

## 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

\*\*\*

**Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind (kalt)**  
**mit Remoulade und Röstkartoffeln** **17,50 €**  
Rare roast beef from the black Angus beef (cold)  
with remoulade and roasted potatoes

\*\*\*

**Cremiger Büffelmozzarella auf Rote Bete Carpaccio**  
**mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl**  
**Baguette und Butter** **12,00 €**  
Creamy buffalo mozzarella on beetroot carpaccio  
with pumpkin seeds and pumpkin seed oil, baguette and butter

\*\*\*



**Ikarimi Lachsfilet mit Rohrzucker und Limettenöl gebeizt,**  
**parfümiert mit Zitronengras, Limonenblättern und Chilifäden**  
**Asia Dip, Wakame Algen Gurkensalat, Baguette** **15,00 €**  
Ikarimi salmon fillet with cane sugar and lime oiled,  
perfumed with lemon grass, lime leaves and chili threads  
Asia dip, wakame algae cucumber salad, baguette

## Suppen

soups

### **Rahmsuppe von der Steckrübe mit gebratener Blutwurst**

Cream soup from the rutabaga with fried black pudding

7,00 €

\*\*\*



### **Sylter Fischsuppe mit Gemüse**

Sylt fish soup with vegetables

6,50 €

## Vegetarisch / Vegan

vegetarian / vegan

### **Veganes Blumenkohl Curry Crunch mit Paprika, Kartoffelwürfeln und Amaranth**

Vegan Cauliflower Curry Crunch  
with paprika, potato cubes and amaranth

14,50 €

\*\*\*

### **Vegetarisches mediterranes Gemüse auf Tagliatelle mit Rucola und gehobeltem Parmesan**

Vegetarian mediterranean vegetables on tagliatelle  
with rocket and sliced Parmesan

13,50 €

## Fisch

fish



### **Gegrilltes Kabeljaufilet mit Dijon Senfsauce auf Gemüsestreifen, Petersilienkartoffeln**

Grilled cod fillet with Dijon mustard sauce  
on vegetable strips, parsley potatoes

21,00 €

\*\*\*



### **Zanderfilet auf der Haut gebraten auf jungem Spinat, Hummerschaum, Safrankartoffeln**

Pike-perch fillet  
on young spinach, lobster foam, saffron potatoes

23,50 €

## Hauptgerichte

main dishes

### **Niedersächsischer Grünkohl**

**Salzkartoffeln oder knusprige Bratkartoffeln, Senf** 8,50 €

kale with stewed or crispy roasted potatoes, mustard

**frische oder geräucherte Bregenwurst 150 g** 3,50 €

fresh or smoked Bregenwurst

**Kasslernacken 150 g** 4,00 €

salted loin of pork

\*\*\*

### **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 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

\*\*\*

### **Geschnetzeltes vom Schweinefilet**

**mit frischen Champignons in Rahmsauce**

**hausgemachte Spätzle, Salat** 19,50 €

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

\*\*\*

### **Original Wiener Kalbsschnitzel**

**mit gebackener Petersilie und Zitrone**

**Bratkartoffeln, Salat** 23,00 €

Original "Wiener Schnitzel" , veal

with baked parsley and lemon, roasted potatoes, salad

\*\*\*

### **Rinderfiletspitzen**

**mit Champignons in Pimentosauce**

**an kleinen Kartoffelrösti, Salat** 21,00 €

fillet of beef with mushrooms in pimento sauce

on small potato rösti, salad

## Steaks

steaks

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

**Schweinerückensteak** 250 g **16,50 €**  
Sattel 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, 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

**Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne** 6,50 €

Red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream

\*\*\*

**Crème brûlée**

**mit Cassis - Feige und Pistazieneis** 8,00 €

Crème brûlée with cassis fig and pistachio ice cream

\*\*\*

**Hausgemachtes winterliches Parfait**

**mit Armagnac - Pflaumen** 9,00 €

Homemade winter parfait  
with armagnac plums

\*\*\*

**Mousse von Valhrona Schokolade**

**an Aprikosen Coulis, karamellisierte Zwergorangen** 8,50 €

Valhrona chocolate mousse, apricot sauce, caramelised kumquats

\*\*\*

**Dessertteller "Surprise"**

**Lassen Sie sich überraschen !** 9,50 €

Dessert plate "Hotel am See " Surprise !

\*\*\*

**Auswahl von Backensholzer Rohmilchkäse**

**mit Trauben, Baguette und Butter** 9,50 €

Variety of raw milk cheese with grapes, baguette and butter