



HOTEL STADT HAMELN

Restaurant

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.



Vorspeisen

Vitello tonnato

Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
Sardellen | Oliven | Rauchsatz | Rote Zwiebeln

15,80 €



Mousse von Gartenerbsen

Tomaten-Pinien-Salat | Gegrillte Riesengarnelen | Mojo Verde

14,50 €



Confiertes Saiblingsfilet

Kaffee Aroma | Heller Pfefferschaum | Mariniertes Gemüse

15,00 €



Karamellierter Ziegenkäse

Nuss-Ahorn-Crumble | Blattsalatspitzen | Heimische Beeren

12,50 €

Suppen

Angeschärfte Currysuppe

Gemüse | Purple Curry | Riesengarnele | Gemüsechips

9,00 €



Helle Tomatensuppe

Parmachips | Gebackener Rucola | Rauchsalttomaten

7,50 €



Zwischengerichte

Jakobsmuscheln und Scampi

Edamame Nudeln | Soja-Schalotten-Marinade

14,50 €



Ofengemüse & Rosmarinkartoffeln

Aioli | Blattsalatspitzen | Kräuteröl

12,80 €

Salate

Bunter Caesar Salad

Parmesan | Kapern | Croûtons | Parmachips | Gebratene Maispouardenbrust

18,50 €



Bunter Bauernsalat

mit gezupften Kräutern, Blattsalaten, Gurken, Gemüsechips, confierten Tomaten,
Paprika und Honig-Senf oder Balsamico-Dressing

als Beilagensalat

5,50 €



als Hauptspeise 13,50 €

mit gegrilltem Scampi	+12,50 €
mit Rinderfiletstreifen	+15,00 €
mit gegrilltem Edelfischfilet	+12,50 €



Vegetarisch

Vegetarisches Risotto mit frischen Pilzen

Frühlingszwiebeln | Glaciertes Gemüse | auf Wunsch Parmesan

17,50 €



Mit Taboulé gefüllte Paprikaschote

Reibekäse | Orangen-Chilisauce | Glaciertes Gemüse

14,50 €

Fischgerichte

Gebratene Meerbarbenfilets

Safransauce | Gemischter Reis | Gezupfte Kräuter | Blattspitzen

22,50 €



Gegrillte Scampi mit Oliven und Knoblauch

Spaghetti | Chillisauce | Kleines Gemüse

22,50 €



Lachs und Zander auf der Haut gebraten

Zitrusfumet | Sauté von Melone und Pfefferzwiebeln | Rosmarinkartoffeln

28,80 €



Nordscholle „Finkenwerder Art“

in Speck und Zwiebeln | Lauwarmer lila Kartoffelsalat

19,50 €



Hauptgänge

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken
Rahmsauce von frischen Pilzen | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

18,50 €



Zwei Kalbsschnitzel Wiener Art
in Butter gebraten | Lila Kartoffelsalat | Kapernäfel und Sardellen

28,00 €



Rumpsteak von heimischer Färs
Chimichurri | Gebratene Pimientos | Meersalz | Rosmarinkartoffeln

29,50 €



Rib-Eye-Steak mit Portwein-Schalotten-Butter
Großer Salat mit Bratgemüse | Kartoffeln | Pflücksalate

32,50 €



Rinderfiletsteak mit Kaffee-Rub im Baconmantel
Grüne Pfefferbohnen | Kartoffelstampf mit Sommertrüffel

39,50 €



BBQ-Bacon-Burger mit Cheddar
200g Angus Beef | Portweinschalotten | Butter Brioche

19,80 €



Pfifferlingskarte

Mariniertes Hirschcarpaccio
mit Portweinschalotten und gebratenen Pfifferlingen

14,50 €



Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Zwiebeln und Schinkencrunch

8,50 €



Vegetarisches Pfifferlingsrisotto
Gemüse | Confierte Tomaten | Knoblauch | auf Wunsch mit Parmesan

19,80 €



Barolo-Trüffelnudeln mit Pfifferlingen in Rahm und gezupften Kräutern

vegetarisch	22,50 €
mit Minutensteaks aus dem Kalbsrücken	34,50 €



Gegrillte Medaillons vom Schwein
mit frischen Pfifferlingen, grünen Bohnen und Bratkartoffeln

23,80 €



Dessert

Crème brûlée mit Beeren

Ei | Rahm | Karamelisierter brauner Zucker

9,50 €



Zweierlei geeistes Schokoladenmousse

Gewürzorange | Selbstgemachtes Rotweineis

11,00 €



Joghurt-Zitronen-Mousse mit Mangoragout

Crumble | Fruchtsaucen | Chilirahmeis

9,80 €



Mousse von frischen Erdbeeren

Minze | Vanillecreme | Beerengrütze

10,50 €



Rosen vom Tête de Moine

Mönchskopfkäse | Apfel-Nuss-Ragout und Pflücksalate

12,80 €