

Aperitif Empfehlung



HUGO Black 5,50
Schwarzer Holunder Sirup, Prosecco,
Soda Wasser, Frische Minze, Limetten,
Eiswürfeln

Vorspeisen / starter

Regional

Starterplatte "Weite Welt" für 2 Personen

Hausgemachte Pastrami vom "Harzer rotes Höhenvieh", 18,90
Salami vom Ambergauer Durocschwein und Caprese von Büffelmozzarella,
dazu Cole Slaw, Meerrettichsauce, Honig-Thymianbutter und Baguette
Pastrami, Salami, caprese with coleslaw, horseradishsauce and Baguette

Regional

Pastrami vom "Harzer rotes Höhenvieh" mit Cole Slaw, 9,90
Meerrettichsauce und Baguette
*Pastrami of organic Beef, cole slaw,
horseradishsauce and Baguette*

Caprese von Büffelmozzarella und Kirschstrauchtomaten, 8,90
Olivenöl, alter Balsamico, Baguette
Caprese, mozzarella cheese with tomatoes, oliveoil, vinegar, baguette

Lachstatar vom hausgebeiztem Lachs, 9,90
mit Pfirsich-Frischkäsecreme, Honig-Senfsauce, Baguette
Tatar of Salmon, with peach-cream-cheese, honey-mustard-sauce, baguette

Suppen / soups

Pfifferlingscremesuppe und Baguette 6,90
Soup of carrots and coconut with baguette

Flammkuchen / Flamecake

Flammkuchen "Elsässer Art" Bio-Dinkelvollkornteigling mit Schmand, Lauchzwiebeln und Baconwürfel <i>Tarte, organic wheat basic, sour cream and baconcubes</i>	9,90
Flammkuchen "Chili-Cheese" Bio-Dinkelvollkornteigling mit Schmand, Chili con Carne vom Rind und geriebenen Cheddar Käse <i>Tarte, organic wheat basic, sour cream and chili of beef, cheese</i>	11,50
Flammkuchen "Veggi" Bio-Dinkelvollkornteigling mit Schmand, Feta, Tomaten, Rucola und Pinienkernen <i>Tarte, organic wheat basic, sour cream and tomatoes, rucolaslad and pinecores, fetacheese</i>	11,50
Flammkuchen „ Pfiffi“ Bio-Dinkelvollkornteigling mit Schmand, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Pfifferlingen und Parmesan <i>Tarte, organic whet basic, sour crème, spring onions, chantarels, tomatoes and parmesan</i>	14,50

Chilie´s (con Carne)

(Auf Wunsch auch schärfer!)

Chili vom Rind mit Mais, Kydneybohnen, Tomaten und Baguette <i>chili of beef lightly hot kydneybeans, tomatoes and baguette</i>	9,90
Chili mit Topping von gebratenen Pfifferlingen mit Speck und Lauchzwiebeln und Baguette <i>chili of beef lightly hot with a toping of chantarels, bacon and spring onions, cheddar cheese and baguette</i>	16,80
Chili mit Topping aus Avocado, krossem Bacon, Creme fraiche dazu Baguette <i>chili of beef lightly hot with a toping of avocado, crispy bacon, creme fraiche and baguette</i>	14,90
Chili mit Topping aus Kirschstrauchtomaten, Gurken, Pinienkernen, Lauchzwiebeln und Fetakäse dazu Baguette <i>chili of beef lightly hot with a toping of tomatoes, cucumbers, pinecores, springonions, fetacheese and baguette</i>	13,80

Salat

Gemischter Blattsalat, mariniert mit Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer,
gebratenen Pfifferlingen, Lauchzwiebeln,
Pinienkernen und Parmesanhobel dazu Baguette 17,90
*mixed salad with roasted cashewcores, blueberrys,
currans, radish, cucumbers, baguette and vinaigrette*

Gemischter Blattsalat mit Kirschstrauchtomaten, Gurke, Möhre,
Avocado, Salatkernen und gebratenen Garnelen,
dazu Baguette und Mangovinaigrette 18,90
*marinated and mixed Salad, with tomatoes, cucumbers, carrots, mangovinaigrette, avocado,
saladcores and fried scampi's, baguette*

Pasta

Tagliarini mit Pfifferlingen, Lauchzwiebeln, creme fraiche,
Pinienkernen und Parmesan 17,90
Pasta with tomatoes, pesto of basil and rucola

Tagliarini mit gebratenem Lachs, Tomatenpesto, Feta und Rucola 18,90
Pasta with fried salmon, tomatoes, fetacheese, rucola

Tagliarini in Trüffelbutter geschwenkt 15,90
mit frischem Sommertrüffel aus den Abruzzen
Pasta with fresh summertruffle

Non Vegetarischer Bereich

Argentinisches Rumpsteak "medium"	ca. 200g	16,00
<i>Sirloin steak 200gr or 300 gr of Beef "medium"</i>	ca. 300g	21,00

Regional

BIO Rumpsteak vom „Harzer rotes Höhenvieh“	ca. 200g	22,00
<i>Sirloin steak of organic regional beef</i>		

Lachssteak gebraten	ca.180g	12,90
---------------------	---------	-------

Regional

Braten vom Ambergauer Landschwein mit Pfefferrahmsauce	ca. 180g	11,90
--	----------	-------

paniertes Kalbschnitzel		8,00
-------------------------	--	------

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

- | | | |
|--|------|------|
| - Beilagensalat/ <i>smal salad</i> | 3,50 | |
| - Knoblauchbaguette/ <i>garlicbaguete</i> | 2,50 | |
| - Kräuterbutter/ <i>herbal butter</i> | 2,00 | |
| - Knoblauchbutter/ <i>garlicbutter</i> | 2,00 | |
| - Honig-Thymianbutter/ <i>honey-thymebutter</i> | 2,00 | |
| - Pfannengemüse von Paprika, / <i>mixed fried vegetables of tomatoes, peppers, garlic and basil</i>
Kirschstrauchtomaten, Knoblauch und Basilikum | | 4,50 |
| - Ofenkartoffel mit Kräuterquark/ <i>baked potatoe with sour creme</i> | | 4,00 |
| - Gebackene Drillinge (Babykartoffeln) mit Kräutern/ <i>little herbal potatoes</i> | | 4,50 |
| - Serviettenknödel in Butter gebraten/ <i>napkin dumplings</i> | | 3,50 |
| - Gebratene Pfifferlinge, mit Speck und Lauchzwiebeln (ca. 200gr Rohgewicht)
<i>fried chantarels with bacon and springonins</i> | | 8,90 |

Dessert / dessert

„Sweet and Coffee“ - eine Kleinigkeit zum naschen... 6,90
dazu ein **Bio** -FAIRTRADE Manos Espresso
"Sweet and Coffee" - a snack for snacking
to a **organic**-FAIRTRADE Manos Espresso

Mousse au chocolate mit Fruchtsugo und
karamellisierten Macornamandeln 8,90
Mousse au chocolate , with fruiti sauce and caramelized almonds

Parfait von der japanischen Yuzo Limone,
mit Limoncello verfeinert, dazu Brombeersugo und karamelisierten Pistazien 9,90
Parfait of Japanese yuzo lemon, with limoncello, blackberrysauce and caramelized pistachios