

## **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 gebratene Oldenburger Entenbrust  
mit marinierten Belugalinsen, Sauce Cumberland**  
**Vital - Salat mit Sprossen und Kernen in Balsamicodressing** **12,50 €**  
Medium roasted Oldenburg duck breast with marinated lentils,  
sauce cumberland vital salad  
with sprouts and seeds in balsamic dressing

\*\*\*



**Frische Muscheln "Rheinische Art"**  
**mit Gemüse in Weißwein gedämpft, Baguette** **14,50 €**  
Fresh mussels "Rhenish style"  
steamed with vegetables in white wine, baguette

\*\*\*



**Gegrillte Makrelenfilets**  
**an lauwarmen Speck - Kartoffelsalat, Feldsalat** **17,50 €**  
Grilled mackerel fillets  
on lukewarm bacon - potato salad, lamb's lettuce

## Suppen

### soups



**Schwäbische Maultaschensuppe mit Schnittlauch**  
Swabian Maultaschen soup with chives

**7,00 €**

\*\*\*



**Grüne Erbsensuppe  
mit geröstetem Heideschinken und Croûtons**  
green pea soup with roasted pork ham and croutons

**7,50 €**

## Vegetarisch

### vegetarian



**Fränkische Schupfnudeln  
auf Meerrettich - Rahmsauerkraut mit frischen Kräutern**  
Franconian potato noodles  
on horseradish - cream sauerkraut with fresh herbs

**12,50 €**

\*\*\*



**Vegan  
Birne, Bohnen und Klobß mit geräuchertem Tofu**  
Vegan  
Pear, beans and dumpling with smoked tofu

**14,50 €**

## Fisch

### fish



**Dorschfilet aus dem Aromadampf  
mit Senfsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln**  
Cod fillet from the aroma steam  
with mustard sauce, leaf spinach and parsley potatoes

**21,50 €**

\*\*\*



**Gebratene Forellenfilets  
auf Dill - Rahmgurken, Butterkartoffeln**

**19,50 €**

Roasted trout fillets on dill - cucumbers, buttered potatoes

## **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 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

\*\*\*



**Mastpouardenbrust "niedersächsisch"**

**auf Meerrettich - Rahmwirsing, Bratkartoffeln**

**17,50 €**

chicken breast with horseradish - savoy cabbage, fried potatoes

\*\*\*



**Rheinischer Sauerbraten**

**in Rosinensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße**

**18,50 €**

Rhenish Sauerbraten

in raisin sauce, red cabbage, potato dumplings

\*\*\*



**Himmel und Erde mit gebratener Kalbsleber**

**geschmorten Zwiebeln und Stampfkartoffeln**

**19,50 €**

Heaven and earth with fried calf's liver, braised onions and mashed potatoes

\*\*\*



**Harzer Hirschroulade**

**mit Preiselbeeren, Pilzen, Speck und Zwiebeln gefüllt,**

**Wacholdersauce, Rahmwirsing, Butterspätzle**

**25,00 €**

Harz deer roulade filled with cranberries, mushrooms, bacon and onions,  
juniper sauce, cream savoy cabbage, spaetzle

## **Steaks**

steaks

**Hähnchenbrust** 10 g **17,50 €**  
Chickenbreast

**Schweinerückensteak** 10 g **16,50 €**  
Saddle steak

**Medaillons vom Schweinefilet** 10 g **19,50 €**  
Pork Tenderloin Medallion

**Steaks vom Black Angus Rind**  
Black Angus beef steaks

**Rumpsteak** 10 g **25,00 €**  
Rump steak

**Rib Eye steak** 10 g **27,00 €**  
Rib eye steak

**Filetsteak** 10 g **36,00 €**  
Beef Tenderloin

### **Mixed Grill**

**Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rindersteak**  
**Grillwürstchen und Speck** 10 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

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

**Pfefferrahmsauce** 3,50 €  
pepper cream sauce

**Barolojus** 3,50 €  
Barolojus

## Dessert

### dessert



**Grießflammerie mit Kirschen** 7,50 €  
Semolina pudding with cherries

\*\*\*



**Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Sahne** 8,00 €  
Warm apple strudel with vanilla ice cream and cream

\*\*\*

**Crème brûlée  
mit marinierten Orangen, Pistazieneis** 8,00 €  
Creme brulee with marinated oranges, pistacchio icecream

\*\*\*



**Kabinettpudding  
mit Äpfeln, Mandeln und Rosinen, Vanillesauce** 7,50 €  
cabinet pudding  
with apples, almonds and raisins, vanilla sauce

\*\*\*

**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