

Vorspeisen

starters

**Cremiger Büffelmozzarella auf Rote Bete Carpaccio
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl**

Baguette und Butter

12,00 €

Creamy buffalo mozzarella on beetroot carpaccio
with pumpkin seeds and pumpkin seed oil, baguette and butter



**Milde Sherry Heringsfilets
an Quinoa Salat, Baguette**

9,50 €

Mild Sherry herring fillets with quinoa salad, baguette



**Ikarimi Lachsfilet mit Rohrzucker und Limetten Öl gebeizt,
parfümiert mit Zitronengras, Limonenblättern und Chilifäden
Asia Dip, Wakame Algen Gurkensalat, Baguette**

15,00 €

Ikarimi salmon fillet with cane sugar and lime oiled,
perfumed with lemon grass, lime leaves and chili threads
Asia dip, wakame algae cucumber salad, baguette

Suppen

soups



Klassische Hummer Crèmesuppe mit Sahnehaube

9,50 €

Classic lobster cream soup with cream topping

**Rahmsuppe von der Steckrübe
mit gebratener Blutwurst**

7,00 €

Cream soup from the rutabaga with fried black pudding



Sylter Fischsuppe mit Gemüse

6,50 €

Sylt fish soup with vegetables

Vegetarisch / Vegan

vegetarian / vegan

**Veganes Blumenkohl Curry Crunch
mit Paprika, Kartoffelwürfeln und Amaranth** **14,50 €**


Vegan Cauliflower Curry Crunch
with paprika, potato cubes and amaranth


**Vegetarisches mediterranes Gemüse auf Tagliatelle
mit Rucola und gehobeltem Parmesan** **13,50 €**


Vegetarian mediterranean vegetables on tagliatelle
with rocket and sliced Parmesan


Fisch

fish

 **Gegrilltes Kabeljaufilet mit Dijon Senfsauce
auf Gemüsestreifen, Petersilienkartoffeln** **21,00 €**
Grilled cod fillet with Dijon mustard sauce
on vegetable strips, parsley potatoes

 **Wels Filet in der Kartoffelkruste gebraten
auf Estragon Sauce mit rosa Pfeffer, Rotkraut** **18,50 €**
Catfish fillet fried in the potato crust
on tarragon sauce with pink pepper, red cabbage

 **Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf jungem Spinat, Hummerschaum, Safrankartoffeln** **23,50 €**
Pike-perch fillet
on young spinach, lobster foam, saffron potatoes

 **Mahi Mahi Filet (Goldmakrele) mit Kräuterbutter
auf mediterranem Pfannengemüse, Kartoffelgratin** **19,50 €**
Mahi Mahi Filet (Goldmackerel) with herb butter
on Mediterranean pan-fried vegetables, potato gratin

Hauptgerichte

main dishes



Niedersächsischer Grünkohl

Salzkartoffeln oder knusprige Bratkartoffeln, Senf

kale with stewed or crispy roasted potatoes, mustard

8,50 €

frische oder geräucherte Bregenwurst 150 g

fresh or smoked Bregenwurst

3,50 €

Kassler Nacken 150 g

salted loin of pork

4,00 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

auf geschmortem Wirsing, Butterkartoffeln

boiled rump of beef with horseradish sauce

on stewed savoy cabbage, potatoes

17,50 €

Rinderfiletspitzen

mit Champignons in Pimentosauce

an kleinen Kartoffelrösti, Salat

fillet of beef with mushrooms in pimento sauce

on small potato rösti, salad

21,00 €

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

mit frischen Champignons in Rahmsauce

hausgemachte Spätzle, Salat

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

19,50 €

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit gebackener Petersilie und Zitrone

Bratkartoffeln, Salat

Original "Wiener Schnitzel", veal

with baked parsley and lemon, roasted potatoes, salad

23,00 €

Rosa gegrillter Lammrücken

an mediterranem Gemüse, Rosmarinsauce, Kartoffelgratin

medium grilled saddle of lamb

with mediterranean vegetables, rosemary sauce, potato gratin

25,00 €

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 5,00 €
pan-fried vegetables

Gebratene Champignons 5,00 €
fried champignons

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 6,50 €
Red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream

**Crème brûlée
mit Cassis - Feige und Pistazieneis** 8,00 €
Creme brulee with cassis fig and pistacchio ice cream

**Hausgemachtes winterliches Parfait
mit Armagnac - Pflaumen** 9,00 €
Homemade winter parfait with armagnac plums

**Mousse von Valrhona Schokolade
an Aprikosen Coulis, karamellisierte Zwergorangen** 8,50 €
Valrhona chocolate mousse, apricot sauce, caramelised kumquats

**Dessertteller "Surprise"
Lassen Sie sich überraschen !** 9,50 €
Dessert plate "Hotel am See " Surprise !

**Auswahl von Backensholzer Rohmilchkäse
mit Trauben, Baguette und Butter** 9,50 €
Variety of raw milk cheese with grapes, baguette and butter