



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.



Suppen

Ingwer-Kürbissuppe

mit Kernen und Öl

8,50 €



Currysuppe

mit Gemüse, Purple Curry und gebratener Riesengarnele

9,00 €



Pellkartoffelsuppe mit Trüffelbutter

9,50 €



Jede Suppe als kleine Portion

5,00 €

Vorspeisen

Vitello tonnato

Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce,
Sardellen, Oliven, Rauchsatz, rote Zwiebeln

15,80 €



Karamellisierter Ziegenkäse

eigener Honig, Nuss-Crumble, Blattsalatspitzen, allerlei Obst

14,50 €



Carpaccio vom Rind mit Olivenöl

Parmesan und Zitrone, Blattsalatspitzen, Portweinschalotten

14,50 €



Salate

Bunter Caesar Salad

Blattsalate, Parmesan, Kapern, Croûtons, Parmachip,
und gebratenem Hähnchenspieß

18,50 €



Bunter Bauernsalat

gezupfte Kräuter, Blattsalate, allerlei aus dem Garten,
Gemüsechips, confierte Tomaten,
Honig-Senf-, Ceasar- oder Balsamico Dressing

als Beilagensalat 5,50 €

als Hauptspeise 13,50 €

mit gegrillten Scampi +12,50 €

mit Rindfleischstreifen +13,80 €

Zwischengerichte

Gegrillte Scampi auf Edamame-Spaghetti

mit Teriyaki und Safransauce

14,50 €



Marinierte Rote Beete mit Pilz-Risotto,

gebratenem Kaninchenrückenfilet in groben Senf
und Blattsalatspitzen

17,50 €



Vegetarisch

Pilz-Risotto

Lauchzwiebeln, confierte Tomaten, frische Kräuter
und auf Wunsch mit Parmesan

19,50 €



Kohlrabi und Sellerie in Eihülle gebraten

Möhren-Senf-Püree, Barolo-Trüffelnudeln

14,50 €

Fischgerichte

Gebratene Filets von der Dorade

Spaghettini in Tomatensugo, mediterranes Gemüse

28,50 €



Gegrillte Scampi mit Oliven und Knoblauch

mit Spaghetti in angeschärfter Chilli-Gemüse-Sauce

22,50 €



Kabeljaufilet auf der Haut gebraten

lila Kartoffelsalat, allerlei Gemüse, grobe Senfsauce

31,50 €



Hauptgänge

In Kräutern gebratene Perlhuhnbrust
mit Süßholzsauce

Sellerie, gefüllte Artischockenböden, Süßkartoffelpüree

26,50 €



Rumpsteak vom Grill

mit Penja-Pfeffer und Rauchsatz gewürzt
gefüllte Tomaten, Kartoffelgratin, Pfefferrahm

34,50 €



Zwei Kalbschnitzel „Wiener Art“

in Butter gebraten, lila Kartoffelsalat, Kapernapfel, Sardelle

28,00 €



BBQ-Bacon Burger mit Cheddar

200g Angus-Beef, Portweinschalotten, Butter-Brioche

19,80 €



Medaillons vom Schwein

gebratene Pilze, grüne Bohnen, Bratkartoffel

23,80 €



Australian Black Angus Grain Fed Steak

mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

48,50 €



Herbstlichkeiten

Buntes Kürbisrisotto

Gemüse vom Markt, Kernen und Öl, Parmesan, gezupfte Kräuter
Auf Wunsch vegetarisch oder vegan zubereitet

18,00 €



Geschmorte Ochsenbacke

mit glacierten Feldfrüchten und Bratkartoffeln

28,80 €



Wilde Festtagsuppe

Wildkraftbrühe, Eierstich, Klöße, Gemüse, Pilze

9,50 €



Geschmortes Rehragout aus regionaler Jagd

Rotweinsauce, glaciertem Gemüse,
handgeschabten Spätzle

28,50 €



Gefüllte Barbarie Entenkeule

im Netz gebraten mit Orangen-Pfeffersauce,
Apfelrotkraut und gebratenen Semmelknödeln

22,80 €



Dessert

Mascarpone-Terrine
mit glacierten Pflaumen und süßem Pesto

10,50 €



Spanische Orangencreme
mit Campari-Gelee und Kokosnusseis

8,50 €



Gebackene Karamell-Crêpes
mit Grießflammerie und hellem Kaffe-Rahm-Eis

9,50 €



Vanille Panna Cotta
mit Vollmilchschokolade

9,00 €



Creme Brûlée mit Beeren
Ei, Rahm, karamelisierter brauner Zucker

9,50 €