



*Aperitif des Monats*

*Amaretto Gozio*

*Premium Specialty Liqueur*

*oder als Longdrink mit Apfelsaft*

*auf Eis 4cl* € 3,90

€ 4,90

*Couvert-Brot / Couvert Bread*

---

*Helles und dunkles Baguette mit Butter  
und hausgemachte Kräuter-Feldsalat Pesto*

€ 3,-

*Light and dark baguette with butter and home made herb field salad Pesto*

*Suppen / soups*

---

*Paprika-Tomatencremesuppe mit Croûtons*

€ 5,50

*Pepper and tomato cream soup with croutons*

*Champignoncremesuppe*

€ 6,50

*Mushroom cream soup*

*Safran-Lachscremesuppe mit Crevetten*

€ 7,50

*Salmon soup with prawns*



## Kleine Speisen / starter

---

*Roastbeef Salat mit Rauke und italienischem Hartkäse,  
Kapernäpfeln, Aceto Balsamico und Olivenöl* € 10,50

*Roastbeef salad with arugula and Italian hard cheese  
Capers, balsamic vinegar and olive oil*

*Strauchtomate mit Büffelmozzarella  
Aceto Balsamico und Olivenöl* € 10,-

*Straws with buffalo mozzarella balsamic vinegar and olive oil*

*Mediterranes Grillgemüse in Olivenöl  
mit drei gebratenen Seawater Garnelen* € 12,50

*Mediterranean barbecue vegetables in olive oil  
with three Seawater shrimp*

*Beilagen Salat der Saison mit Hausdressing* € 5,50

*Were seasonal salad with House dressing*

*zur allen Vorspeisen reichen wir Baguette Rustico und Butter*

*to the all appetizers we serve rustic baguette and butter*

## Salat / salad

---

*Verschiedene Blattsalate der Saison* € 14,50

*mit getrockneten Tomaten in Oliveöl, schwarzen Oliven,  
Gurke, Karotten, Walnüssen und Schafskäse*

*dazu Haus-Vinaigrette mit gutem Öl, Balsamicoessig,*

*Einbecker BIO Senf, Honig und einer Prise Salz, Baguette und Butter*

*Different leaves of the season with dried tomatoes in olive oil, black olives  
Cucumber, carrots, walnuts and sheep's cheese well as house vinaigrette with  
good oil, balsamic vinegar, BIO mustard, honey and a pinch of salt, baguette  
and butter*



*Weinempfehlung  
Italien Lugana*



Free W-LAN

## Hauptgerichte

---

*Miesmuscheln mit Weißwein*  
*in Tomaten-Knoblauch-Sauce, dazu Baguette Rustico* € 9,90

*Mussels with white wine in tomato garlic sauce, baguette rustico*

*Burger „Weite Welt“*  
*Vollkorn Bun mit Patty vom BIO Rind „Harzer Rotes Höhenvieh“ ca. 200 g.*  
*belegt mit frischen Salaten und roten Zwiebeln,*  
*Gurkenrelish und Einbecker BIO Senf* € 14,90

*oder belegt mit Friesentaler BIO Kuhmilchkäse* € 17,90

*auf Wunsch dazu gebratenen Drillinge Kartoffeln* Port. € 3,-

*Burger „Weite Welt“*  
*full grain Bun with Patty from the BIO Beef "Harzer Rotes Höhenvieh" ca. 200 g.*  
*served with fresh salads and red onions, Cucumber relish and BIO mustard*  
*or with Friesentaler BIO cow's milk cheese*  
*on request fried potatoes*

*Schnitzel von der Hähnchenbrust in Eihülle* € 15,50  
*mit Parmesan gebraten an Djuvec-Reis mit Zwiebeln und Paprika*  
*dazu kleiner Beilagensalat mit Hausdressing*

*Schnitzel from the chicken breast in egg shell fried with parmesan*  
*of Djuvec rice with onions and paprika small side dishes Salt with house dressing*

*Schnitzel vom Iberico-Schweinerücken, paniert* € 16,90  
*dazu gebratene Drillinge-Kartoffeln*  
*und Beilagen Salat mit Hausdressing*

*Die IBERICO-SCHWEINE leben in Freiheit in riesigen Wäldern.*  
*Dort weiden sie bis zur Schlachtung, die ungefähr im 10. Lebensmonat stattfindet.*  
*Zwischen Oktober und März ernähren sie sich nur von Eicheln und frischen Gräsern.*  
*Während des Winters gibt es für sie vorwiegend Gerste, Mais und Weizenkörner.*

*Breaded pork schnitzel of the Iberian pork,*  
*fried triplets potatoes and salad whit house dressing*

*„Regionale Qualität“*

*Oberharzer Rinderbraten vom BIO Rind „Harzer Rotes Höhenvieh“ € 17,50*  
*Vom Daniel Wehmeyer-Bundespreisträger Ökologische Landwirtschaft 2016 aus Osterode*  
*mit Bratensauce dazu gebratene Drillinge-Kartoffeln und*  
*Bohnen im Speckmantel gewickelt*

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

*Steak vom Argentinischen Roastbeef -Rodeo Ranch Qualität- € 22,50*  
*ca. 210g Rohgewicht „Medium“ gebraten, dazu hausgemachte Kräuterbutter,*  
*Beilagensalat und gebratene Drillinge-Kartoffeln*

*Für Rodeo Rindfleisch werden ausschließlich Fleischrassen Hereford und Angus verarbeitet. Sie werden nicht gefüttert vielmehr fressen die Tiere einfach, was die Weiden ergeben, also Gras und Kräuter. Durch diese natürliche Ernährungsweise und die weiten Wege, die ein Rodeo Tier im Laufe seines Lebens zurücklegt, bekommt das Fleisch seinen besonderen Charakter. Fest in der Konsistenz und würzig im Geschmack.*

*Steak by the Argentine roast beef cooked "medium"*  
*ca. 210 g gross weight, to homemade herb butter.*  
*salad and fried triplet potatoes*

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

*Steinpilzpanzerotti € 14,50*  
*aus Steinpilzteig mit Ricotta-Trüffelüllung*  
*mit Broccoliröschen und gerösteten Wallnüssen*  
*in Butter geschwenkt dazu geriebener Grana Padano*

*Porcini mushrooms panzerotti made of stone mushroom*  
*dough with ricotta truffle filling with broccoli cherries and roasted walnuts*  
*peeled in butter with grated Grana Padano*

*Mezzalune (Halbmond)*

*Teigtaschen gefüllt mit Mangold und gerösteten Pinienkernen € 13,90*  
*in Butter geschwenkt mit Chili-Vanille-Salz, frischen Kräutern,*  
*Raspelmöhren und Körnermischung dazu geriebener Grana Padano*

*Mezzelune*  
*Pastries filled with chard and roasted pine nuts*  
*buttered with chili-vanilla salt, fresh herbs,*  
*Grated raspberries and grain mixture with grated Grana Padano*

## Fisch Hauptgerichte

nach Sous-vide-Methode zubereitet bei 65-70°C im Wasserbad gegart.

Vorteile von Sous-vide-Methode: Extrem zart & saftig, 100%ig auf den Punkt, Gesund & schonend, Nährstoffe & Aromen bleiben erhalten

*to sous-vide method at 65-70 ° C degree in the delicate procedures Water bath cooked*

*Pochierter BIO Wolfsbarsch im Ganzen mit Aromaten gefüllt € 19,90*

*-aus Nachhaltiger Aquakultur der Insel Korsika-*

*Poached organic sea bass filled with aromas*

*Pochierte BIO Dorade im Ganzen mit Aromaten gefüllt € 19,90*

*-aus Nachhaltiger Aquakultur der Insel Korsika-*

*Poached organic Dorade as a whole filled with aromas*

*Filet von der Meeräsche mit Aromaten pochiert € 16,90*

*- Die Meeräsche ist einer der ältesten Zuchtfische überhaupt  
und wird vor Venedig seit Jahrhunderten in abgetrennten Lagunen gezüchtet-*

*Filet of the sea wash with aromatics pochiert*

*zu den Fisch-Hauptgerichten reichen wir:*

*Gemüse-Couscous, Weißweinsauce und kleinen marinierten Raukesalat*

*to the main fish dishes we reach:*

*Vegetable couscous, white wine sauce and small marinated Raukesalat*

*Auf Wunsch können wir die Fischgerichte auch als gebraten servieren*

*On request, we can also serve the fish dishes as fried*



*Weinempfehlung  
Unsere BIO Weine*

- Rosé Cuvée
- Weißwein Cuvée
- Weißwein  
Chardonnay
- Rotwein Cuvée



## Dessert / dessert

---

*Eierlikör-Parfait mit beschwipsten Pflaumen-Kompott* € 8,50

*Egg liqueur parfait with plumped plum compote*

*Nocke Mokka-Schokoladen-Mousse mit Birnenkompott* € 7,50

*Camo Mocha chocolate mousse with pear compote*

### *Käsevariation vom BIO Käse*

*-Mönchshofer Schlosskäse aus Bioland-Heumilch und Friesentaler Weikkäse aus Kuhrohmlch- und Grana Padano, mit Chutney und Feigen- Mandelbrot* € 9,50

*Cheese variation from BIO cheese*

*-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*

## Unsre BIO Weinempfehlung vom Weingut Lorenz aus Rheinhessen:

*2015er BIO Weißwein Chardonnay, Trocken, tiefgründig und sinnlich.*

- *Bodenart Kalkfels, Alkohol 12 % Vol, Restzucker 1,1 g/L, Säure 4,9 g/L*
- *Begleiter zur Terrinen, Muscheln, Kalb und Schwein*

*2015er BIO Weißwein Cuvée - Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc & Cabernet Blanc -  
Angenehm fruchtig, belebend*

- *Bodenart Tonmergel mit hohem Kalkgehalt, Alkohol 11 % Vol, Restzucker, 8,1 g/L, Säure 6,6 g/L*
- *Begleiter zur leichten Vorspeisen, Salaten und Geflügel,*

*2015er BIO ROSÉ Cuvée -Portugieser, Dornfelder, St. Laurent & Pinot Meunier  
Trocken, Fruchtig, anmutig, elegant.*

- *Bodenart Tonmergel mit hohem Kalkgehalt, Alkohol 12 % Vol, Restzucker 8,5 g/L Säure 5,8 g/L*
- *Begleiter zur hellem Fleisch, Fisch, Salat, Teiggerichte, Käse*

*2015er BIO Rotwein Cuvée -Dornfelder, Regent, Portugieser & Cabernet Sauvignon-  
Trocken fein, charmant & wild*

- *Bodenart Tonmergel mit hohem Kalkgehalt, Alkohol 13 % Vol, Restzucker 2 g/L, Säure 5,8 g/L*
- *Begleiter zur Wild, dunkles Fleisch, Kurzgebratenes*

*je Sorte      0,2 l      € 6,00    /    0,75 l    € 19,50*



Menü / menu

*Paprika-Tomatencremesuppe mit Croûtons*

*Pepper and tomato cream soup with croutons*

\*\*\*

*Filetstück vom Adlerfisch aus dem Ostatlantik ca. 140 g.*

*„Label Rouge Qualität“*

*auf der Haut gebraten mit Gemüse-Couscous und Weißweinsauce*

*Fillet of the Eaglefish from the East Atlantic approx. 140 g.*

*"Label Rouge Quality"*

*roasted on the skin with vegetable couscous and white wine sauce*

\*\*\*

*Nocke Mokka-Schokoladen-Mousse mit Birnenkompott*

*Camo Mocha chocolate mousse with pear compote*

*Menüpreis € 30,-*

*Weinempfehlung*

*Deutschland, Baden*

*Aldet Gott Grauer Burgunder, QbA trocken*

*Sasbachwalden Winzergenossenschaft*

*0,2 l € 6,-*

*1,0 l € 26,-*

