

## Aperitif des Monats



*Portwein Barao de Vilar - Portugal*

*Weißer Barao de Vilar White*

5cl € 5,50

*Roter Barao de Vilar Porto Ruby*

5cl € 5,50

## Vorspeisen / starter

---

„Vegetarisch“

*Eingelegter Hokkaidokürbis mit fruchtigem Chutney*

€ 6,50

*dazu helles und dunkles Baguette, Butter*



*Weinempfehlung*

*Rheinhessen*

*BIO Cuvé*

*"Vegetarian" pickled Hokkaido pumpkin with fruity chutney  
to light and dark baguette, butter*

*Filet von warm geräucherten BIO Saibling*

€ 12,90

*mit Honig-Senf-Dipp dazu Butter und Baguette*



*Weinempfehlung*

*Rheinhessen*

*BIO Chardonnay*

*Fillet of hot smoked organic char  
with honey-mustard-dipping butter and baguette*

*Wildschweinschinken und Carpaccio vom Hirsch*

€ 15,50

*mit Olivenöl und geriebenem Grana Padano*

*dazu Butter und Baguette*

*Boar Ham and Carpaccio of deer  
with olive oil and grated grana Padano butter and baguette*

## Suppen / soups

---

*Kürbis-Karottencremesuppe*

€ 6,-

*garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Öl*

*Pumpkin carrot soup With roasted pumpkin seeds and oil*

*Wildrahmsuppe mit Pilz-Crunch*

€ 7,50

*Wild cream soup with mushroom crunch*



## Fleisch Hauptgerichte / Meat Main Dishes

*Offenfrischer Gänsebrustbraten an Beifußsauce  
dazu hausgemachter Rotkohl und  
Kartoffelklöße mit Semmelbröseln*

*-Kartoffelklöße werden ohne Zusatz vom künstlichen Stoffen (Schwefel) hergestellt,  
durch Oxidation kann sich rohe Kartoffelmasse verfärben-*

€ 22,50



*Weinempfehlung  
Baden- Alde Gott  
Spätburgunder*

*Open fresh goose Breast roast at mugwort sauce  
with homemade red cabbage and potato dumplings with bread breadcrumbs*

*Pikant mariniertes Putenbraten an Kräuter-Velouté  
mit geschmorten Cherry-Strauchtomaten  
dazu gebratenen Drillinge-Kartoffeln*

€ 15,90

*Spicy marinated turkey roast on herb Velouté  
with braised cherry-shrub tomatoes fried triplets-potatoes*

*Rumpsteak vom Roastbeef ca. 220g Rohgewicht  
„Medium“ gebraten, dazu hausgemachte Kräuterbutter,  
Bohnen im Speckmantel und gebratene Drillinge-Kartoffeln*

€ 22,50

*Steak of Roast Beef ca. 220g Gross "Medium" fried,  
with homemade herb butter, Beans in bacon coat and fried triplets-potatoes*

*Zwei Medaillons vom Rehrücken „rosa gebraten“  
an Rosenkohl-Erbsenpüree,  
Serviettenknödeln und Portweinjus*

€ 25,50



*Weinempfehlung  
Italien Ascarone  
Negroamaro*

*Two medallions of the venison "Rosa Fried"  
on Brussels sprouts-pea puree, napkin dumplings and port sauce*



„Regionale Qualität“ / "Regional quality"

*Oberharzer Rinderbraten vom BIO Rind*

€ 19,50

*„Harzer Rotes Höhenvieh“*

*vom Daniel Wehmeyer-Bundespreisträger Ökologische Landwirtschaft 2016 aus Osterode  
mit Bratensauce dazu gebratene Drillinge-Kartoffeln und  
Bohnen im Speckmantel gewickelt*



*Weinempfehlung  
Rheinhessen  
BIO Cuvé Urschrei*

*Upper Harz roast beef from the organic beef "Harz red Höhenvieh"  
roast potatoes fried with roast sauce and Beans bacon wrapped*

*Geschmorter Wildschweinbraten aus der Harzregion  
in Wacholdersauce dazu gebratene Drillinge-Kartoffeln  
und Rosenkohl mit Speck in Butter geschwenkt*

€ 18,50



*Weinempfehlung  
Italien Ascarone  
Negroamaro*

*Braised wild boar roast from the Harz region in juniper sauce for this,  
Brussels sprouts with bacon in butter and fried triplets-potatoes*

*Ragout vom Harzer Wild und BIO-Rind*

€ 21,50

*„Harzer Rotes Höhenvieh“*

*mit Preiselbeeren verfeinert dazu Serviettenknödeln  
und Speckrosenkohl*



*Weinempfehlung  
Italien  
Primitivo Salento*

*Ragout of Harz wild and organic beef "Harzer red Höhenvieh"  
with cranberries refined napkin dumplings and bacon Brussels sprouts*



## Fisch Hauptgerichte / Fish Main Dishes

---

*Lachsfilet „Label Rouge Qualität“ (ca. 200g Rohgewicht), € 21,50*  
*- Das Label Rouge ist seit 1965 ein Gütesiegel aus Frankreich für hochwertige Lebensmittel-*  
*auf der Haut gebraten mit Zitronengrasöl parfümiert*  
*dazu Stampf aus Kürbis und Karotten*  
*und gebratene Drillinge-Kartoffeln mit frischen Kräutern*



*Salmon fillet "Label Rouge quality" (ca. 200 g gross weight).*  
*-The label Rouge is a seal of approval from France for high-quality food since 1965-*  
*on the skin fried with oil perfumed in addition, mashed pumpkin and carrots*  
*and fried triplets-potatoes with fresh herbs*

*Im Ganzen warm geräucherter BIO Saibling € 21,50*  
*mit Gurken-Dill-Salat dazu Baguette und Butter*

*In the whole hot smoked organic char*  
*with cucumber dill salad with baguette and butter*

## „Vegetarisch“ mit Pasta / "Vegetarian" with pasta

---

*Gnocchi mit Kürbis und Mozzarella gefüllt € 15,-*  
*in Butter mit Kürbis, Karotten und frischen Kräuter geschwenkt*  
*mit Chili-Vanille-Salz abgeschmeckt dazu geriebener Grana Padano*



*Gnocchi filled with pumpkin and mozzarella in butter with pumpkin,*  
*carrots and fresh herbs panned with chili vanilla salt seasoned grated grana Padano*

*Mezzalune (Halbmond)*

*Teigtaschen gefüllt mit Mediterranem Grillgemüse € 15,90*  
*in Butter geschwenkt mit Chili-Vanille-Salz, frischen Kräutern,*  
*Schwarzen Oliven und Cherry-Strauchtomaten dazu geriebener Grana Padano*

*Mezzalune (Crescent) Dough bags filled with*  
*Mediterranean grilled vegetables in butter pan with chili-vanilla salt,*  
*fresh herbs, black olives and cherry-shrub tomatoes grated Grana Padano*

## *Dessert / dessert*

---

### *Parfait vom Boskop Apfel und Amaretto Gozio*

*Amaretto Gozio -Original Italienischer Premium Specialty Liqueur-  
mit karamellisierten Marcona Mandeln*

€ 7,50



*Weinempfehlung  
Italien-Veneto  
Novello*

*Parfait from Boskop Apple and Amaretto Gozio*

*Amaretto Gozio-original Italian premium specialty Liqueur-  
with caramelized Marcona almonds*

### *Zwei Nocken von helle Nougatmousse mit Zimt-Pflaumen-Sugo und Haselnuss-Crumble*

€ 8,90

*Two cams of light nougat mousse with cinnamon-plum-Sugo  
and hazelnut-Crumble*

### *Käsevariation*

€ 10,90

*-Mönchshofer Schlosskäse aus Bioland-Heumilch und Friesentaler Weihkäse aus Kuhrohmlch-  
und Grana Padano, mit Chutney und Feigen- Mandelbrot*

*Cheese variation*

*-Mönchshofer Castle cheese from organic country Hay milk and Friesen Thaler Christmas soft cheese raw cow's milk-  
with Grana Padano chutney and Figurine- Almond bread*



## *Menü*

*Wildrahmsüppchen mit Pilz-Crunch*

*Wild cream soup with mushroom crunch*

\*\*\*

*Offenfrischer Gänsebrustbraten an Beifußsauce  
dazu hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbröseln*

*Open fresh goose Breast roast at mugwort sauce  
with homemade red cabbage and potato dumplings with bread breadcrumbs*

\*\*\*

*Zwei Nocken von helle Nougatmousse  
mit Zimt-Pflaumen-Sugo und Haselnuss-Crumble*

*Two cams of light nougat mousse with cinnamon-plum-Sugo  
and hazelnut-Crumble*

*Menüpreis pro Person € 35,50*

## *Weinempfehlung*

*Deutschland, Rheinhessen*



*Westhofener Steingrube  
Spätbutrgunder, trocken. Im Barrique gereift.  
Rebsorte: 100% Spätburgunder*

*Flasche 0,75 l € 23,50*