

Aperitif...

Unsere Empfehlung vom Weingut Alois Boesen

Secco rosé Süd-Mosel-Perlwein	0,1 l	4,90 €
Secco weiß Süd-Mosel-Perlwein	0,1 l	4,90 €

Startklar für die erste (Vor)Runde

Zweierlei Bruschetta Tomatenragout Guacamole	5,90 €
Carpaccio „Classico“ Rinderfilet Grana Padano Balsamico	15,90 €
Gratinierter Ziegenkäse Picandou karamellisierte Feigen Blattsalate der Saison Balsamico	13,90 €
Variation von Tapas Chorizio Oliven Garnelen im Kartoffelnest Aioli Baguette	6,90 €
Kleines Salatvergnügen Variation von Salaten Waldbeeren-Dressing	4,90 €

Rührstücke für die Seele

Rinder Consommé Fleischklößchen Suppenudeln Gemüse Landbaguette	5,90 €
Sellerie-Cremesüppchen Kresse Süßkartoffelchips	4,90 €
Dijoner Senfsuppe Räucherlachsstreifen Dill	6,90 €

Raffiniertes ...

Rumpsteak vom argentinischen Premium Angus-Rind (250g)	26,90 €
Teriakidip mediterranes Gemüse Ofen-Kartoffel Kräuterquark	
Asiatische Wokpfanne	15,90 €
Hähnchenbruststreifen Sesam Gemüse Mee-Nudeln Erdnüsse	
Ragout vom Kängurufilet	17,90 €
Preiselbeerbirne Lauchgemüse Sellerie-Kartoffelpüree	
EH Austin Black Burger	14,90 €
200g Patty Bacon Ollis Jacky Burgersauce Salat Home Fries Pommes	
Rodeo Lammspieß	19,90 €
Spinat-Börek Tomatenreis Joghurt-Dipp	

Weinempfehlung zum Fisch

Spätburgunder Blanc de Noir	0,2 l	6,20 €
weißer trockener Wein aus roten Trauben	0,1 l	3,50 €
Weingut Alois Boesen – Süd-Mosel	0,75 l	22,00 €

Flotter Fang

Riesengambas im Chililack	19,90 €
Tagliatelle Kirschtomaten Rucolapesto Grana Padano	
Forellenfilets – auf der Haut gebraten	18,90 €
Kräuterbutter Lauchgemüse Sellerie-Kartoffelpüree	
Fangfrische Pöhlder Forelle nach „Müllerin Art“	16,90 €
knackiger Salat Sahnemeerrettich Petersilienkartoffeln	

Nebendarsteller im Rampenlicht – vegetarisch

Spinatstrudel - vegetarisch	10,90 €
Paprika-Tomatensauce Sellerie-Kartoffelpüree	
Schnitzel von der Zucchini	14,90 €
Tomatenjus mediterraners Gemüse tomatiesierter Duftreis	
Besonderes Salatvergnügen	12,90 €
Variation von Salaten Spinat-Blätterteig-Taschen Landbaguette	

Klassiker unseres Hauses

Herzberger Rangersteak an Aioli	16,90 €
Schweinerückensteak Röstzwiebeln Bratkartoffeln Salatbukett	
Wiener Krüstchen	14,90 €
Schnitzel Wiener Art belgische Pommes Kräuterquark Salat	
Wahlweise auch mit Champignonrahm oder Paprikatomatensauce	16,90 €
Oberharzer Geflügelsülze	12,90 €
hausgemachte Remoulade Salatbukett Schwenkkartoffeln	
Eichsfelder Land-Rostbratwurst	10,90 €
Sauerkraut Kartoffelstampf zweierlei Senf	

Weinempfehlung

Grauburgunder	0,2 l	6,20 €
trocken, harmonisch, säurearm	0,1 l	3,50 €
Weingut Alois Boesen – Süd-Mosel	0,75 l	22,00 €
Dornfelder	0,2 l	6,00 €
feinherb, sonnenverwöhnt	0,1 l	3,20 €
Weingut Alois Boesen – Süd-Mosel	0,75 l	20,00 €

Auszeit heißt Brotzeit

Hauseingelegter Harzer Käse 8,90 €
Zwiebelschmalz | Bauernbrot

Rustikale Käseplatte mit einem Hauch Harz 10,90 €
Griebenschmalz | Schwarzbrot

Regionale Wurstschätze 13,50 €
von unserem Hausschlachter | Landbrot | Eichsfelder Schmand
Harzer Seelenwärmer für die Verdauung

Dessert - minis sind back

Münchner Kirschmichel mit Vanillesauce

Mangosorbet an Kiwimark

Panna Cotta von Schokolade mit Beerenragout

Mini-Triologie im Glas 7,90 €

Mini-Dessert im Glas - einzeln 2,90 €

Digestif

Kernobstler 40 Vol % 2 cl 2,50 €
Weingut Conen

Grappa Andrea da Ponte 42 Vol % 2 cl 3,50 €
8 Years old - Vecchia diProsecco
Italien

Berliner Sophie 35 Vol % 2 cl 2,50 €
Milder Kümmel
Klosterbrennerei Wöltingerode

Glen Els Journey 43 Vol % 2 cl 3,50 €
Harzer Single malt Whisky
Hammerschmiede Zorge