

# Jubiläums-Menü €

## Amuse Bouche

**Französische Zwiebelsuppe** 8  
Käsetaler | Kerbel

**Jakobsmuschel** 18  
Safranjus | Kräuterrisotto | Dill

**US Tenderloin Filetsteak** 34  
Rotweinjus | Karotte | Zuckerschote | Trüffel-Kartoffelpüree

**Schokoladenkuchen** 10  
Joghurt | Himbeere | Gold

**Menüpreis 3- Gänge - ohne Zwischengang** 48  
**- 25 % Rabatt / 36**

**Menüpreis 4- Gänge** 64  
**- 25 % Rabatt / 48**

## Menü begleitende Weinempfehlung ... €

**Cremant de Bourgogne Rosé brut** 0,1 7  
Paul Delane

**2017 Sancerre** 0,1 / 0,2 5 / 9  
J.M. Crochet – trocken, fruchtig, rassig

**2015 Chateau Saint Aubin** 0,1 / 0,2 5 / 9  
Cru Bourgeois Medoc A.C. – weich, trocken

**2005 Chateau les Roques** 0,05 5  
Loupiac - edelsüß

## Acqua Morelli – das besondere Wasser ... €

**Sparkling - Frizzante** 0,7 l 7

**Non Sparkling - Naturell** 0,7 l 7

Der sehr niedrige Mineraliengehalt von nur 39,9 mg/l verleiht ACQUA MORELLI ein ausgesprochen weiches und pures Geschmacksbild.

# Best of „Twenty Five“

€

## Ranking aus 25 Jahren ...

---

- 1. Herzberger Ranger-Steak an Aioli** 17  
Schweinerückensteak | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | Salatbukett
- 2. Ofenfrische Landente** 16  
Orangenjus | Kirschrotkohl | Karoffelkloß
- 3. Fangfrische Pöhlder Forelle nach „Müllerin Art“** 18  
knackiger Salat | Sahnemeerrettich | Zitronenbutter | Rosmarinkartoffeln
- 4. Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art** 20  
Waffelrösti | Kräuterquark | kleiner Salat
- 5. Wiener Krüstchen** 15  
Schnitzel Wiener Art | belgische Pommes | Kräuterquark | Salat
- 6. Rumpsteak vom argentinischen Premium Angus-Rind (250g)** 29  
Sauce von Grünem Pfeffer | Pilze | Knoblauchbaguette
- 7. Atlantik Riesengarnelen** 21  
Pinienkern-Pesto | Kirschtomaten | Pappadelle | Balsamico | Parmesan
- 8. Eichsfelder Land-Rostbratwurst** 12  
Sauerkraut | Kartoffelstampf | zweierlei Senf
- 9. Harzer Hirschragout** 18  
Preiselbeer-Birne | Kirsch-Rotkohl | Kartoffelbällchen
- 10. Herzberger Schwarzbierbraten** 14  
kleines Gemüse | Macaire-Kartoffeln

## **Aperitif ...** €

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

**Secco rosé** 0,1 l 5  
Süd-Mosel-Perlwein

**Secco weiß** 0,1 l 5  
Süd-Mosel-Perlwein

## **Start up ...** €

**Duett von Bruschetta** 6  
Tomatenragout | Guacomole | Balsamico

**Beilagen-Salat** 5  
bunte Salatvariation

**Carpaccio vom Reh** 16  
Kräuterpilze | Parmesan | Baguette

**Gratiniertes Ziegenkäse Picandou** 14  
karamellierte Feigen | Wildkräuter | Blattsalate | Balsamico

**Tatar vom Kanadischen Black Angus Weiderind** 17  
Schalotten | Gewürzgurke | Kapern | Sardellen | Senf | Butter | Baguette

**Vitello Tonato „Classico“** 16  
Kalb | Thunfisch-Crema | Kapern | Kirschtomaten | Zitrone

**Genuss für Zwei | Vorspeisenplatte** 28  
Carpaccio vom Reh | Vitello Tonato | Lachstatar | Garnele  
Tapas | zweierlei Dips | Baguette

## **Rührstücke für die Seele ...** €

### **ein Süppchen geht immer ...**

**Möhren-Ingwersüppchen** 6  
Balsamico | Blüten

**Rinder Consommé** 6  
Eierstich | Suppennudeln | Gemüse | Landbaguette

**Tomatencremesüppchen** 6  
Balsamico | Kresse

## **Fine Dining & Rock ...** €

### **Highlights, raffiniert ...**

**Rotbarschfilet im Bacon-Mantel** 18  
Dijonsenf-Sauce | Möhre | Linsensalat

**Limone-Basilikum-Tortellini** 14  
Tomatenjus | Feldsalat | Parmesan

**Hirschrücken-Schnitzel** 21  
Kräuterquark | sautierte Pilze | Süßkartoffel-Curryspalten

**Hähnchenroulade** 16  
Tomatenjus | Broccoli | Möhre | Violetta Gnocchi

**Surf & Turf** 24  
Riesengarnele | Hähnchenfilet | Thai-Senf-Jus | Möhre | Pilze  
Sprossen | Udon-Nudeln

**Spinat-Pestostrudel** 14  
Tomatenragout | Aurora-Sauce | Zitronengras-Kartoffelpüree

## **Klassiker treffen Moderne ...** €

**Bregenwurst auf Grünkohl** 14  
Senf | Petersilen-Kartoffeln

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

**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 | Jacky Burgersauce | Salat | Home Fries Pommes

## **Auszeit heißt Brotzeit** €

**Hauseingelegter Harzer Käse** 9  
Zwiebelschmalz | Bauernbrot

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

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

## **Glückliches Ende ...** €

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

**Rosmarin-Panna Cotta an Himbeermark**  
**Blaubeersorbet mit kandierten Veilchen**  
**Mini Pancakes an Ahornsirup**

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

## **Weinempfehlung** €

### **Weingut Boesen – Süd-Mosel**

<b>Spätburgunder</b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,5</b>
trocken, harmonisch, samtig	<b>0,1 l</b>	<b>4</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>28</b>

<b>Dornfelder</b>	<b>0,2 l</b>	<b>7</b>
feinherb, sonnenverwöhnt	<b>0,1 l</b>	<b>3,6</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>26</b>

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

<b>Grauburgunder</b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,5</b>
trocken, harmonisch, säurearm	<b>0,1 l</b>	<b>4</b>
Weingut Alois Boesen – Süd-Mosel	<b>0,75 l</b>	<b>28</b>