

## Aperitif des Monats



### *HUGO Black*

*Schwarzer Holunder Sirup, Prosecco, Soda Wasser,  
Frische Minze, Limetten, Eiswürfel*

€ 5,50

## Vorspeisen / starter

---

*Helles und dunkles Baguette mit frischem Basilikum Pesto* € 4,50

*light an dark baguette with fresh basil pesto*

*Rotkrautsalat garniert mit Orangen, Himbeervinaigrette,  
Granatapfelkernen und Walnüssen* € 7,-

*red cabbage salad, with oranges, pomegranate  
seeds and walnuts*

*Tranchen von der Hausgeräucherten Putenbrust* € 9,80  
*an Feldsalat mit Kirschstrauchtomaten und Mango-Glace verfeinert*

*Tranches oft house smoked turkey breast with lettuce and  
cherry-shrubtomatoes refined mango glace*

*Frische Feigen mit Manchego-Käse und Basilikum* € 10,50  
*am Spieß gebacken mit Aprikosen - Chutney*

*Fresh Figs with Manchego- cheese and basil on  
a shewer with apricot- chutney*

*Bio-Garnelen in feurigem Chili -Knoblauchöl* € 12,40  
*mit Rustico Baguette*

*Organic shrimps in fiery chili- garlic oil with rustico baguette*



Free W-LAN

## Suppen / soups

---

*Samtsuppe von Pastinaken und Birnen mit Chorizochip* € 6,80

*Soup of parsnips and pears with chorizo chips*

*Cremesuppe von Frischen Bio-Edelpilzen mit Panchettacrisps* € 7,70

*Soup of fresh organic mushrooms and pancetta crisps*

## Salate / salad

---

*Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen, Speck  
und Ahornsirup-Dressing, Baguette und Butter* € 12,-

*lettuce with caramilized walnuts and bacon and maple  
syrup with baguette and butter*

*Feldsalat mit marinierten Bio-Garnelen, Kirschstrauchtomaten,  
Büffel-Parmesan und 10 jährigem „Balsamico di Modena“  
dazu Baguette und Butter* € 15,50

*lettuce with marinated organic shrimps, cherry-shrubstomatoes,  
buffalo parmesan and 10 years old „balsamico“ to baguette and butter*



## Kleine Gerichte / small dishes

---

*Grillgemüse von Paprika, Tomaten, Zucchini und Aubergine € 11,50*  
*garniert mit gehobeltem Parmesan, dazu Baguette*

*Grilled vegetable of paprika, tomato, zucchini and eggplant  
 garnished with parmesan to baguette*

*Weißer Tagliarini mit Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, € 12,50*  
*Rucola und Manchego Käse*

*White Tagliarini with basil pesto, cherry tomatoes,  
 rucola and Manchego Cheese*

*Gebratene Bio-Garnelen mit Vollkornreis, Poreé, Ingwer, € 15,90*  
*Knoblauch und Sesamöl*

*Fried organic shrimps with whole grain rice, puree,  
 ginger, garlic and sesame-oil*

*Zwei getrüffelte Kalbsbratwürste mit Einbecker Bio – Senf € 14,-*  
*und Kartoffelstampf dazu Rotkrautsalat*

*Two truffle sausage from veal with Einbecker- mustard  
 and potato mash to red cabbage salad*

*Tranchen vom hausgebeizten Lachs „Label Rouge“ € 13,-*  
*- Das Label Rouge ist seit 1965 ein Gütesiegel aus Frankreich für hochwertige Lebensmittel-  
 mit eingelegtem Pfirsich, Honig-Senfauce und Baguette*

*Tranches from house-pickled salmon „Label Rouge“  
 -The label Rouge is a seal of approval from France for high-quality food since 1965-  
 with inlaidly peaches, honey-mustard- sauce and baguette*

*„Brotzeit“*

*Paté und luftgetrocknete Mettwurst € 13,-*  
*vom „Amberggauer Duroc“ Schwein dazu mariniertes Rotkrautsalat,  
 helles und dunkles Baguette und Butter*

*„time for bread“*

*Paté and air-dried smoked sausage spread from  
 pork „Amberggauer Duroc“ to marinated red cabbage salad,  
 light and dark baguette with butter*

## Fleisch Hauptgerichte / Meat Main Dishes

---

*Lammrücken „Rosa“ gebraten, € 26,-  
parfümiert mit 10 jährigen „Balsamico di Modena“,  
dazu frisches Grillgemüse und Drillinge-Kartoffeln*

*Fried Lambs back „rosa“, perfumed with an 10 years old balsamico  
with fresh grilled vegetable and drilling-potatoes*

*Filet vom Iberico Schwein ca. 160 g im Ganzen gebraten € 22,-  
mit geschwenkten BIO Edelpilzen aus Deutscher Herkunft  
und Thymian-Drillinge-Kartoffeln*

*Fillet from Iberico pork ca. 160g, frid in the whole with mushrooms  
from german origin and thymian- drilling- potatoes*

*Maispoulardenbrust im Panchettamantel, an Gorgonzolasauce € 18,50  
dazu Caramelle (Bonbon-Teigtaschen) mit Birnen-Käsefüllung  
und geschmorten Kirschstrauchtomaten*

*corn poulad breast in Panchettacoat, gorgonzolasauce to  
filled pasta with pears and cheese and braised tomatoes*

*Rumpsteak vom Edel Rinderrücken „Medium“ gebraten € 22,-  
mit gerösteten Knoblauch-Baguette und Beilagen-Salat*

*Fried Rumpsteak from beef „medium“, roasted garlic  
baguette and a small salat*



„Regionale Qualität“ / "Regional quality"

---

Rinderhackbraten vom BIO Rind € 16,50  
„Harzer Rotes Höhenvieh“  
mit Karotten-Erbсен-Gemüse, Kartoffelstampf und Bratensauce  
meat loaf from beef „Harzer rotes Höhenvieh“ with  
carrot pea vegetable, potatoes mash and gravy

Fisch Hauptgerichte / Fish Main Dishes

---

Label Rouge Lachsfilet im Sesammantel € 22,50  
- Das Label Rouge ist seit 1965 ein Gütesiegel aus Frankreich für hochwertige Lebensmittel-  
an Orangensauce dazu Fenchelgemüse und Vollkornreis  
Fillet of salmon „Label Rouge“ in Sesamcoat  
- The label Rouge is a seal of approval from France for high-quality food since 1965-  
on orangesauce to fennel vegetable and full sight rice

Gebratene Bio-Garnelen mit Porree, Ingwer € 21,50  
und Tagliarini in Knoblauchvelouté  
Fried organic shrimps with leek, ginger and  
tagliarini in garlicvelouté

„Vegetarisch“ mit Pasta / "Vegetarian" with pasta

---

Caramelle (Bonbon-Teigtaschen) € 16,50  
Teigtaschen mit Birnen-Käse-Füllung  
in Gorgonzolasauce mit Granatapfelkernen und Walnüssen garniert  
Carmelle  
Pasta with pears- cheese charge in gorgonzolasauce  
with pomegranate core and walnuts garnish

Grillgemüse mit weißen Tagliarini und Büffel-Parmesan € 14,50  
abgeschmeckt mit 10 jährigen „Balsamico di Modena“  
grilled vegetables with pasta and buffalo-parmesan-cheese,  
and old balsamico di modena



## Dessert / dessert

---

„Sweet and Coffee“ - eine Kleinigkeit zum naschen....

*Pralinen von Valrhona Bio-Edel-Kuvertüre im  
Mandelmantel mit einer geheimen Zutat und Passionsfruchtmark  
dazu ein BIO-FAIRTRADE Manos Espresso* € 6,90  
*pralines of organic-chocolat with a special ingrediens and passiofruit,  
together with an organic Espresso*

*Mousse von der Weißen BIO-Edel Kuvertüre* € 10,90  
*mit Feigenparfait und 10 jähriger „Balsamico di Modena“*  
*mousse of white organic chocolat with pafait of figs  
and ten jeared balsamico*

*Am Tisch flambierte „Crêpes Suzette“* € 12,-  
*Crêpes in einer Orangen-Grand Marnier-Sauce*  
*flambiert, dazu Vanilleeis*  
*flambed crepes with orange-Grand Manier sauce  
with a vanilla iceball*

### *Käseauswahl*

*BIO Le Comté - Kuhmilch Hartkäse 4 Monate gereift und  
Sovrano – Buffalo Parmesan aus Lombardei,  
Hartkäse aus Kuh- und Büffelmilch*  
*dazu Quittenpaste und Baguette* € 10,90,-  
*BIO Le Comté - cow's milk hard cheese matured for 4 months and  
Sovrano - Buffalo Parmesan from Lombardy, hard cheese from cow and buffalo milk  
with quince paste and baguette*

