

Vorspeisen

starters



**Praline von der Kalbshaxe in der Kräuterkruste
mit rotem Zwiebelkonfit an lauwarmen Strozzapreti - Fenchelsalat** 15,00 €
Praline of veal shank in herb crust
with red onion confit on strozzapreti - fennel salad



**Gegrillte Rinderfiletstreifen
an Tomatensalat mit Balsamicocrème und Pinienkernen** 16,00 €
Baguette
Grilled beef fillet stripes
on tomato salad with balsamic cream and pine nuts, baguette



**Büffelmozzarella mit Basilikum Pesto
an Rucola - Kirschtomaten - Salat, Baguette** 12,00 €
Buffalo mozzarella with basil pesto
on rocket - cherry tomatoes - salad, baguette

Suppen

soups



Rahmsuppe von frischem Bärlauch mit Croûtons 7,00 €
Creamy soup of fresh wild garlic with croutons



**Hummerrahmsuppe
mit crème fraîche und Sauerampfer** 9,50 €
Lobster cream soup with crème fraîche and sorrel



Legierte Berner Kräutersuppe 6,50 €
Bernese herb soup

Vegetarisch

vegetarian



Käse - Grieß - Halbmonde

an französischem Ratatouille mit frischem Basilikum

13,00 €

Cheese - semolina - half moons, french ratatouille with fresh basil

Blumenkohl - Curry - Crunch

mit Mandel - Curry - Sauce und Amaranth an Kartoffelpuffer

14,50 €

Cauliflower - Curry - Crunch

with almond curry sauce and amaranth on potato pancakes

Fisch

fish



Gegrilltes Doradenfilet

auf Tomaten - Salsiccia - Orecchiette

mit Thymian und Oregano, Blattsalat

23,00 €

Grilled sea bream fillet

on Tomatoes - Salsiccia - Orecchiette with thyme and oregano, lettuce

Zanderfilet auf der Haut gebraten

an Spitzkohl im Rahm, Pariser Kartoffeln

22,00 €

Pike perch fillet roasted on the skin

on cabbage in cream, Parisian potatoes



Mahi Mahi Filet vom Grill

mit Kräuterrahmsauce, knackigem Pflannengemüse

und Gnocchi

18,00 €

Mahi Mahi fillet from the grill

with herb cream sauce, crunchy pan-fried vegetables, gnocchi

Hauptgerichte

main dishes

**Langsam gegarte Ochsenbacke mit Barolojus
bunte Karotten und Pastinake, Pariser Kartoffeln** 23,00 €
Slow-cooked ox cheek with barolojus
carrots and parsnips, parisian potatoes



**Schweinerückensteaks an Pilzragoût
mit frischen Kräutern, Kartoffelpuffer, Salat** 18,50 €
Pork steaks on mushroom ragoût with fresh herbs, potato pancakes, salad

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Champignons in Rahmsauce, Butterspätzle, 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" of veal with baked parsley and lemon
fried potatoes, salad



**Rinderfiletspitzen mit Zuckerschoten,
Chili, Ingwer, Knoblauch und Koriander
auf Udon - Nudeln, Blattsalat** 24,50 €
Fillet of beef with pea pods,
Chili, ginger, garlic and coriander on udon noodles, lettuce



**Lammrücken rosa
mit Kräuter Gremolata im Ofen gebacken
an Pfannengemüse, Barolojus, Kartoffelgratin** 28,00 €
Saddle of lamb pink
baked with herbs gremolata in the oven

Steaks

steaks

Hähnchenbrust Chickenbreast	250 g	17,50 €
Schweinerückensteak Saddle steak	250 g	16,50 €
Medaillons vom Schweinefilet Pork Tenderloin Medallion	250 g	19,50 €
Steaks vom Black Angus Rind Black Angus beef steaks		
Rumpsteak Rump steak	250 g	25,00 €
Rib Eye steak Rib eye steak	300 g	27,00 €
Filetsteak Beef Tenderloin	250 g	36,00 €
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 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

**Ammerländer Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne** 7,50 €
Ammerland red groats
with vanilla ice cream and cream

Campari - Orangen Terrine an Joghurteiscreme 8,00 €
Campari - orange terrine with yoghurt ice cream

Crème brûlée 6,50 €
Creme brulee

**Parfait von Bergamotte und schwarzem Pfeffer
an frischen Früchten** 7,50 €
Parfait of bergamot and black pepper
of fresh fruits

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