elies
RESTAURANT AM SEE

LEHNEN SIE SICH ZURÜCK
UND NEHMEN SICH ZEIT FÜR UNSERE DORFKÜCHE.

MAN SCHMECKT UNSERE FREUDE
AM KOCHEN, EINEN GENERATIONENMIX AUS
ERFAHRUNG, NEUHEITEN
UND UNSERER NEUGIERDE!

Wir, das kulinarische Team vom Dorf am See, stehen für eine gesunde Dorfküche und das bedeutet für uns weitaus mehr als nur Frische und Qualität. Unsere Küche ist geerdet, experimentierfreudig und wir bieten viele der deutschen Klassiker serviert mit einem gewissen Pfiff. Dabei verzichten wir möglichst auf Zusatzstoffe. Unsere regionalen Partner und Zulieferer helfen uns dabei den CO2-Fußabdruck so gering wie möglich zu halten.



VIOLETA PANTIC
GASTGEBERIN

KARIM LOHR
KÜCHENCHEF

elies
RESTAURANT AM SEE

APERITIF

LILLET WILD BERRY
Lillet Blanc Vermouth(F) · Russian Wild Berry(F) — 0,2 l 9,50 €

APEROL SPRITZ
Aperol(F) · Prosecco · Soda · Orange — 0,2 l 9,50 €

HUGO
Holunderblütensirup(F) · Prosecco · Soda · Minze · Limette — 0,2 l 9,50 €

MIDORI SPRITZ
Melonenlikör(F) · Secco — 0,2 l 9,50 €

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello(F) · Secco — 0,2 l 9,50 €

SARTI SPRITZ
Sarti(F) · Secco · Soda · Limette — 0,2 l 9,50 €

HAUSAPERITIF
täglich wechselnd und auch alkoholfrei erhältlich
- sprechen Sie uns an! — 0,1 l 7,90 €

BIER

LICHER PREMIUM PILS
vom Fass — 0,25 l 4,50 € / 0,4 l 5,40 €

LICHER ISOTONISCH
Alkoholfrei — 0,33 l 4,60 €

BENEDIKTINER HELL
0,5 l 5,90 €

BENEDIKTINER HEFE HELL
vom Fass — 0,5 l 5,90 €

BENEDIKTINER HEFE
Alkoholfrei — 0,5 l 5,50 €

BENEDIKTINER HEFE
Dunkel — 0,5 l 5,90 €

SCHAUM WEIN

CHAMPAGNER
Brut Reserve — 0,375 l 45,00 €

BOUVET BRUT
Crémant Rose · Blanc — 0,1 l 8,50 €

PROSECCO
0,1 l 7,20 €

F mit Farbstoff | C Koffeinhaltig | 1 Taurinhaltig | 2 Chininhaltig

elies
RESTAURANT AM SEE

VORSPEISE

FRISCH UND KNACKIG

Knackige Wintersalate mit Kürbiskern Dressing
Marinierte Rote Bete · Steirer Kerne · Bunte Möhren · Sprossen

dazu servieren wir wahlweise: 7,50 €

Gebackener Manchego Käse · Dattel-Quitten Marmelade	klein	15,50 €
	groß	19,50 €
Rinderfiletstreifen mit Chimichurri	klein	17,50 €
	groß	21,50 €
Gebratene Peperoncino Garnelen	klein	19,50 €
	groß	25,50 €

MIRABELLENGOLD

Bunte Quinoa Bowl · Mirabellen Marinade · Vegane Meatballs
Avocado · Granatapfelkerne · Buchweizen Crunch 17,50 €

GOLDENER HERBST

Carpaccio vom Vierländer Entenschinken · Marinierter Feldsalat
Hokkaido-Kürbis-Chutney · Kräuter Crumble
Gehobelte Belper Knolle 19,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis von 2,00 € erheben.

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen und die Veganen Speisen für Sie gekennzeichnet

elies
RESTAURANT AM SEE

SUPPE

VEGANE VERSUCHUNG

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
Knusprige Kürbis-Blätterteig-Schnecke 9,50 €

ASIATISCHES WALDGEFLÜSTER

Consommé von der Ente · Buchweizennudeln
Gezupftes Fleisch · Shiitake Pilze 9,50 €

PLANT BASED

WALD & WURZEL

Planted Filet Steak · Gewürzjus
Karamellisierte Rote Bete · Steinpilz -Kartoffelstampf 23,50 €

AUTUNNO ITALIANO

Gerollte Spinat-Lasagne
Dolcetto Gorgonzola · Gelbe Wadelbirne · Walnusskerne 23,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis von 2,00 € erheben.

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen und die Veganen Speisen für Sie gekennzeichnet

elies
RESTAURANT AM SEE

FISCH

NORDISCHER GARTEN

Arktisches Saiblingsfilet · Tomaten Beurre Blanc
Zweierlei Pastinake · Kräuter Ebly — 29,50 €

KÜSTE TRIFFT KÜRBIS

Gebratener Kabeljauloin · Panko Kräuter Crumble
Kürbisschaum · Hokkaido Ragout · Fenchel Focaccia — 32,50 €

FLEISCH

TRADITION VON DER VIERLÄNDER ENTE

Geschmorte Vierländer Entenkeule · Beifußjus
Apfelrotkohl · Knusprige Kartoffelknödel · Gewürzzwetschgen — 29,50 €

"VIENNA CALLING"

Gebackenes Kalbs „Wiener Schnitzel" · Zitronenschnitz
Wildpreiselbeeren · Kartoffel-Gurkensalat — 31,00 €

PURER GENUSS

Arrosiertes 180g Grain Fed Rinderfilet
Madeiraglace · Trüffel Fettuccini · Sautierter Babyspinat — 39,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis von 2,00 € erheben.

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen und die Veganen Speisen für Sie gekennzeichnet

elies
RESTAURANT AM SEE

DESSERTS

SÜSSER MOMENT

Unser süßer Moment - eine kleine süße Verführung
mit einer Tasse duftendem Espresso 8,50 €

NIEDERNBERGER KIRSCH

Valrhona Guanaja Schokolade · Vegane Limetten Crème
Maraschino Kirschen · Haselnuss 15,00 €

STEIRER VERSUCHUNG

Gefüllter Topfen-Nugat Knödel · Vanille Espuma
Steirer Kernöl · Marillen Kompott · Kürbiskern Crunch 15,50 €

ORANGEN-HASELNUSS HOCHZEIT

Bourbon-Vanille Kipferl · Pralinen Haselnuss Crème
Navell Orangen Gel · Cointreau Eis 15,50 €

ZUM SCHLUSS DAS BESTE...

Rohmilchkäseauswahl vom fränkischen Affineur Waltmann
Tessiner Feigensenf · schwarze Walnüsse · Früchtebrot 17,50 €

"DIE CREMIGEN"

Bergmilch-Joghurteis · Salzbutter-Karamelleis
Valrhona-Schokoladeneis mit Brownie Stückchen
Madagaskarvanilleeis · Piemonteser Haselnusseis
Amarena Kirscheis Je Kugel 3,90 €

"DIE FRUCHTIGEN SORBET"

Feines Mojito · Orange-Ingwer · Toskanische Kirsche
Costa Rica Ananas · Limoncello Je Kugel 3,90 €

WIR MÖCHTEN, DASS SIE SICH BEI UNS RUNDUM WOHLFÜHLEN UND IHRE ZEIT IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE GENIESSEN.
SOLLTEN SIE FRAGEN ODER WÜNSCHE HABEN, ZÖGERN SIE BITTE NICHT, UNS JEDERZEIT ANZUSPRECHEN – WIR SIND GERNE FÜR SIE DA!

Ihre Dorffamilie

elies
RESTAURANT AM SEE

OFFENE WEINE

WEISS

SILVANER, TROCKEN Franken	0,1 l 0,2 l	5,00 € 9,00 €
RIESLING, TROCKEN Rhein	0,1 l 0,2 l	5,50 € 9,80 €
BACCHUS, HALBTROCKEN Franken	0,1 l 0,2 l	4,50 € 8,00 €
LEVIGO PINOT GRIGIO, TROCKEN Italien	0,1 l 0,2 l	5,50 € 9,90 €
PINOT BIANCO, TROCKEN Südtirol	0,1 l 0,2 l	5,50 € 9,80 €
AIMERY CHARDONNAY, BARRIQUE Frankreich	0,1 l 0,2 l	5,00 € 9,00 €
SAUVIGNON BLANC, TROCKEN SPANIEN	0,1 l 0,2 l	5,50 € 9,80 €

ROSÉ

5 ROSES, TROCKEN Italien	0,1 l 0,2 l	5,50 € 9,80 €

ROT

SPÄTBURGUNDER, TROCKEN Franken	0,1 l 0,2 l	6,50 € 10,80 €
PRIMITIVO, TROCKE Italien	0,1 l 0,2 l	6,50 € 10,80 €
TEMPRANILLO, TROCKEN Spanien	0,1 l 0,2 l	6,50 € 10,80 €

Eine Auswahl weiterer Weine finden Sie in unserer Weinkarte.
Unser Servicepersonal steht Ihnen hierfür gerne zur Verfügung.

elies
RESTAURANT AM SEE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SODENTHALER GOURMET WASSER

still · medium · spritzig

0,25 l 4,20 €
0,75 l 7,20 €

SOFTGETRÄNKE

Afri Cola (F,C) · Afri Cola Zero (F,C)
Bluna Zitrone · Bluna Orange (F) · Afri Cola-Mix (F,C)

0,2 l 4,20 €
0,4 l 5,20 €

Schweppes Tonic Water (2) · Bitter Lemon (F)
Ginger Ale (F)

0,2 l 4,20 €
0,4 l 5,20 €

SÄFTE & SCHORLEN

Apfel · Orange · Traube (rot) · Grapefruit · Ananas · Tomate
Banane · Johannisbeer · Maracuja · Sauerkirsch · Cranberry

0,2 l 4,20 €
0,4 l 5,20 €

DORFLIMONADE

SOMMERLIMONADE

Maracuja · Ingwer · Mineralwasser · Spritzer Zitronensaft
frischen Orangen · Zitronen

6,90 €

HUBERTUSLIMONADE

Cassis · Zitronensaft · Mineralwasser
frischen Zitronen · Minze

6,90 €

ORANGERIELIMONADE

Blutorangeessenz · Grapefruitsaft · Soda · Orangen

6,90 €

elies
RESTAURANT AM SEE

HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE	4,00 €
TASSE KAFFEE entkoffeiniert	4,00 €
ESPRESSO	3,80 €
ESPRESSO MACCHIATO	4,20 €
ESPRESSO DOPPELT	5,80 €
CAPPUCCINO	5,10 €
LATTE MACCHIATO	5,50 €
MILCHKAFFEE	5,50 €
HEISSE SCHOKOLADE	5,50 €
GLAS RONNEFELDT TEE	4,20 €

Für pflanzliche und laktosefreie Milchalternativen berechnen wir einen Aufpreis von 0,50€.

Für ein Digestif wenden Sie sich bitte an unser Personal —
wir präsentieren Ihnen gerne unseren Wagen.