



HOTEL STADT HAMELN

Restaurant

Münsterwall 2

31787 Hameln

05151/9010

www.hotel-stadthameln.de

Geöffnet von Dienstag bis Samstag

17:30 bis 21:30 Uhr

Sonntag und Montag

17:30 bis 21:30 Uhr

(Hier können Sie abends aus unserer Snackkarte wählen.)

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!

Falls Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden oder bestimmte
Zutaten nicht mögen, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.

Wir berücksichtigen Ihre Wünsche gerne bei der Zubereitung.

Vielen Dank.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Alle Weine, Perlweine (Sekt) und Champagner enthalten Sulfite.



Vorspeisen & Suppen

Vitello tonnato 2.0

Kalbfleisch | Räucherlachssauce | Avocado | Essiggurken

16,50 €



Mariniertes Carpaccio vom Rind

Olivenöl | Parmesan | Schalotte | Zitrone | Räuchersalz | Teriyaki

14,50 €



Karamellisierte Ziegenfrischkäse

Eigener Honig | Nuss | Salatspitzen | Obst

14,50 €



Selbstgebeiztes Fjordlachsfilet

Gurkenchutney | Senfkaviar | Rösti | Blattsalat | Gewürzöl

14,50 €



Cappuccino von der Tomate

Parmesan-Lolli | Parmacrunch | Purple Curry

5,50 €



Safran-Schalottensuppe

Gemüse | gezupfte Kräuter | Apelessig | Garnele

5,50 €



Klassische Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Eierstich | Klöße | Gemüse

5,00 €





Salate & Bowls

Bunter Caesar Salad

Blattsalat | Parmesan | Kapern | Croûtons | Parmachip | gegrillter Hähnchenspieß

19,50 €



Bunter Bauernsalat

Gezupfte Kräuter | Blattsalate | allerlei aus dem Garten | Gemüsechips |
confierte Tomaten | Honig-Senf-, Caesar- oder Balsamico-Dressing

als Beilagensalat 5,50 €

als Hauptgericht 13,50 €

mit 120 g gegrillten Rindfleischstreifen

+ 12,50 €

mit gegrillter Hähnchenbrust

+ 7,50 €



Unsere bunte Bowl

Quinoa | Kimchi | rote Beete | confierte Tomaten | Grillgemüse

17,50 €

mit fünf gegrillten Garnelen

+ 9,80 €

mit mariniertem Hähnchenspieß

+ 7,50 €

mit 120 g gegrillten Rindfleischstreifen

+ 12,50 €

mit acht gebackenen Falafelbällchen

+ 7,50 €

mit Avocado-Smash

+ 6,80 €





Vegetarisch & Fisch

Mittelmeergemüse mit Wan Tan

Ziegenfrischkäse | frische bunte Nudeln | Tomaten-Chilisauce

21,00 €



Wokgemüse in Kokos-Chilisauce

Grüner Spargel | Zuckerschoten | Tomaten | Kräuter | Frühlingszwiebeln | gemischter Reis

21,00 €



Zanderfilet auf der Haut gebraten

Zitronenbutter | Kartoffel-Sellerie-Püree | gebratener grüner Spargel

28,50 €



Gegrilltes Doradenfilet

Chorizo-Tomatenkompott | Spargel | Zuckerschoten | Brokkoli | frische Pasta

32,80 €



Garnelenpfanne

Rosmarinkartoffeln | gegrilltes Gemüse | Oliven
und Tomate mit Aioli gefüllt

28,50 €





Schnitzelwerkstatt & Geschmortes

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken

Zwiebeln | Speckstreifen | Champignons oder Champignons à la crème

19,80 €



Zwei kleine panierte Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Zwiebeln | Speckstreifen | Champignons oder Champignons à la crème
oder als Wiener Schnitzel

32,50 €

Zu unseren Schnitzelgerichten können Sie aus folgenden Beilagen wählen:

Bratkartoffeln | Pommes frites | Kartoffelgratin



Sanft über Nacht gegarte Rinderroulade

Traditionelle Füllung | eigene Sauce | Apfelrotkraut | Bratkartoffeln

24,50 €



Bœuf bourguignon „New Style“

Langzeit gegarte Rinderbacke | Zwiebeln | Speckstreifen | Champignons | frische Kräuter |
Bohnenbündchen | Grilltomate | Kartoffel-Sellerie-Püree

31,50 €





Grill & Pfanne

Hähnchenbrust in Eihülle gebraten

Grillgemüse | Tomatensauce | Parmachip | bunte Nudeln

22,80 €



Schweinefilet-Saltimbocca

Parmaschinken | Salbei | Kräuterschaum | bunte Nudeln | gemischter Salat

26,80 €



Unser BBQ-Bacon Burger

200 g Beef | Bacon | Schalotten | BBQ-Sauce | Butter Brioche

19,80 €

mit Pommes frites

+ 4,00 €



Rinderfiletsteak im Baconmantel

mit Knoblauch und Kräutern gebraten | Barolosauce |
Gemüse vom Markt | Kartoffelgratin

39,80 €



Rumpsteak vom Grill „klassisch“

Grilltomate | Bohnenbündchen | Pfefferrahmsauce | Bratkartoffeln

34,50 €



Dessert

Nougat-Quarkknödel

In Butter gebraten | glacierte Pflaumen | Vanillerahmeis

9,80 €



Drei Kugeln Eis nach Angebot

Garnitur | Eiswaffel | Sahne

5,50 €



Crème brûlée mit Früchten

Ei | Rahm | karamellisierter brauner Zucker

9,50 €



Helles und dunkles Schokoladenmousse

Früchte | Saucen | Karamellstrudelblatt

9,80 €



Mascarpone-Eierlikör-Trifle im Glas serviert

Mandelkrokant | Erdbeeren | Sahne | Ganache

7,50 €