

Aperitif



HUGO Black 5,50
 Schwarzer Johannisbeere Sirup,
 Prosecco, Soda Wasser,
 Frische Minze, Limetten, Eiswürfel



ROSÉ SPRITZ 5,50
 Roséwein, Aperol, Tonic,
 sprudelndes Mineralwasser,
 Minz-Blätter, Zitrone, Eiswürfel

Vorspeisen / starter

Regional

Spargelsalat vom Braunschweiger Spargel, 7,90
 mit Ambergauer Landschweinschinken, Baguette

Salad of regional asparagus with regional ham of pork

Filet von geräucherter Forelle an Gurken-Dill-Tartar 9,90
 mit einer Honig-Senf-Creme dazu Pumpernickel

*Fillet of smoked trout with cucumber-dill tartare
 with a honey mustard cream and pumpernickel*

Gebackener Ziegenkäse mit Kruste 8,50
 an Salatbouquet mit Dressing, Baguette

Baked goat cheese with crust Salad bouquet with dressing, baguette

Suppen / soups

Französische Zwiebelsuppe, Käsecrêuton 6,90

French onion soup and cheese cakes

Regional

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl 5,90

creamsoup of asparagus with beardlauchoil

Snack Gerichte / snack dishes

*Lauwarme Quiche mit Spargel, Schmand,
halbgetrockneten Tomaten und Pecorinokäse* 9,50

*Lukewarm Quiche with asparagus, cream
halfdried tomatoes and prcorino cheese*

*Salat von gegrilltem Kalbsfleisch, Radieschen,
Salatgurken und Chicorée in Schmandsauce, dazu Baguette* 11,50

*Salad of grilled veal, radishes,
Cucumbers and chicory in sauce, with baguette*

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

*Fried sausages from Ambergauer Duroc pork
with salad garnish, Einbecker organic mustard and baguette*

Salate / salad

Gemischter Salat aus Feld- und Rucolasalat, Gurke, Tomate, geraspelte Möhren, geröstete Salatkerne dazu Honig-Senf-Vinaigrette, Baguette 10,90

Mixed salad of field and rocket with cucumber, Tomato, grated carrots, roasted salad cores with honey mustard vinaigrette, baguette

Marinierter Feldsalat mit Gurken, Radischen, Kirschtomaten, Chocoree und gebratener Lachs mit Zitronenpfeffer verschiedene geröstete Salatkerne, Baguette 17,90

Marinated corn salad with cucumbers, radish, cherrytomatoes fried salmon with lemonpepper, different roasted salad cores, baguette



Weinempfehlung
 Rheinhessen
 BIO Rosé Cuvée
 trocken
 Weingut Lorenz

Marinierter Rucola Salat mit Kirschstrauchtomaten, Büffelmozzarella, gerösteten Pinienkernen und gebratenem Lammfilet aus dem Rosmarin-Balsamico-Sud dazu Baguette 19,50

Marinated rocket salad with cherry shrub tomatoes, Buffalo mozzarella, roasted pine nuts and roasted lamb fillet from rosemary balsamic broth to baguette



Weinempfehlung
 Franken
 Silvaner Kabinett
 Trocken
 Weingut Brennfeck

Vegetarische Hauptgerichte / "Vegetarian"

Regional

Spargelgratin vom Braunschweiger Spargel, gratiniert mit Grana Padano Käse mit Kirsch-Strauchtomaten, Drillingen, creme fraiché und Kräutern 14,50

gratined asparagus with cherrytomatoes, triplets, creme fraiché and herbs Weingut Schäffer



Weinempfehlung
 Pfalz
 Weißburgunder
 trocken

Linguine Pasta mit Rucolapesto, Kirschstrauchtomaten und Pecorino-Käse 12,90

Linguine pasta with rucola pesto, cherry tomatoes and pecorino cheese

Hauptgerichte / main dishes

„Roastbeef kalt“

Scheiben vom Roastbeef mit Aromaten gebraten 15,90
 an Salatbouquet dazu gebratene Drillinge
 und Hausfrauen Remoulade

*“Roast beef cold”
 Slices of roast beef with aromatic fried
 Salad bouquet with fried potatoes
 and housewife remoulade*

Lammfilet „rosa“ gebraten mit Mango-Chutney 22,90
 an Gemüse von Zucchini, Kirschstrauchtomaten
 und Basilikum dazu Knoblauch-Chili-Drillinge

*Lamb fillet “Rosa” fried with mango chutney
 with vegetables of zucchini,
 cherry tomatoes and basil with garlic chili triplet potatoes*



Weinempfehlung
 Italien, Apulien
 Negroamaro
 trocken

Regional

Bio-Rinderfiletsteak von Harzer rotes Höhenvieh 33,90
 ca. 200g Rohgewicht „medium“ gebraten mit Pfeffersauce,
 und Knoblauch-Chili-Drillinge, mariniertes Beilagensalat

***Organic** Fillet steak of beef Harzer rotes Höhenvieh
 about 200g “medium” fried
 with pepper sauce, garlic chili triplet potatoes and marinated salad*



Weinempfehlung
 Chile
 Shiraz Reserve
 Terra Mater

Regional

Hackfleischbällchen vom **Bio** Rind „Harzer Rotes Höhenvieh“ 14,90
 in würziger Tomatensauce mit viel Würzelgemüse
 dazu frische Linguine Pasta

*Minced meatballs of **organic** beef “Harzer Rotes Höhenvieh”
 in spicy tomato sauce with spicy vegetables with fresh linguine pasta*

Gebratener Seeteufel mit Orangen-Senfmöhren 24,50
 gebratene Drillinge und Kräuter-Weißweinsauce

*Fried monkfish with orange and mustard carrots
 Bacon fried potatoes and herbal white wine sauce*



Weinempfehlung
 Italien
 Delle Venezie
 Sauvignon Blanc
 trocken

Spargelzeit/ asparagus

Regional	Braunschweiger Spargel ca. 300gr. Rohgewicht, mit gebratenen Drillingen und zerlassener Butter	14,90
	<i>asparagus from the region ca. 300 gr. with fried baby potatoes and melted butter</i>	
	<i>Wählen Sie dazu / please choose</i>	
	<i>von Hand aufgeschlagene Sauce Hollandaise /</i>	2,00
	<i>sauce Hollandaise</i>	
	Filet vom Ibericoschwein ca. 160 gr.	12,50
	<i>filet of Iberian pork 160 gr.</i>	
Regional	Roh Schinken vom Ambergauer Landschwein	6,00
	<i>ham of regional pork</i>	
Regional	Schnitzel vom Ambergauer Duroc-Schwein	8,50
	<i>Schnitzel of Ambergauer Duroc-Pork</i>	
	Lachssteak auf der Haut gebraten ca. 160 gr.	10,00
	<i>filet of salmon, fried</i>	
Regional	Bio -Rinderfilet vom Harzer rotes Höhenvieh ca. 200 gr.	22,00
	<i>organic Beeffilet of Harzer rotes Höhenvieh</i>	



Weinempfehlung
 Rheinhessen
 Rosé Cuvée
Bio trocken
 Weingut Lorenz



Weinempfehlung
 Rheinhessen
Bio Cuvée
 Kopfstand
 Rivaner, Cabernet
 Blanc & Riesling
 trocken
 Weingut Lorenz



Weinempfehlung
 Rheinhessen
Bio Chardonay
 trocken
 Weingut Lorenz

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*

Vanilleeis auf Erdbeercrunch mit Rhabarbersugo 6,-
und Valrhona Schokoladen-Sauce

*Vanilla ice cream on strawberry crunch with rhubarb souce
and Valrhona chocolate sauce*

Mousse au chocolate von Valrhona Edelkuvertüre, 9,90
mit frischen Erdbeeren

Mousse au chocolate with fresh strawberrys

Mascarpone-Creme mit Himbeersugo und Crumble 7,90

Mascarpone cream with raspberry sauce and crumble

Käseauswahl von dreierlei Käsen mit Weintrauben 9,90
Chutney, Baguette und Butter

Cheese selection of three cheeses with grapes Chutney, baguette and butte

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, inklusive Gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld.

Menü

Französische Zwiebelsuppe, Käsecrouton

French onion soup and cheese cakes

*Lammfilet „rosa“ gebraten mit Mango-Chutney
an Gemüse von Zucchini, Kirschstrauchtomaten
und Basilikum dazu Knoblauch-Chili-Drillinge*

*Lamb fillet "Rosa" fried with vegetables of zucchini,
cherry tomatoes and basil with garlic chili triplet potatoes and mango chutney*

oder / or

*Gebratener Seeteufel mit Orangen-Senfmöhren
gebratenen Drillinge und Kräuter-Weißweinsauce*

*Fried monkfish with orange and mustard carrots
fried potatoes and herbal white wine sauce*

Mascarpone-Creme mit Himbeersugo und Crumble

Mascarpone cream with raspberry sauce and crumble

Menüpreis 34,50

Weinempfehlung

Italien – Terre Sicilien IGP

RUDINI Charlotte Grillo

Intensive gelbe Farbe. Duft mit leichten Anklängen an Ananas, Banane.

Gut strukturierter Geschmack, guter Körper, harmonisch.

0,2 l 4,90 / 0,75 l 16,50