

Aperitifs



HUGO Black € 5,50
*Schwarzer Holunder Sirup,
 Prosecco, Soda Wasser,
 Frische Minze, Limette, Eiswürfel*

Vorspeisen / starter

Filet von der geräucherten Forelle 9.10
an Roter Beete Salat und Ziegenfrischkäse dazu Baguette
Filet of smoked trout
a beetroot salad and goat cream cheese with baguette

Gebratene Honigchampignons an Feldsalat 9,50
*mariniert mit Balsamico di Modena, Kirschstrauchtomaten,
 Walnüssen und Baguette*
Fried honey mushrooms on lamb's lettuce
*marinated with Balsamico di Modena, cherry tomatoes,
 walnuts and baguette*



*Rheinessen
 Bio Weingut
 Lorenz
 BIO Rosé Cuvée
 trocken*

Sülze aus Eisbein vom Ambergauer Duroc-Schwein 8,80
an Salatbouquet mit Hausfrauen-Remoulade, Baguette
Skewer made of pork knuckle from the Ambergauer Duroc pig
Salad bouquet with housewife tartar sauce, baguette

Suppen /soups

Süßkartoffel-Curry-Suppe, Baguette 6,40
Sweet Potato Curry Soup, Baguette

Röst Geflügelbrühe mit Kräuterflädle, Baguette 6,90
Roasted chicken stock with herb flour dough, baguette

„Vegetarisch“ / "Vegetarian"

Kartoffel Risotto mit Gorgonzolakäse 13,-
verschiedenen Wurzelgemüsen und Kirschstrauchtomaten

*Potato risotto with gorgonzola cheese
 various root vegetables and cherry tomatoes*

Ravioli mit Pecorino-Feigen-Füllung 14,-
in Wirsingrahm mit Walnüssen

Ravioli with pecorino fig filling in savoy cabbage with walnuts

auf Wunsch mit geriebenem Käse 1,80

on request with grated cheese

Regionale Qualität“ / "Regional quality"

Frisches Wild aus dem Harz

Scheiben vom Braten aus der Hirschkalbskeule 22,-
*mit Wacholdersauce, hausgemachtem Rotkohl und
 in Butter gebratenen Semmelknödeln*

*Fresh wild from the Harz
 Slices of roast from the venison calf club
 with juniper sauce, homemade red cabbage and
 bread dumplings fried in butter*



Daniel Wehmeyer aus Düna-Osterode

*Der beste BIO-Rinderzüchter
 in den Deutschsprachigen Raum*

Hauptgang/ main course

Rinderragout vom BIO Rind "Harzer Rotes Höhenvieh" 22,50
mit Rahmwirsing und in Butter gebratenen Semmelknödeln

*Beef ragout from organic beef "Harzer Rotes Höhenvieh"
 with cream savoy cabbage and bread dumplings fried in butter*



*Rheinhessen
 Bio Weingut
 Lorenz
 BIO Rot Cuvée
 trocken*

„Regionale Qualität“ / "Regional quality"



Ambergauer (Harzer Vorland) Duroc Schwein

Traditionelle Zucht ohne Antibiotika auf viel Platz mit frischem Stroh und nur eine kleine Menge im Jahr verfügbar.

www.ambergauer-duroc.de

Ambergauer (Harz foothills) Duroc pig

Traditional breeding without antibiotics on a lot of space with fresh straw and only a small amount available in the year.

Kleine Gericht/small dish

*Sülze aus Eisbein vom Ambergauer Duroc-Schwein 13,-
an Salatbouquet mit Hausfrauen-Remoulade
und Röstkartoffeln*

*Sausage from pork knuckle from the Ambergauer Duroc pork
Salad Bouquet with housewife remoulade
and roast potatoes*

*Hausgemachtes Schmalz vom Ambergauer Duroc Schwein 7,50
mit Äpfeln, Zwiebeln und Thymian dazu
Gewürzgurke und Pumpernickel*

*Homemade lard from the Ambergauer Duroc pig
with apples, onions and thyme Gherkin and pumpernickel*

*Bratwürstchen vom Ambergauer Duroc Schwein 11,-
mit Grünkohl und Einbecker Bio Senf, Baguette*

*Fried sausages from the Ambergauer Duroc pig
with kale and Einbecker organic mustard, baguette*

*Bierempfehlung,
frisch vom Faß.*



*Pils, Kellerbier,
Dunkles oder Hefe*

Fleisch Hauptgerichte / Meat Main Dishes

Grünkohl mit Röstkartoffeln und Einbecker BIO Senf, dazu Wahlweise:

Kale with roast potatoes and Einbecker BIO mustard, optional:

Scheiben vom Kassler-Nacken / Slices from the kassler neck 15,50
oder / or

mit Schmorwurst (á ca. 160g-170g) / with stewed sausage 13,50

Gebratenes Hähnchenbrustfilet 16,50
an Rahmspinat mit Gorgonzolakäse und Pilow-Reis

Roasted chicken breast
on creamed spinach with gorgonzola cheese and pilow rice

Rumpsteak ca.200 gr. „Medium“ gebraten 29,-
vom australischen Premium Rind, rein Getreide gefüttert
mit dreierlei Wurzelgemüse und Thymian-Knoblauch-Kartoffeln
im Ofen gebacken

Rumpsteak ca.200 gr. "Medium" fried
from premium australian beef, pure grain fed
with three kinds of root vegetables and thyme garlic potatoes
baked in the oven

*Bierempfehlung,
frisch vom Faß.*



*Pils, Kellerbier,
Dunkles oder Hefe*



*Italien –Apulien
Primitivo
Salento IGT
trocken*

Fisch Hauptgericht/ Fish Main Dishes

Gebratene Rotschwanzgarnelen aus dem Wildfang 22,50
mit Paprika, Lauchzwiebeln, Kirschstrauchtomaten
und Knoblauch an Pilaw-Reis

Roasted red-tailed prawns from the wild catch
with paprika, spring onions, cherry tomatoes
and garlic with pilaw rice



*Rheinhessen
Bio Weingut
Lorenz
BIO Rosé Cuvée
trocken*

Menü/ menu

Röst Geflügelbrühe mit Kräuterflädle, Baguette

Roasted chicken stock with herb flour dough, baguette

Rinderragout vom BIO Rind

"Harzer Rotes Höhenvieh"

mit Rahmwirsing und in Butter gebratenen Semmelknödeln

Beef ragout from organic beef

"Harzer Rotes Höhenvieh"

with cream savoy cabbage

and bread dumplings fried in butter

Karamellierter Kaiserschmarn mit Dinkelvollkornmehl,

Rosinen und Mandeln dazu cremiges Haselnußeis

Caramelized Kaiserschmarn with wholemeal spelled flour,

Raisins and almonds with creamy hazelnut ice cream

Menüpreis 32,50



Weinempfehlung



TENUTE RUBINO

Italien, Apulien

Rosso Salento Negroamaro IGT

Rebsorte: 100% Negroamaro

0,75l 25,-

Weineigenschaften: Im Glas präsentiert sich der Rotwein in einem strahlenden Rubinrot. Intensive Aromen von eingelegten Kirschen und Pflaumen in der Nase mit etwas Wacholder im Nachhall, am Gaumen vollmundig mit Noten von Johannisbeere, Rosmarin und Leder. Unglaublich elegante Tanninstruktur und wohlbemessene Säure, samtweich im Abgang mit harmonischem Nachhall.

Empfehlung: Passt hervorragend zu gegrilltem roten Fleisch, Wildgerichten und pikantem Käse.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Dessert / dessert

„Sweet and Coffee“- eine Kleinigkeit zum naschen.... 7,90
dazu ein BIO-FAIRTRADE Manos Espresso

*"Sweet and Coffee"-a little something to snap ...
 plus a BIO-FAIRTRADE Manos Espresso*

Parfait von Dunklen Beeren mit weiße Valrohne Mousse 8,80
an Passionsfruchtsauce

*Parfait of dark berries with white Valrohne mousse
 on passion fruit sauce*

Karamellierter Kaiserschmarn mit Dinkelvollkornmehl, 9,50
Rosinen und Mandeln dazu cremiges Haselnusseis

dazu empfehlen wir ein Glas 0,1l Auslese Dessert BIO Weißwein
Weingut Lorenz aus Rheinhessen 4,90

*Caramelized Kaiserschmarren with wholemeal spelled flour,
 Raisins and almonds with creamy hazelnut ice cream*

*In addition we recommend on glass 0.1l Auslese dessert BIO white wine
 Winery Lorenz from Rheinhessen* 4,90

Digestif Empfehlung!

*Eine erlesene Auswahl bieten wir an unserem Spirituosentisch
 mit Obstbränden, Whiskey, Rum, Gin, Grappa, Cognac,
 Portwein, Calavados, Likör und Tequila*

Digestive recommendation!

*An exquisite selection is offered at our spirits table
 with fruit brandies, whiskey, rum, gin, grappa, cognac,
 port wine, calavados, liqueur and tequila*



Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsgeld