

## **Aperitif ...**

---

### **Unsere Empfehlung vom Weingut Alois Boesen**

---

<b>Secco rosé</b> Süd-Mosel-Perlwein	<b>0,1 l</b>	<b>5</b>
<b>Secco weiß</b> Süd-Mosel-Perlwein	<b>0,1 l</b>	<b>5</b>

## **Start up ...**

---

<b>Tomaten-Brotsalat</b> Tomatenragout   geröstetes Weißbrot   Balsamico	<b>6</b>
<b>Thai Wan-Tan Variation</b> Pflaumensauce   Algensalat   Sweet Chili	<b>7</b>
<b>Tatar vom Kanadischen Black Angus Weiderind</b> Schalotten   Eigelb   ewürzgurke   Kapern   Sardellen   Senf   Baguette	<b>15</b>
<b>ratinierter Ziege nkäse Picandou</b> karamellierte Feigen   Wildkräuter   Blattsalate   Balsamico	<b>14</b>
<b>Lachs - Carpaccio</b> Zitrone   Rote Beete-Meerrettichcreme   Apfelkapern   Pfeffer   Baguette	<b>13</b>

## **Rührstücke für die Seele ...**

---

<b>Pfifferlingssüppchen</b> Koriander   Chili	<b>7</b>
<b>Rinder Consommé</b> Eierstich   Suppennudeln   emüse   Landbaguette	<b>6</b>
<b>Ukrainische Soljanka</b> Spreewaldgurke   Schmand   Zitrone	<b>6</b>

## Klassiker treffen Moderne ...

**Fangfrische Pöhlder Forelle nach „Müllerin Art“** 18  
knackiger Salat | Sahnemeerrettich | Zitronenbutter | Rosmarinkartoffeln

**Herzberger Ranger-Steak an Aioli** 17  
Schweinerückensteak | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | Salatbukett

**Berliner Pfiff** 8  
Riesen-Currywurstkrake | Kreuzberger Currysauce | Pommes Frites

**Wiener Krüstchen** 15  
Schnitzel Wiener Art | belgische Pommes | Kräuterquark | Salat

**Jungschweinschnitzel** 17  
belgische Pommes | Champignonrahm oder Balkansauce | Salat

**Cesar Salat** 13  
knackiger Salat | Ei | Kirschtomaten | gehobelter Parmesan | Croutons

**EH Austin Black Burger** 15  
200g Patty | Bacon | Ollis Jacky Burgersauce | Salat | Home Fries Pommes

**Eichsfelder Land-Rostbratwurst** 12  
Sauerkraut | Kartoffelstampf | zweierlei Senf

## Weinempfehlung

**Spätburgunder Blanc de Noir** 0,2 l 7,5  
weißer trockener Wein aus roten Trauben 0,1 l 4  
Weingut Alois Boesen – Süd-Mosel 0,75 l 28

**rauburgunder** 0,2 l 7,5  
trocken, harmonisch, säurearm 0,1 l 4  
Weingut Alois Boesen – Süd-Mosel 0,75 l 28

## Auszeit heißt Brotzeit

<b>Hauseingelegter Harzer Käse</b> Zwiebelschmalz   Bauernbrot	9
<b>Rustikale Käseplatte mit einem Hauch Harz</b> riebenschmalz   Schwarzbrot	11
<b>Regionale Wurstschätze</b> von unserem Hausschlachter   Landbrot   Kräuterquark Harzer Seelenwärmer für die Verdauung	16

## ückliches Ende . . .

### kleine Minis mit Kick!

<b>Warmer Choco-Brownie an Vanillesauce</b>	
<b>Mango-Sorbet mit Wildbeer-Ragout</b>	
<b>Panna Cotta mit Weisser Schokolade und Kirschen</b>	
<b>Mini-Triologie im las</b>	8
<b>Mini-Dessert im las - einzeln</b>	3

## Digestif

<b>Kernobstler</b>	<b>40 Vol %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
Weingut Conen			
<b>rappa Andrea da Ponte</b>	<b>42 Vol %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
8 Years old – Vecchia diProsecco Italien			
<b>Berliner Sophie</b>	<b>35 Vol %</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,90 €</b>
Milder Kümmel Klosterbrennerei Wöltingerode			
<b>len Els Journey</b>	<b>43 Vol %</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,00 €</b>
Harzer Single malt Whisky Hammerschmiede Zorge			

## **Fine Dining & Rock ...**

### **Highlights für den Abend oder am Wochenende ...**

<b>Surf and Turf</b>	21
Hähnchen-amba -Spieß   rüner Curry   Wok -emüse   Limonen -Püree	
<b>Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art</b>	20
Pfannenrösti   Kräuterquark   kleiner Salat	
<b>Limone-Basilikum-Tortellini</b>	14
Tomatenjus   Rucola   Parmesan	
<b>Rotbarsch – in Butter geschwenkt</b>	19
Lauwarmer Linsensalat   Karottenpüree   Dill	
<b>Hähnchenroulade</b>	15
Tomatenjus   Broccoli   Möhre   Violetta nocchi	
<b>Rumpsteak vom argentinischen Premium Angus-Rind (250g)</b>	28
Tonkabohne   Pfifferlinge   Tomate   Seidlings-Kartoffelpüree	
<b>Atlantik Riesengarnelen</b>	21
Pinien-Pesto   Kirschtomaten   Pappadelle   Balsamico   Parmesan	
<b>Schnitzel von der Zucchini</b>	14
Curry-Cocosrahm   Ananas   Broccoli   Wildreis	
<b>eschorte Kalbsbäckchen</b>	18
Burgunderjus   Ratatouille-emüse   Macaire -Kartoffeln	

### **Weinempfehlung**

<b>Spätburgunder</b>	0,2 l	7
trocken, harmonisch, samtig	0,1 l	4
Weingut Alois Boesen – Süd-Mosel	0,75 l	23
<b>Dornfelder</b>	0,2 l	7
feinherb, sonnenverwöhnt	0,1 l	3,6
Weingut Alois Boesen – Süd-Mosel	0,75 l	26