

## **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>Carpaccio vom Reh</b> Kräuterpilze   Parmesan   Baguette	<b>16</b>
<b>Tatar vom Kanadischen Black Angus Weiderind</b> Schalotten   Eigelb   ewürzgurke   Kapern   Sardellen   Senf   Baguette	<b>15</b>
<b>ratinierter Ziegenkäse 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>Kürbis-Kokossüppchen</b> Blüten   Kürbiskerne	<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

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

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

**Wildbratwurst** 12  
Wirsing | 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** €

**Hauseingelegter Harzer Käse** 9  
Zwiebelschmalz | Bauernbrot

**Rustikale Käseplatte mit einem Hauch Harz** 11  
riebenschmalz | Schwarzbrot

**Regionale Wurstschätze** 16  
von unserem Hausschlachter | Landbrot | Kräuterquark  
Harzer Seelenwärmer für die Verdauung

## **ückliches Ende ...** €

### **kleine Minis mit Kick !**

**Omas Kirschmichel an Vanillesauce**  
**Apfel-Sorbet mit Oreostaub**  
**Creme von der Pflaume mit Weisser Schokolade**

**Mini-Triologie im las** 8  
**Mini-Dessert im las - einzeln** 3

## **Digestif** €

**Kernobstler** 40 Vol % 2 cl 3  
Weingut Conen

**rappa Andrea da Ponte** 42 Vol % 2 cl 3,5  
8 Years old – Vecchia diProsecco  
Italien

**Berliner Sophie** 35 Vol % 2 cl 2,9  
Milder Kümmel  
Klosterbrennerei Wöltingerode

**len Els Journey** 43 Vol % 2 cl 4  
Harzer Single malt Whisky  
Hammerschmiede Zorge

## Fine Dining & Rock ... €

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

<b>Schollenfilet</b>	18
Dijonsenf-Sauce   Kürbisrisotto   Dill	
<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
Teriyaki-Jus   Waldpilze   Kräuterbutter   Kürbis-Kartoffelpüree	
<b>Atlantik Riesengarnelen</b>	21
Pinien-Pesto   Kirschtomaten   Pappadelle   Balsamico   Parmesan	
<b>Vegane Indische Kürbis-emüsepfanne</b>	14
Pappadelle   Kürbis-Currysauce   Erdnüsse	
<b>esch morte 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