

Vorspeisen

starters



**Heringshäckerle mit Ei und Zwiebeln
auf geröstetem Vollkornbrot, Feldsalat**

11,00 €

Tatar of herring with eggs and onions
on roasted whole grain bread and lamb's lettuce



**Variation von der Kalbshaxe
mit Kresse auf Kartoffelsalat, Blattsalat**

15,00 €

Variety of veal shank
with cress on potato salad, leaf salad



**Frische Muscheln "Rheinische Art"
mit Gemüse in Weißwein gedämpft, Baguette**

14,50 €

Fresh mussels "Rhenish style"
steamed with vegetables in white wine, baguette



**Würzfleisch von der Hähnchenbrust
mit Champignons in der Pastete, Wildkräutersalat**

11,50 €

Peppering meat of Chicken breast
with mushrooms in the pâté, wild herb salad

Suppen

soups



Schwäbische Maultaschensuppe mit Schnittlauch

7,00 €

Swabian Maultaschen soup with chives



Hannoversche Erbsensuppe mit Grießklößchen

7,50 €

Hannoverian green pea soup with semolina



Büsumer Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

8,50 €

Büsumer potatoesoup with north sea crabs

Vegetarisch

vegetarian



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

13,50 €



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

15,00 €

Fisch

fish



**Steinhuder Zander
mit legierter Zitronen-Kräutersauce
Blattspinat, Petersilienkartoffeln**
pike perch from Steinhude with alloyed lemon-herbsauce
leaf spinach and parsley potatoes

23,50 €



**Gebratene Forellenfilets
auf Dill - Rahmgurken, Butterkartoffeln**
Roasted trout fillets
on dill - cream cucumbers, butter potatoes

21,00 €



**Gebratene grüne Heringsfilets mit Zwiebeln
auf Bratkartoffeln, Gurkensalat**
Grilled filets of herring with onions
fried potatoes and cucumber salad

17,50 €

Hauptgerichte

main dishes



**Gepökelte Rinderbrust aus dem Kessel
mit Wurzelgemüse, Kartoffeln, Frankfurter grüne Sauce**
boiled beef brisket
with root vegetables, potatoes, Frankfurt green sauce

18,50 €



**Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt
Rotkraut und Kartoffelklöße**
Beef roulade filled with bacon, onions and gherkin
red cabbage and potato dumplings

19,50 €

**Original Wiener Kalbsschnitzel
mit gebackener Petersilie und Zitrone
Bratkartoffeln, Salat**

Original "Wiener Schnitzel" of veal with baked parsley and lemon
fried potatoes, salad

24,00 €



**Himmel und Erde mit gebratener Kalbsleber
geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben und Stampfkartoffeln**
"Heaven and earth" with fried calf's liver,
braised onions, apple slices and mashed potatoes

21,50 €



**Lüneburger Lammkeule mit Rotweinsauce
grüne Bohnenkerne in Rahm, Serviettenklößen**
Roast lamb with red wine sauce
green bean kernels in cream, roasted dumplings

21,00 €

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit frischen Champignons in Rahmsauce
hausgemachte Spätzle, Salat**

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

19,50 €

Steaks

steaks

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

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

Medaillons vom Schweinefilet 250 g **19,50 €**
Tenderloin fillet

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 fillet steak

Mixed Grill

Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rindersteak
Grillwürstchen und Speck 300 g **21,00 €**

mixed grill: chicken, pork fillet, sirloin steak of beef
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

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

Barolojus

3,50 €

Dessert

dessert



Grießflammerie auf roter Grütze

Semolina pudding with red fruit jelly

8,00 €



Sächsische Quarkkälchen

mit Apfelmus

Saxonian "Quarkeulchen" with apple puree

6,50 €



Schwarzwälder-Kirsch Eistörtchen mit Sahne

Black Forest Cherry Ice Cream Tart with Cream

9,00 €



Birne Helene mit Vanilleeis

Schokoladensauce und Sahne

Pear Helene with vanilla ice cream
chocolate sauce and cream

7,50 €

Dessertteller "Surprise"

Lassen Sie sich überraschen !

Dessert plate "Hotel am See " Surprise !

9,50 €

Auswahl von Backensholzer Rohmilchkäse

mit Trauben, Baguette und Butter

Raw milk cheese with grapes, baguette and butter

9,50 €