



# SCHÄNKE

## SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

## Vorspeisen

starters

### **Carpaccio von der roten Bete / Senfkaviar**

#### **Apfel - Chili - Relish / Baby leaf Salat / Baguette**

Beetroot carpaccio / mustard caviar

apple - chili - relish / baby leaf salad / baguette

13/22

**14,00 €**

### **Räucherlachs im Crêpemantel / Feldsalat**

#### **Honig - Senf - Dressing / Baguette**

Smoked salmon in a crêpe / lamb's lettuce

honey - mustard - dressing / baguette

1/2/3/8/13/15/19

**18,00 €**

### **Karamellierter Ziegenkäse / Walnüsse / Honig**

#### **Portweinfeige / gebackene Petersilie / Baby leaf Salat**

Caramelized goat cheese / walnuts / honey

Port wine fig / baked parsley / baby leaf salad

13/20

**16,00 €**

## Suppen

soups

### **Kürbis - Zitronengras - Crème / Garnele**

Pumpkin - Lemongrass - Cream / Shrimp

8/13/14/19

**11,00 €**

### **Consommé von Edelfischen**

Consommé of fish

13/14/16/21/26

**14,00 €**

### **Rahmsuppe von Waldpilzen / Croûtons**

Creamy wild mushroom soup / croutons

8/13/19/21

**9,00 €**

## Fisch

fish

### **Gratiniertes Lachssteak / Kichererbsen - Kürbis - Masala**

#### **Basmatireis**

Gratinated salmon steak / chickpeas - pumpkin - masala / basmati rice

13

**28,00 €**

### **Nordsee Miesmuscheln / Weißweinsud / Baguette**

North Sea mussels / white wine stock / baguette

8/13/16/19

**20,00 €**

## Vegan / Vegetarisch

Vegan / Vegetarian

### **Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese / Salat** 19,50 €

Vegan Tagliatelle / Sunflower - Bolognese / salad 13

### **Veganes Kichererbsen - Kürbis - Masala Mandeln / Basmatireis** 21,50 €

Vegan chickpeas - pumpkin - masala / almonds / basmati rice 20

### **Vegetarisches Waldpilz - Ragoût / Serviettenknödel / Salat** 19,50 €

Vegetarian wild mushroom ragout / bread dumplings / 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 €

Vegetarian burger vegan pattie / salad / onions / tomatoes / barbecue relish 1/3/18/13/15/18/22  
cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

## Hauptgerichte

main dishes

### **Saltimbocca vom Maishähnchen**

#### **Pfannengemüse / Strauchtomatenjus / Gnocchi** 28,00 €

Saltimbocca of corn-fed chicken / tomatoes jus / Gnocchi 13/15/21/27

### **Harzer Rehragoût mit Pfifferlingen**

#### **Schokolade / Preiselbeeren / Rosenkohl / Serviettenknödel** 28,00 €

Harzer venison ragoût with chanterelles 8/13/15/19/21  
chocolate / Brussels sprouts / bread dumplings

### **Langsam gegarte Ochsenbacke / Barolojus**

#### **Karotte / Pastinake / Kartoffel Meerrettich Stampf** 30,00 €

Slow Cooked Ox Cheek / Carrot / Parsnip / potato horseradish mash 8/13/19/21

### **Rinderfiletsteak 200g / Gorgonzola**

#### **Pfannengemüse / Kartoffelgratin** 42,00 €

Beef fillet steak / Gorgonzola / pan-fried vegetables / potato gratin 8/19

## Klassiker

classic dishes

### **Gebratenes Schollenfilet / Senfkornsauce**

#### **Speck- und Zwiebelstreifen / krosse Bratkartoffeln / Salat**

Fried plaice fillet / mustard seed sauce

bacon and onion strips / crispy fried potatoes / salad

8/13/16/19/22/27

**25,00 €**

### **Geschnetzeltes vom Strohschwein / Rahmsauce**

#### **Champignons / Butterspätzle / Salat**

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

8/13/19/21

**29,50 €**

### **Original Wiener Kalbsschnitzel / Gebackene Petersilie**

#### **Bratkartoffeln / Salat**

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

13/27/22

**31,00 €**

### **Currywurst / hausgemachte Sauce**

#### **pommes frites / Krautsalat**

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

7/27/11

**14,00 €**

### **JT Specialburger**

#### **Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat /**

#### **Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / 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 €**

# 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**

13/19/22/20

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

**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>Kürbis Crème brûlée / Kürbiskern - Krokant / Pistazieneiscreme</b>	<b>12,00 €</b>
Pumpkin crème brûlée / pumpkin seed brittle / pistachio icecream	8/15/19/20
<b>Honig - Ingwer - Parfait / karamellierter Granny Smith</b>	<b>14,00 €</b>
Honey - ginger - parfait / caramelized Granny Smith	8/15/19
<b>Warmer Apfelstrudel / Vanilleeis / Sahne</b>	<b>9,50 €</b>
Warm apple pie / vanilla ice cream / whipped cream	8/13/15/19
<b>Dessertteller "Hotel am See"</b>	<b>15,00 €</b>
Dessertvariation	8/13/15/19

## Eis

ice cream

<b>Vanilleiscreme</b>	15/19	
<b>Schokoladeneiscreme</b>	15/19	
<b>Haselnusseiscreme</b>	15/19/20	
<b>Erdbeereiscreme</b>	15/19	
<b>Stracciatellaeiscreme</b>	15/19/20	
<b>Pistazieneiscreme</b>	15/19	
<b>Salted Caramelis</b>	15/19	
<b>Sahne -Heidelbeereis</b>	15/19	
vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio		
Salted caramel ice cream, Cream blueberry 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, raspberrry, mango		
	pro Kugel - per scoop	<b>3,00 €</b>