



SHIRAZ

SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Carpaccio von der roten Bete / Senfkaviar

Apfel - Chili - Relish / Baby leaf Salat / Baguette

Beetroot carpaccio / mustard caviar

13/22

apple - chili - relish / baby leaf salad / baguette

14,00 €

Räucherlachs im Crêpemantel / Feldsalat

Honig - Senf - Dressing / Baguette

Smoked salmon in a crêpe / lamb's lettuce

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

honey - mustard - dressing / baguette

18,00 €

Karamellierter Ziegenkäse / Walnüsse / Honig

Portweinfeige / gebackene Petersilie / Baby leaf Salat

Caramelized goat cheese / walnuts / honey

13/20

Port wine fig / baked parsley / baby leaf salad

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 Joghurdressing

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

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

Eis

ice cream

Vanilleiscreme	15/19	
Schokoladeneiscreme	15/19	
Haselnusseiscreme	15/19/20	
Erdbeereiscreme	15/19	
Stracciatellaeiscreme	15/19/20	
Pistazieneiscreme	15/19	
Salted Caramelis	15/19	
Sahne -Heidelbeereis	15/19	
vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio		
Salted caramel ice cream, Cream blueberry ice cream		
	pro Kugel - per scoop	3,00 €
	Portion Sahne - whipped cream	2,00 €

Sorbets

sorbets

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