



# SHIRAZ

## SPEISEKARTE



**HOTEL AM SEE**

## Vorspeisen

starters

- Carpaccio von der roten Bete / geflämter Ziegenkäse  
Apfel - Honigdressing / Rucola / geröstete Kerne / Baguette** **16,00 €**  
beetroot carpaccio / goat cheese 8/13/19/20  
apple - honeydressing / rocket salad / baguette
- Geräucherte Barberie - Entenbrust / Orangen - Fenchelsalat  
Preiselbeeren - Pflaumen Chutney / Baguette** **19,00 €**  
smoked Barberie duck breast / cranberries / plums - cinnamon dip / baguette 2/7/13
- Salat von frischem Grünkohl / Walnüsse  
Granatapfel / Honig - Senf - Dressing / Baguette** **10,50 €**  
fresh kale salad / walnut / pomegranate / honey - mustard - dressing / baguette 13/20/22

## Suppen

soups

- Vegane Kürbis - Ingwer Suppe / Kokosschaum** **9,50 €**  
vegan pumpkin - ginger - cream / coconut espuma
- Entenkraftbrühe / Pilzravioli** **10,50 €**  
duck broth / mushroom ravioli 13/21
- Cremige Maronissuppe / Pernod / Apfel - Nusstopping** **10,00 €**  
creamy chestnut soup / pernod / apple nut topping 8/13/19/20

## Fisch

fish

- Gebratenes Schollenfilet / Senfkornsauce  
Speck- und Zwiebelstreifen / krosse Bratkartoffeln / Salat** **25,00 €**  
fried plaice fillet / mustard seed sauce 8/13/16/19/22/27  
bacon and onion strips / crispy fried potatoes / salad
- Tagliatelle aglio e Olio / Riesengarnelen  
Lauchzwiebeln / Kirschtomaten / Parmesan** **28,00 €**  
tagliatelle aglio e olio / king prawns / spring onions / cherrytomatoes / Parmesan 8/13/14/15/19
- Gegrilltes Zanderfilet / Butterwirsing  
Safransauce / Kartoffelkrapfen** **30,00 €**  
grilled pike - perch fillet / creamed savoy cabbage / saffron sauce / pommes dauphine 8/13/16/19

## Vegan / Vegetarisch

Vegan / Vegetarian

**Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese / Salat** **19,50 €**  
vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / salad 13

**Vegetarische Auberginen - Melanzane  
Tomatensauce / Mozzarella / Baguette** **22,50 €**  
vegetarian eggplant melanzane / mozzarella cheese / baguette 8/13/19

**Veganes Kichererbsen - Kürbis - Masala / Gemüsetempura / Basmatireis** **23,50 €**  
vegan chickpeas - pumpkin - masala / vegetable tempura / basmati rice 13/20

**Vegetarischer Burger  
veganer Pattie / knackiger Eisbergsalat /  
Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddar - Brötchen  
Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise** **18,50 €**  
Vegetarian burger vegan pattie / salad / onions / tomatoes / barbecue relish 1/3/13/15/18/22  
cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

## Klassiker

classic dishes

**Original Wiener Kalbsschnitzel / gebackene Petersilie  
Bratkartoffeln / Salat** **31,00 €**  
Original "Wiener Schnitzel" / baked parsley / roasted potatoes / salad 13/22/27

**Geschnetzeltes vom Strohschwein / Rahmsauce  
Champignons / Butterspätzle / Salat** **29,50 €**  
Slices of straw pig / cream sauce / mushrooms / spaetzle / salad 8/13/19/21

**Currywurst / hausgemachte Sauce  
pommes frites / Krautsalat** **14,00 €**  
curry sausage / hot and spicy sauce / french fries / coleslaw 7/11/27

**JT Specialburger  
Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat /  
Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddar - Brötchen  
Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise** **18,50 €**  
angus ground beef steak / crispy salad / onions / tomatoes / barbecue relish 13/15/19/22  
cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

## Hauptgerichte

main dishes

### Niedersächsischer Grünkohl

#### Salzkartoffeln oder knusprige Bratkartoffeln, Senf

14,00 €

kale / stewed or crispy roasted potatoes / mustard

22/27

Wählen Sie dazu:

#### frische oder geräucherte Bregenwurst

150 g 7,00 €

fresh or smoked Bregenwurst

7/21/22/27

#### Kasslerrücken

150 g 8,50 €

salted loin of pork

27

### Indisches Butter - Chicken / Tomaten - Joghurtsauce

#### Gemüsetempura / Basmatireis

28,00 €

indian butter chicken / tomato yoghurt sauce / vegetable tempura / basmati rice

8/13/19

### Rinderfilet Tournedos 200 g / Sauce "Café de Paris"

#### Speckbohnenbündchen / Kartoffelgratin

42,00 €

beef fillet 200g / sauce "Cafe de Paris" / green beans / bacon / potatoe gratin

8/13/19/22/27

### Geschmorte Hirschkalbskeule / Wacholderrahm

#### Butterwirsing / Kartoffelkräpfen / Preiselbeer - Birne

29,50 €

braised venison leg / juniper cream

8/13/15/19/21

buttered savoy cabbage / potato fritters / cranberry - pear

### Halbe Cherry Valley Ente / Orangensauce

#### Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

31,50 €

half Cherry Valley duck / orange sauce / apple red cabbage / potato dumplings

13/15/21

### Knuspriger Gänsebraten / Beifußsauce / Bratapfel

30,00 €

#### Rotkohl / Kartoffelklöße

roast goose / mugwort sauce / baked apple / red cabbage / potato dumplings

8/13/19/21

# 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

Nuremberg sausages / grilled bacon

27

**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 €**

fish - grilled plate according to market offer

**Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch**

rare / medium rare / medium / medium welldone / welldone

**Zu unseren Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Baguette und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:**

**Vinaigrette, Balsamico Dressing oder Joghurtdressing**

13/19/20/22

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

**8,00 €**

**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

<b>Karamelisierter Kaiserschmarrn / Preiselbeeren / Apfelmus / Sahne</b>	<b>11,00 €</b>
caramelized Kaiserschmarrn / cranberries / applesauce / cream	8/13/19/20
<b>Schokoladen - Ingwerparfait / Rumzwetschgen / Schokoladencrumble</b>	<b>12,00 €</b>
chocolate - ginger parfait / rum plums / chocolate crumble	8/13/15/19
<b>Schokoladen Lava Cake / Vanilleeiscrème / Punschirschen</b>	<b>14,00 €</b>
chocolate lava cake / vanilla ice cream / cherries	8/13/15/19
<b>Dessertteller "Hotel am See"</b>	<b>15,00 €</b>
Dessertvariation	8/13/15/19

## Eis

ice cream

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

## Sorbets

sorbets

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