



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

Kalbfleisch | Thunfischsauce | 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 €



Gambas al ajillo

6 Riesengarnelen | Knoblauch | Tomate | Chili | Oliven

14,80 €



Kürbis-Ingwer-Suppe

Einlage | Kerne | Öl

5,00 €



Angeschärfte Currysuppe

Kokos | Gemüse | Einlage | gegrillte Garnele

5,50 €



Klassische Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Eierstich | Klöße | Gemüse

5,00 €





Salate & Bowls

Bunter Caesar Salad

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

19,80 €



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 mariniertem Hähnchenspieß

+ 8,50 €



Unsere bunte Bowl

Quinoa | Kimchi | rote Beete | confierte Tomaten | Grillgemüse

17,50 €

mit acht gebackenen Falafelbällchen

+ 7,50 €

mit Avocado-Smash

+ 6,80 €



Auswahl frischer Blattsalate in Sherry-Vinaigrette

Gegrillter Kürbis | rosa gebratene Entenbrust

26,80 €



Vegetarisch & Fisch

Kürbisrisotto mit Kernen und Öl

Ofenkürbis | Gemüse | Kräuter
und auf Wunsch Parmesan

21,00 €



Wokgemüse in Kokos-Chilisauce

Zuckerschoten | Tomaten | Kräuter | Frühlingszwiebeln | gemischter Reis

21,00 €



Zanderfilet auf der Haut gebraten

Zitronenbutter | Kartoffel-Sellerie-Püree | Marktgemüse

28,50 €



Gebratenes Fjordlachsfilet

Kräuter | Pommery-Senfsauce | Rosmarinkartoffeln | gemischter Salat

28,50 €



Garnelenpfanne

Rosmarinkartoffeln | gegrilltes Gemüse | Oliven
und Tomate mit Aioli gefüllt

28,50 €





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 | Crunchy fries

23,50 €



Rinderfiletsteak „Strindberg“

Senf-Zwiebel-Kruste | gebratene grüne Bohnen | Bratkartoffeln

39,80 €



Rumpsteak vom Grill „klassisch“

Grilltomate | Pfefferrahmsauce | Bratkartoffeln | gemischter Salat

34,50 €



Halbe ungarische Bauernente

Preiselbeer-Portweinsauce | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße

29,80 €



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



Rinderroulade

sanft über Nacht gegart | traditionelle Füllung | eigene Sauce | Apfelrotkraut | Bratkartoffeln

24,50 €



Geschmortes Ragout vom heimischen Reh

Waldpilz-Sauce | Rahmwirsing | Kartoffelklöße

28,50 €





Dessert

Nougat-Quarkknödel

In Butter gebraten | kleine Crêpes | 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 €



Tiramisu

Löffelbiskuit | Espresso | Mascarpone | helles Kaffeerahmeis

9,50 €