

HOTEL STADT HAMELN

Cestantant

Münsterwall 2 31787 Hameln 05151/9010 www.hotel-stadthameln.de

Geöffnet von Montag bis Samstag 12-14 Uhr & 18-22 Uhr

DAS TEAM VOM HOTEL STADT HAMELN WÜNSCHT IHNEN EINEN UNVERGESSLICH SCHÖNEN AUFENTHALT UND EINEN GUTEN APPETIT.

SOLLTEN SIE FRAGEN & WÜNSCHE ODER ANREGUNGEN HABEN, STEHEN WIR IHNEN GERNE JEDERZEIT ZUR VERFÜGUNG!

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Weine, Perlweine (Sekt) und Champagner enthalten Sulfite.





Hamelner Festtagssuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gartengemüse

8,50 €

Angeschärfte Currysuppe mit Gemüse, Purple-Curry und gebratener Riesengarnele

9,00 €

Süßkartoffelsuppe mit Brat-Paprika 7,50 €



Vorspeisen

Eingelegte Rote Beete

mit Orangen-Pfeffermarinade und Frischkäsemousse

12,00 €

Karamellisierter Ziegenkäse

Nuss-Ahorncrumble, Blattsalatspitzen und Beeren

12,00 €

Carpaccio vom Hirsch

Portwein-Schalotten, Parmesan und gebackenem Rucola

14,50 €



Bunter Bauern Salat

mit gezupften Kräutern, versch. Blattsalate, Gurken, Gemüsechips, confierte Tomaten, Paprika dazu Croutons mit Honig-Senf oder Balsamico Dressing

als Beilagensalat 5,50 €



als Hauptspeise 13,50 €

mit gegrilltem Hähnchenspieß	+8,50 €
mit gegrilltem Scampi	+12,50 €
mit Rinderfiletstreifen	+15,00€



Zwischengerichte

Jakobsmuscheln, gebratene Scampi, Edamame-Nudeln und Tomatenkompott

14,50 €

Satéspieß vom Kalb glacierte Zwiebeln mit Sojasauce, Sesam und Gartengemüse

17,50 €

Vegetarisch

Gratin von Pasta und Gemüse in Orangen-Ingwersauce und Reibekäse

14,80 €

Gebratene Sellerieschnitzel mit lila Kartoffelsalat, Gartengemüse und Kräuterschaum 14,50 €



Hanrigange

BBQ Bacon Burger Rinderpatty, BBQ-Sauce, Zwiebeln, Bacon, Brioche und Crunchy French Fries

18,50 €

Surf & Turf Burger

Rinderfiletsteak mit zwei Garnelen, Butterbrioche BBQ-Sauce, grünen Tomaten, Trüffelmayonnaise und Crunchy French Fries

34,00 €

Original Wiener Schnitzel zwei Kalbsschnitzel in Butter gebraten lauwarmer lila Kartoffelsalat, Kapernapfel und Sardelle

28,00 €

Panierte Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt

18,50 €

Geschmortes Rehragout mit Extaler Pilzen, Rotweinbirne, Barolonudeln und Gemüsegarnitur

25,00 €



Hantgänge

Kalbsfilet unter der Kräuterkruste mit Trüffelschaum und glacierten Feldfrüchten

36,50 €

Rumpsteak vom Grill mit groben Pfeffer Kartoffelgratin und Bohnenbündchen

28,50 €

Geschmorte Rinderbacke sanft über Nacht gegart mit Roggenbiersauce und Allerlei vom Feld

25,00 €

Gegrillter Schweinefiletzopf mit Bacon, grober Senfsauce dazu Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

19,80 €



Dessett

Terrine von Agenpflaumen mit Baumkuchen, hellem Schokoladenmousse und Kaffeerahmeis

11,00 €

Creme Brûlée mit marinierten Beeren aus Ei, Rahm und brauner Zucker

9,00 €

Joghurt-Zitronenmousse mit Orangensalat und Minze

8,50 €



Getrance

Aperitif / aperitif

Martini Bianco ^D , Rosso ^D , Extra Dry ^D	0,051	€ 4,90
Lillet Blanc, Rosé, Rouge	0,051	€ 4,90
Sherry dry ^D , medium ^D	0,051	€ 4,90
Pernod ¹	0,041	€ 4,90
Campari Orange¹, Soda¹	0,201	€ 7,90
Portwein, rot, weiß	0,051	€ 5,90
Kir Weißwein, Créme de Cassis	0,101	€ 5,90
Kir Royal Champagner, Créme de Cassis	0,101	€ 12,90



Spritzer / spritz

Aperol Spritz ^{1,10} Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,201	€ 7,90
Lillet Russian Wild Berry Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, geeiste Beeren	0,201	€ 7,90
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco	0,201	€ 7,90
Secco Limberi ^D Limette Himbeere, Rosmarin Ingwer	0,201	€ 5,90
Secco Limone ^D Zitrusfrüchte ^D	0,101	€ 4,90



Highlight Drinks

Unsere Highlights / our Highlights

Lillet Rosé White Peach Lillet blanc Rosé, Schweppes White Peach	€ 7,90
It's All About The Lemons Villa massa limoncello, Vodka, Zitrone	€ 7,90
Manhameln Whiskey, roter Wermut, Angostura Bitter	€ 7,90
Gin Basil Smash Gin, Basilikum, Zuckerrohrsirup, Zitronensaft	€ 7,90
Hotel Stadt Hameln Exklusiv Prosecco, Cassis, Limettensaft, geeiste Beeren	€ 7,90
Zacapa Old Fashioned Ron Zacapa 23, Angostura Bitter, Soda, Orange	€ 10,90



The World of gin

Gin ist kein Drink für den schnellen Rausch, sondern echter Genuss.

Gin & Tonic's

Bombay	40%	€ 7,90
Tanquery London Dry	47,3%	€ 7,90
Hendrick's	44%	€ 10,90
Nordes Atlantic Galician	40%	€ 10,90
Monkey 47	47%	€ 11,90
Gin Sul	43%	€ 11,90
Gin Sul Laranjal	43%	€ 11,90
Gin Mare	42,7%	€ 11,90
Knut Hansen	42%	€ 11,90
Saigon Baigur	43%	€ 11,90
Black	45%	€ 11,90
Le Tribute	43%	€ 12,90
The Illusionist	45%	€ 12,90
Scapegrace Blood Moon	41,6%	€ 13,90
Allie	46%	€ 13,90
Amuerte Coca Leave black	43%	€ 14,90
Amuerte Coca Leave white	43%	€ 14,90
Adamus	44,4%	€ 14,90
Iron Balls	40%	€ 14,90
Sir Chill	37,5%	€ 14,90
Quarantini - Social Black	42%	€ 14,90



Wählen Sie für Ihren Gin Tonic aus Thomas Henry, Goldberg oder Schweppes Ihr Lieblings Tonic, oder gönnen Sie sich Da Le Tribute Premium Tonic zum Aufpreis von € 1,50



The World of Gin

Local Gin Tonic's

Mariposa	42%	€ 11,90
Weserbergland Dry	42%	€ 11,90
Weserbergland Quitte	42%	€ 11,90

Gin Drinks

Gimlet	€ 8,90
Negroni	€ 8,90
Ginny Witch	€ 7,90
Gin Sour	€ 7,90



Sekt & Champagner sparkling wine & champagne

La Garde Crémant de Loir Brut	0,10l	€ 5,90
Marcel Martin, Frankreich	0,75l	€ 20,00
Bouvet Ladubay Louis Nobleray Rosé	0,10l	€ 6,90
Crémant de Loir AOP Brut	0,75l	€ 30,00
Champagner André Roger Grand Reserve	0,10l	€ 11,90
Grand Cru, trocken	0,75l	€ 60,00
Moët & Chandon Impérial Brut	0,10l 0,75l	€ 12,90 € 70,00
Moët & Chandon Impérial Rosé	0,10l 0,75l	€ 13,90 € 80,00
Moët & Chandon Impérial Ice	0,10l 0,75l	€ 14,90 € 90,00



Alkoholfreier Sekt & Champagner Non-alcoholic sparkling wine & champagne

Rotkäppchen	0,101	€ 4,90
Prisecco Cuvée Nr.21, süß	0,101	€ 4,90
Prisecco Apfelsinfonie	0,101	€ 4,90



Bier / beer

König Pilsener ^B vom Fass	0,251	€ 3,30
	0,401	€ 4,90
König Pilsener Alster ^{B,3}	0,251	€ 3,30
	0,401	€ 4,90
König Pilsener alkoholfrei ^B	0,331	€ 3,30
Köstritzer Schwarzbier ^B	0,331	€ 3,50
Benediktiner Hefeweizen ^B		
naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,501	€ 4,90



Rotwein / red wine

2020 Ursprung Weingut Schneider, Pfalz trocken, 13,5% Vol.	0,20l	€ 10,90
2019 Merlot Q.b.A Weingut Spiess, Rheinhessen trocken, 14% Vol.	0,20l	€ 8,90
2020 Primitivo Passo del Sud, Apulien trocken, 14% Vol.	0,20l	€ 7,20



Weißwein / white wine

2022 Grauburgunder Weingut Kilian Hunn, Baden trocken, 13% Vol.	0,201	€ 8,90
2021 Rivaner Weingut Kilian Hunn, Baden halbtrocken, 11% Vol.	0,201	€ 7,90
2021 Riesling Weingut Robert Weil, Rheingau trocken, 12% Vol.	0,201	€ 10,90
2021 Pinot Grigio Weingut Collezione il mio, Venetien trocken, 12% Vol.	0,201	€ 8,90



Rosé / rose wine

2022 Pinot Noir Rose Pinot Noir Rosé, trocken^D, 13% Vol.

0,201 € 8,90



Weinschorle / wine spritzer

Alle offenen Weine servieren wir Ihnen auch gerne als Schorle.



Alkoholfreie Getränke / alcohol free drinks

Gerolsteiner Gourmet Sprudel, Medium, Naturell	0,25l 0,75l	€ 2,70 € 5,90
Coca-Cola ^{1,3,7,9} Light ^{1,3,7,9,11,12} , Zero ^{1,9,11}	0,30l 0,40l	€ 3,20 € 3,90
Fanta ^{1,3}	0,30l 0,40l	€ 3,20 € 3,90
Sprite ^{1,3}	0,30l 0,40l	€ 3,20 € 3,90
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ^{1,3} , Tonic Water ¹⁰ , Wild Berry	0,201	€ 2,70
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ^{1,3} , Tonic Water ¹⁰ , Soda Water, Botanical, Cherry Blossom	0,201	€ 3,20
Goldberg Classic, Mediterranean	0,201	€ 3,20
Le Tribute Premium Tonic Water	0,201	€ 4,20
Vaihinger Säfte Apfel, Orange, Traube³, Maracuja³, Ananas³, Rhabarber³, Kirsche³, Banane³, Johannisbeere³	0,201	€ 2,90
Saftschorlen ³	0,30l 0,40l	€ 3,50 € 4,50
Vita Malz¹	0,331	€ 4,30



Warme Getränke / warm drinks

KAFFEESPEZIALITÄTEN	
Café Crema ⁹	€ 2,90
Cappuccino ^{9,C}	€ 3,90
Espresso ⁹	€ 2,90
Espresso Macchiato ^{9,C}	€ 3,90
Doppelter Espresso ⁹	€ 3,90
Latte Macchiato ^{9,C}	€ 3,90
Chocochino ^{9,C}	€ 3,90
Milchkaffee ^{9,C}	€ 3,90
TEE	
Glas Tee	€ 2,90
Kännchen Tee Earl Grey ⁹ , English Breakfast ⁹ , Darjeeling ⁹ , Grüner Tee ⁹ , Früchtee	
Kräutertee, Kamillentee, Pfefferminztee, Rooibos-Tee	€ 3,90
Heiße Schokolade (mit Milch) ^{9,C}	€ 2,90
Heiße Schokolade (mit Sahne) ^{9,C}	€ 3,40
Heiße Zitrone	€ 2,90