddle steak	250 g	16,50 €
--	-------	----------------

Medaillons vom Schweinefilet Pork Tenderloin Medallion	250 g	19,50 €
--	-------	----------------

Steaks vom Black Angus Rind
Black Angus beef steaks

Rumpsteak Rump steak	250 g	25,00 €
--------------------------------	-------	----------------

Rib Eye steak Rib eye steak	300 g	27,00 €
---------------------------------------	-------	----------------

Filetsteak Beef Tenderloin	250 g	36,00 €
--------------------------------------	-------	----------------

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 pan-fried vegetables	5,00 €
Gebratene Champignons fried champignons	5,00 €
Geschmorte Zwiebeln braised onions	4,00 €
Feurige Kidney Bohnen mit Rauchfleisch fiery kidney beans with smoked meat	4,00 €
Kartoffelgratin potato gratin	5,00 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark baked potato with curd cheese	5,00 €
Bratkartoffeln roasted potatoes	4,00 €
pommes frites french fries	3,50 €
Sauce Bèarnaise Sauce Bèarnaise	3,50 €
Pfefferrahmsauce pepper cream sauce	3,50 €

Barolojus 3,50 €
Barolojus

Dessert

dessert

**Ammerländer Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne** 7,50 €
Ammerland red groats
with vanilla ice cream and cream

Campari - Orangen Terrine an Joghurteiscreme 8,00 €
Campari - orange terrine with yoghurt ice cream

Crème brûlée 6,50 €
Creme brulee

**Parfait von Bergamotte und schwarzem Pfeffer
an frischen Früchten** 7,50 €
Parfait of bergamot and black pepper
of fresh fruits

**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