



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Rote Bete Carpaccio / Meeresfrüchtesalat

Apfel - Chili - Chutney / Baguette

Beetroot Carpaccio / Seafood Salad / Apple - Chili - Chutney / Baguette

13/14/26

16,70 €

"Caprese"

Strauchtomaten / Burrata / Basilikum - Pesto / Rucola / Baguette

"Caprese" Vine tomatoes / Burrata / Basil - pesto / rocket / Baguette

8/13/19/20

17,00 €

Gebratene Pfifferlinge

Feldsalat / Himbeer Dressing / Baguette

Fried chanterelles / lamb's lettuce / raspberry dressing / baguette

13

15,00 €

Suppen

soups

Pfifferlingsrahmsuppe / Croûtons

Chanterelle cream soup / croutons

8/13/19

11,00 €

Linsen - Kokos - Crèmesuppe / Tomate / Kräuter / rote Linsen

Lentil - coconut - cream soup / tomato / herbs / red lentils

9,50 €

Mediterrane Fischsuppe / Garnele / Fenchel / Parmesancroûtons

Mediterranean fish soup / shrimp / fennel / parmesan croutons

8/13/19

12,00 €

Kalte Gerichte

cold dishes

Sommersalat

Gegrillte Garnelen / Baby leaf / Kirschtomaten / Rucola

Pinienkerne / Balsamico-Dressing / gehobelter Parmesan / Baguette

Summer salad / grilled prawns / baby leaf / cherry tomatoes / rocket

8/13/14/19/20

pine nuts / balsamic dressing / sliced parmesan / baguette

19,50 €

Matjesfilet / eingelegt rote Zwiebeln

geröstetes Bauernbrot / Feldsalat

Matjes fillet / pickled red onions / toasted farmer's bread / lamb's lettuce

13

18,50 €

Roastbeef rosa

Remouladensauce / Bratkartoffeln

Roast beef medium / served cold / remoulade sauce / fried potatoes

2/3/15/22/27

25,00 €

Kampstraße 37-41 · 38226 Salzgitter · Tel. +49 (0)5341 / 1830-0 · Fax +49 (0)5341 / 1830-100 · info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

Hotel am See OHG · Geschäftsführer Petra und Jürgen Tangemann · HRA 11339 Amtsgericht Braunschweig · UST Ident.-Nr. DE 812512184

Braunschweig

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Karte informieren können.

Volksbank Braunschweig Wolfsburg Kto. 120 54 98 000 · BLZ 269 910 66 · IBAN DE 11 26991066 120 54 98 000 BIC GENODEF1WOB



HOTEL AM SEE

Fisch

fish

Gegrilltes Lachssteak / Kräuterbutter

Sommersalate / Baguette

Grilled salmon steak / herb butter / summer salads / baguette

28,00 €

8/13/16/19

Gegrilltes Doradenfilet

Ratatouille / Rosmarinkartoffeln

Grilled sea bream fillet / Ratatouille / rosemary potatoes

30,00 €

13/16

Vegan

Vegan

Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese

Gran Prosociano / Salat

Vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / Gran Prosociano / salad

19,50 €

13

Vegane Currywurst / hausgemachte Sauce

pommes frites / Krautsalat

Vegan currywurst / homemade sauce / french fries / coleslaw

14,00 €

1/3/18

Vegetarisch

Vegetarian

Vegetarischer Burger

vegane Pattie / knackiger Eisbergsalat / Zwiebeln

Tomate / Barbecue Relish / Cheddar - Brötchen

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

Vegetarian burger vegane pattie / salad / onions / tomatoes / barbecue relish
cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

18,50 €

1/3/13/15/18/22

Frische Pfifferlinge aus der Pfanne

Spiegelei / Bratkartoffeln

Fresh chanterelles from the pan / fried egg / fried potatoes

22,00 €

15

Frische Pfifferlinge / Mozzarella / Rahm

Kräuter / Baguette

Fresh chanterelles / mozzarella / cream / herbs / baguette

21,00 €

8/13/16

Hauptgerichte

main dishes

Medallions vom Lammrücken

Rosmarinjus / mediterranes Pfannengemüse

Kartoffelgratin

Medallions of saddle of lamb

rosemary jus / mediterranean pan - fried vegetables / potato gratin

8/13/19

35,00 €

Tagliata vom deutschen Weiderind

Rumpsteak / geröstetes Bauernbrot / Rucola / Kirschtomate

Pfifferlinge / Pesto / frisch gehobelter Parmesan

Tagliata from german beef back / roasted farmhouse bread / rocket

chanterelles / pesto / freshly sliced parmesan / cherry tomatoes

8/13/19/20

33,00 €

Geschnetzeltes vom Strohschwein

Rahmsauce / Champignons / Butterspätzle / Salat

Slices of straw pig / cream sauce / mushrooms / butter spaetzle / salad

8/13/19/21

29,50 €

Original Wiener Kalbsschnitzel

gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Salat

Original "Wiener Schnitzel" / baked parsley / roasted potatoes / salad

13/22/27

31,00 €

American Beef Short Ribs

Smokey BBQ Sauce / Coleslaw / pommes frites

American Beef Short Ribs Smokey BBQ Sauce / Coleslaw / french fries

22

28,00 €

Currywurst

hausgemachte Sauce / pommes frites / Krautsalat

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

07.11.2027

14,00 €

JT Specialburger

Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat

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

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

Angus ground beef steak / crispy salad / onions / tomatoes / barbecue relish

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

13/15/19/22

18,50 €



HOTEL AM SEE

Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

Steaks

steaks

Mixed Grill

Rindersteak / Schweinemedallions / Hähnchenbrust

Nürnberger Würstchen / gegrilltem Speck

250 g **27,00 €**

Mixed grill / beef steak/ pork medallions / chicken breast

27

Nuremberg sausages / grilled bacon

Rumpsteak vom deutschen Weiderind

250 g **33,00 €**

Rump steak

Rib - Eye Steak vom deutschen Weiderind

300 g **39,00 €**

Rib eye steak

Filetsteak vom deutschen Weiderind

200 g **42,00 €**

Beef Tenderloin

Fisch - Grillteller nach Marktangebot

250 g **38,00 €**

Fish - grilled plate according to market offer

13/14/16

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

13/19/22/20

Weitere Beilagen

more side dishes

Pfannengemüse / pan-fried vegetables

8,00 €

Pfifferlinge / chanterelles

9,00 €

Geschmorte Zwiebeln / braised onions

5,00 €

Kartoffelgratin / potato gratin

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 €**

Kampstraße 37- 41 · 38226 Salzgitter · Tel.+49(0)5341/ 1890-0 · Fax+49(0)5341/ 1890-100 · info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

Hotel am See OHG · Geschäftsführer Petra und Jürgen Tangemann · HRA 11339 Amtsgericht Braunschweig · UST Ident. - Nr. DE 812512184

Braunschweig Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf der letzten Seite dieser Karte informieren können.

Volksbank Braunschweig Wolfsburg Kto. 120 54 98 000 · BLZ 269 910 66 · IBAN DE 11 26991066 120 54 98 000 BIC GENODEF1WOB



HOTEL AM SEE

Dessert

dessert

Warmer Butterkuchen / Aprikosenmark / Vanilleeis / Sahne	12,00 €
Warm butter cake / apricot puree / vanilla ice cream / cream	8 / 13/ 19
Panna Cotta / Erdbeerragout	11,00 €
Panna cotta / strawberry ragout	8/19
Hausgemachtes Likör 43 - Krokant Parfait	
Ananas - Chili - Relish / Früchte	11,20 €
homemade liqueur 43 - brittle parfait / pineapple - chili - relish / Fruit	8/19
Dessertteller "Hotel am See"	15,00 €
Dessertvariation	8/13/15/19/20

Eis

ice cream

Vanilleis crème	15/19	
Schokoladeneis crème	15/19	
Haselnusseis crème	15/19/20	
Erdbeereis crème	15/19	
Stracciatellaeis crème	15/19/20	
Pistazieneis crème	15/19	
Salted Caramelis	15/19	
Joghurt - Himbeereis	15/19	
vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio		
Salted caramel ice cream, Yogurt - raspberry ice cream		
	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 €