

Vorspeisen

starters



**Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust
mit marinierten Belugalinsen, Sauce Cumberland
Vital - Salat mit Sprossen und Kernen in Balsamicodressing** **12,50 €**
Medium roasted Oldenburg duck breast with marinated lentils,
sauce cumberland vital salad with sprouts and seeds in balsamic dressing



**Nach keltischem Vorbild kaltgeräucherter Lachs
an Kartoffelpuffer, Feldsalat** **15,00 €**
Celtic model of cold smoked salmon
on potato pancakes, lamb's lettuce



**Frische Muscheln "Rheinische Art"
mit Gemüse in Weißwein gedämpft, Baguette** **14,50 €**
Fresh mussels "Rhenish style"
steamed with vegetables in white wine, baguette

Suppen

soups



Schwäbische Maultaschensuppe mit Schnittlauch **7,00 €**
Swabian Maultaschen soup with chives



**Grüne Erbsensuppe
mit geröstetem Heideschinken und Croûtons** **7,50 €**
green pea soup with roasted pork ham and croutons

Rahmsuppe von Strauchtomaten mit crème fraîche **6,50 €**
Cream soup of tomatoes with crème fraîche

Vegetarisch

vegetarian



Fränkische Schupfnudeln

auf Meerrettich - Rahmsauerkraut mit frischen Kräutern

12,50 €

Franconian potato noodles

on horseradish - cream sauerkraut with fresh herbs



Vegan

Birne, Bohnen und Kloß mit geräuchertem Tofu

14,50 €

Vegan

Pear, beans and dumpling with smoked tofu

Fisch

fish



Dorschfilet aus dem Aromadampf

mit Senfsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

21,50 €

Cod fillet from the aroma steam

with mustard sauce, leaf spinach and parsley potatoes



Gebratene Forellenfilets

auf Dill - Rahmgurken, Butterkartoffeln

19,50 €

Roasted trout fillets

on dill - cucumbers, buttered potatoes



Gegrillte Makrelenfilets

an lauwarmen Speck - Kartoffelsalat, Feldsalat

17,50 €

Grilled mackerel fillets

on lukewarm bacon - potato salad, lamb's lettuce

Hauptgerichte

main dishes



Mastpouardenbrust "niedersächsisch"

auf Meerrettich - Rahmwirsing, Bratkartoffeln

17,50 €

chicken breast with horseradish - savoy cabbage, fried potatoes



Rheinischer Sauerbraten

in Rosinensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße

18,50 €

Rhenish Sauerbraten

in raisin sauce, red cabbage, potato dumplings

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



Himmel und Erde mit gebratener Kalbsleber

geschmorten Zwiebeln und Stampfkartoffeln

19,50 €

Heaven and earth with fried calf's liver, braised onions and mashed potatoes



Harzer Hirschroulade

mit Preiselbeeren, Pilzen, Speck und Zwiebeln gefüllt,

Wacholdersauce, Rahmwirsing, Butterspätzle

25,00 €

Harz deer roulade filled with cranberries, mushrooms, bacon and onions,
juniper sauce, cream savoy cabbage, spaetzle

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

mit frischen Champignons in Rahmsauce

hausgemachte Spätzle, Salat

19,50 €

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

Steaks

steaks

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

Schweinerückensteak 250 g **16,50 €**
Saddel 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 mit Kirschen

Semolina pudding with cherries

7,50 €



**Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne**

Warm apple strudel with vanilla ice cream and cream

8,00 €

Crème brûlée

mit marinierten Orangen, Pistazieneis

Crème brulée with marinated oranges, pistachio icecream

8,00 €



Kabinettpudding

mit Äpfeln, Mandeln und Rosinen, Vanillesauce

cabinet pudding

with apples, almonds and raisins, vanilla sauce

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

11,00 €