

Vorspeisen

starters

**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

**Frische Nordseekrabben
mit Kräuter - Rührei auf Roggen - Vollkornbrot, Kresse** **18,00 €**

Fresh North Sea Crabs with herbs - scrambled eggs on rye - wholemeal bread, cress

Suppen

SOUPS

Sylter Fischtopf mit Croûtons **8,00 €**

Sylt fish pot with croutons

Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Öl **7,50 €**

Cream soup from Hokkaido pumpkin with roasted pumpkin seeds and oil

Vegetarisch

vegetarian

**Kartoffelpuffer mit knackigem Pfannengemüse
überbacken mit Deichkäse** **18,50 €**

Potato pancakes with fried vegetables gratinated with cheese

**Orientalischer Couscous
mit Minze, Rosinen, Mandeln und Kichererbsen, Minz Joghurt** **16,50 €**

Oriental couscous with mint, raisins, almonds and chickpeas, mint yoghurt

Fisch

fish

**Gebrautes Saibling Filet
auf Dill - Gurken in Rahm, Kartoffelpuffer** **23,00 €**

Roasted char fillet on dill - cucumber in cream, potato pancakes

**Kabeljaufilet aus dem Aromadampf
auf jungem Spinat, Senfkorn Sauce, Petersilienkartoffeln** **21,00 €**

Cod fillet from the aromasteam on young spinach, mustardseed sauce, parsley potatoes

Hauptgerichte

main dishes

**Rinderbrust von niedersächsischen Rindern
mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln, rote Bete** **18,50 €**

Beefbrisket from Lower Saxony beef with horseradish sauce,
bouillon potatoes, beetroot

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit frischen Champignons in Rahmsauce, Butterspätzle, Salat** **19,50 €**

Sliced Pork Tenderloin with fresh chanterelles in cream sauce, Spätzle, salad

**Rinderfiletspitzen
mit Paprika in Senfkorn - Sauce auf Bandnudeln, Salat** **23,50 €**

Beef fillet tips with paprika in mustardgrain sauce
on ribbon noodles, 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

**Gebratene Kalbsleber mit Portweinjus
Kartoffelstampf, geschmorte Zwiebeln, Apfelkompott** **22,00 €**

Fried veal liver with port wine jus
Mashed potatoes, braised onions, apple compote

**Harzer Reh Ragout in Preiselbeersauce,
gebratene Kräuterseitlinge, Brezenknödel** **21,00 €**

Harz venison ragoût in cranberry sauce, fried king oyster mushrooms,
pretzel dumplings

Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen
we consciously source our meat from German countries

Steaks

steaks

Rückensteak vom Ambergauer Strohschwein Pork steaks from the Ambergau straw pig	250 g 18,50 €
Filetmedaillons vom Ambergauer Strohschwein Fillet medallions from the Ambergau straw pig	250 g 23,50 €
Rumpsteak vom deutschen Weiderind Rump steak	250 g 25,00 €
Rib - Eye Steak vom deutschen Weiderind Rib eye steak	300 g 27,00 €
Filetsteak vom deutschen Weiderind Beef Tenderloin	250 g 36,00 €

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	5,00 €
Gebratene Champignons / fried mushrooms	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 / Barolojus	3,50 €

Dessert

dessert

Hokkaido Kürbiskuchen mit Orangen - Frischkäsecrème 7,50 €
Red groats with vanilla ice cream and whipped cream

**Lauwarme Zwetschgen - Tarte
mit Vanilleeis und Sahne** 8,00 €
Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream

**Mousse von Zartbitter Schokolade
an Aprikosenkompott** 9,00 €
Red groats with vanilla ice cream and whipped cream

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 €