



SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Gegrillte Wassermelone

Griechischer Feta / Kräutersalat / Zitrusdressing

grilled watermelon / feta cheese / herb salad / red onions / citrus dressing

8/19

10,00 €

Risotto "Carbonara"

Knuspriger Guanciale / Eigelb / Parmesan

Risotto "Carbonara" / Guanciale / egg yolk / parmesan

8/15/19

13,50 €

"Caprese"

Strauchtomaten / Burrata / Rucolapesto / Pinienkerne / Baguette

tomatoes / burrata / rocket pesto / pine nuts / baguette

8/13/15/19

14,50 €

Suppen

soups

"Corn chowder"

Amerikanische Maiscrèmesuppe / Gewürz Popcorn / Chili-Öl

American corn cream soup / spiced popcorn / chilli oil

8/19/21

9,50 €

"Bouillabaisse"

Fischsuppe / geröstetes dunkles Ciabatta / Rouille

Fish soup / toasted dark ciabatta / rouille

13/14/15/16/21

13,50 €

"Soup of the day"

Suppe nach Tagesempfehlung

8,50 €

Fisch

fish

"Hamburger Pannfisch"

Dreierlei gebratene Fischfilets / Dijon - Senfsauce

krosse Bratkartoffeln / Gurkensalat

27,00 €

mixed fried fish fillets / Dijon mustard sauce / fried potatoes / cucumber salad

8/13/16/19/22

Gedünstetes Wolfsbarschfilet

Weißweinsauce / Caponata Gemüse / schwarze Tagliarini getrüffelt

31,00 €

steamed sea bass fillet / white wine sauce / Caponata vegetables

black truffled tagliarini pasta

8/13/15/16/19/24

Emder Matjesfilets "Hausfrauen Art"

Apfel-Zwiebel Sauce / Bratkartoffeln / Salat

24,00 €

Matjes herring fillets / cold apple-onion sauce / fried potatoes / salad

8/16/19/22/27

Vegan / Vegetarisch

vegan / vegetarian

Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese / Salat

19,50 €

vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / salad

13

"All vegan" Soja Rindersteak

Pfefferrahmsauce / Pfannengemüse / Süßkartoffel pommes frites

30,00 €

vegan soy beef steak / creamy pepper sauce / pan fried vegetables / sweet potato fries

13/18

Gebratene Pfifferlinge in Liebstockbutter / Spiegeleier / Röstkartoffeln / Salat

22,50 €

fried chanterelles in lovage butter / fried eggs / roasted potatoes / salad

8/13/15/19

Vegetarischer Burger

veganer Pattie / knackiger Eisbergsalat

Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

18,50 €

vegan patty / iceberg lettuce / onions / tomatoes / barbecue

cheddar / brioche bun / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

1/3/13/15/18/22

Klassiker

classic dishes

Original Wiener Kalbsschnitzel

gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Preiselbeerchutney / Gurkensalat

32,00 €

Wiennese schnitzel / baked parsley / roasted potatoes / cranberry chutney / cucumber salad

13/22/27

Geschnetzeltes Filet vom Strohschwein

Pfifferlingsrahm / Butterspätzle / Salat

29,50 €

Sliced fillet of pork / bacon / creamy chanterelle sauce / spätzle / salad

8/13/15/19

Currywurst

hausgemachte Sauce / pommes frites / Krautsalat

15,00 €

curry sausage / hot and spicy sauce / french fries / coleslaw

7/11/27

JT Specialburger

Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat /

Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

18,50 €

angus ground beef steak / iceberg lettuce / onions / tomatoes / barbecue relish

13/15/19/22

cheddar / brioche bun / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

Hauptgerichte

main dishes

Glasierter Schweinebauch

Wokgemüse / Wasabi-Kartoffelpüree / Green Curry Jus / Sesam

27,00 €

glazed pork belly / wok fried vegetables / wasabi potato mash / green curry jus / sesame

8/18/19/21

Tagliata vom Holsteiner Roastbeef auf Gaues Tomaten Ciabatta

Gebratene Pfifferlinge / Liebstöckel Mayonnaise / Rucola / Tomaten / Parmesan

38,00 €

Roastbeef Tagliata / tomato ciabatta / fried chanterelles / rocket salad

tomatoes / parmesan

8/13/15/19/22

Lammhüfte sous vide gegart

Orientalischer Couscous / Joghurt-Minzsauce

Datteln / Mandeln / Granatapfelkerne

30,00 €

Oriental couscous / yogurt-mint sauce, dates / almonds / pomegranate seeds

8/19/20

Gegrillte Salatherzen / Hähnchenbrustfilet / krosser Bacon

Caesardressing / gebratener grüner Spargel / Parmesan

25,00 €

grilled romaine lettuce / chicken breast / crispy bacon / caesar dressing

green asparagus / parmesan

8/15/19/22/27

Gebratene Gnocchi mit Rinderfiletstreifen

Gorgonzolasauce / Kirschtomaten / gebackener Rucola

29,00 €

potato gnocchi / sliced beef filet / sauce gorgonzola

tomatoes / fried rocket salad

8/13/15/19

Original Königsberger Kalbsklopse

Kapernsauce / eingelegte Rote Bete / Salzkartoffeln

26,00 €

Königsberg meatballs from the veal / white caper sauce / pickled beetroot / potatoes

8/13/15/19/22

Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

Steaks

steaks

Mixed Grill

250 g 27,00 €

Rindersteak / Schweinemedallions / Hähnchenbrust

Nürnberger Würstchen / gegrilltem Speck

mixed grill / beef steak / pork medallions / chicken breast

27

Nuremberg sausages / grilled bacon

Rumpsteak vom deutschen Weiderind

250 g 33,00 €

rump steak

Filetsteak vom deutschen Weiderind

200 g 42,00 €

beef tenderloin

Fisch - Grillteller nach Marktangebot

250g 38,00 €

grilled fish platter according to market offer

Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch

rare / medium rare / medium / medium welldone / welldone

Zu unseren Steaks servieren wir Kräuterbutter, BBQ Sauce, Grilltomate

13/19/20/22

Kräuterbaguette und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:

Vinaigrette, Balsamico Dressing oder Joghurtdressing

steaks are served with homemade BBQ sauce, 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

8,00 €

Gebratene Pfifferlinge / chanterelles

8/19

9,00 €

Gebratene Champignons / mushrooms

7,50 €

Geschmorte Zwiebeln / braised onions

5,00 €

Kartoffelgratin / potato gratin

15/19

8,50 €

Bratkartoffeln / roasted potatoes

27

6,50 €

pommes frites / french fries

5,50 €

Sauce Béarnaise / Sauce Béarnaise

15/19

5,00 €

Pfefferrahmsauce / pepper cream sauce

13/19

5,00 €

Dessert

dessert

"Tarte Tatin" Französische Apfeltarte / Vanilleeiscrème / Sahne	12,00 €
French apple tart / vanilla ice cream	8/13/19
Rosmarin Crème Brûlée / frische Beeren	9,00 €
rosemary creme brûlée / fresh berries	8/15/19
Pistazienparfait / Coulis vom Weißen Pfirsich / Himbeeren	9,00 €
pistachio parfait / white peach sauce / raspberries	8/15/19/20
"Steirer Eis" - Zwei Kugeln Vanilleeiscrème / Steirer Kernöl / Kürbiskernkrokant	7,50 €
vanilla ice cream / pumpkin seed oil / Pumpkin seed brittle	8/19
Eiskaffee / Vanilleeiscrème / Sahne	7,50 €
Iced coffee / vanilla ice cream / whipped cream	8/19
Affogato / Vanilleeiscrème / frisch gebrühter Espresso	7,00 €
vanilla ice cream / Freshly brewed espresso	8/19

Eis

ice cream

Vanilleeiscrème	15/19
Schokoladeneiscrème	15/19
Haselnusseiscrème	15/19/20
Erdbeereiscrème	15/19
Stracciatellaeiscrème	15/19/20
Pistazieneiscrème	15/19
Salted Caramelais	15/19
Joghurt - Himbeereis	15/19
vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio	
salted caramel, yogurt - raspberry	
pro Kugel - per scoop	3,00 €
Portion Sahne - whipped cream	2,00 €

Sorbets

sorbets

Zitronen - Sorbet	
Himbeer - Sorbet	
Mango - Sorbet	
lemon, raspberry, mango	
pro Kugel - per scoop	3,00 €