

Vorspeisen

starters



Pfifferlinge aus der Pfanne

an Baby - Leaf - Salat mit Sprossen und Kernen

in Holundervinaigrette, Baguette und Butter

9,50 €

Chanterelles from the pan on baby leaf salad

with sprouts and seeds in elderberry vinaigrette, baguette and butter

Hausgemachte Tafelspitzsülze

mit grüner Sauce an Blattsalat in Walnußvinaigrette

Baguette und Butter

12,00 €

Homemade beef aspic

with green sauce on leaf salad in walnut vinaigrette

baguette and butter

Italienische Antipasti

gegrillte Gemüse, Oliven, Boretane Zwiebeln, Tomate,

Mozzarella, Salami, Parma Schinken, Rucola, Parmesan,

Meeresfrüchte, Baguette

16,50 €

Italian antipasti

grilled vegetables, olives, borettane onions, mozzarella, salami,

Parma ham, arugula, Parmesan, Seafood, baguette

Suppen

soups



Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

7,50 €

Cream soup of fresh chanterelles

Karotten - Ingwer - Crème

mit Flußkrebsschwänzen

6,50 €

Carrot - ginger - cream soup with crawfish tails

Geflügel Curry Kraftbrühe mit Ravioli

7,00 €

Poultry curry broth with ravioli

Vegetarisch

vegetarian



Pfifferlinge in Kräutersahne

mit hausgemachten Serviettenknödeln

Chanterelles in herb cream with homemade dumplings

17,00 €



Pfifferlinge aus der Pfanne mit zwei Spiegeleiern

an Röstkartoffeln

Fried chanterelles with roasted potatoes and two fried eggs

15,50 €

Tofugeschnetzeltes mit Paprika und Kaiserschoten

in Cocos - Curry - Crème, Basmatireis

Tofu sliced with paprika and mangetout
in Cocos - Curry - Crème, basmati rice

14,50 €

Fisch

fish

Mariniertes Lachssteak

an pikantem Dip, Süsskartoffel pommes frites, Coleslaw

Marinated salmon steak
a spicy dip, sweet potato fries, coleslaw

19,50 €



Kabeljaufilet mit einer Pfifferlingkruste

auf einer Schnittlauch - Crème fraîche

kleine geröstete Kartoffeln, Salat

Cod fillet with a chanterelle crust
on a chive - crème fraîche, little potatoes, salad

21,00 €

Gebratene Heringsfilets

mit eingelegten Zwiebeln auf Bratkartoffeln

Gurkensalat


Fried herring fillets
with pickled onions on fried potatoes, cucumber salad

17,50 €


Hauptgerichte

main dishes


**Maispouardenbrust aus dem Backofen
auf Schnippelbohnen in Rahm, konfierte Tomaten
Rosmarinkartoffeln** **18,50 €**
breast of corn-fed chicken from the oven
on tipped beans in cream, confused tomatoes, rosemary potatoes

 **Schweinefiletspitzen
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce
Butterspätzle, Salat** **21,00 €**
pork tenderloin with fresh chanterelles in herb cream sauce
spatzle, salad

**Steaks vom Jungschweinrücken mit Röstzwiebeln
auf Rahmspitzkohl, Röstkartoffeln** **18,50 €**
Steaks of young pig's back with fried onions
on creamed cabbage, roasted potatoes

 **Rinderfiletspitzen
mit frischen Pfifferlingen, Frühlingzwiebeln und Tomatenwürfel
in Rahmsauce, Serviettenknödel, Salat** **25,00 €**
fillet of beef
with fresh chanterelles, spring onions and diced tomatoes
in cream sauce, napkin dumplings, salad

**Original Wiener Kalbsschnitzel
mit gebackener Petersilie und Zitrone, Bratkartoffeln, Salat** **24,00 €**
"Wiener Schnitzel" of veal with baked parsley and lemon
fried potatoes, salad

 **Harzer Rehragoût mit frischen Pfifferlingen
in Preiselbeersauce, Butterspätzle, Rotkrautsalat** **19,50 €**
Deer ragout with fresh chanterelles
in cranberry sauce, spatzle, red cabbage salad

Steaks

steaks

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

Schweinerückensteak 250 g **16,50 €**
Saddle 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, 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 5,00 €
pan-fried vegetables

Gebratene Champignons 5,00 €
fried champignons

Frische Pfifferlinge aus der Pfanne 8,50 €
Fresh chanterelles from the pan

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 7,50 €
Red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream

American Cheesecake mit Blaubeeren und Vanilleeis 6,50 €
American cheesecake with blueberries and vanilla ice cream

**Crème von grünem Matcha Tee
auf Heidelbeer Coulis** 7,50 €
Cream of green matcha tea on blueberry coulis

**Rosmarin Zitronen Crème brûlée
mit Schokoladeneis** 8,00 €
Rosemary lemon creme brulee
with chocolate ice cream

**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