

Vorspeisen / starter

französische Jungtaube^{*7,9,10,12}

Rote Bete | Zwiebel | Black Pepper Jus

french young pigeon
beetroot | onion | black pepper jus

€ 14,00

Ceviche vom Kabeljau^{*1,3,4,11,12}

Grillgurke | Sesam | Avocado

ceviche from cod
cucumber | sesame | avocado

€ 12,00

Suppen / soups

Erbsensuppe^{*7,12,14}

Mango | griechischer Joghurt | Pulpo

pea soup
mango | greek yogurt | pulpo

€ 9,50

Pfifferlingsuppe^{*1,3,6,7,10}

Schnittlauch | Dim Sum | Senfsaat

chanterelle soup
chives | Dim Sum | mustard seed

€ 9,00

Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Pfifferlingstrudel *1,3,5,7,12

Mangold | Hüttenkäse | Haselnuss

chanterelle strudel

chard | cottage cheese | hazelnut

€ 21,00

Fisch & Fleisch / fish & meat

Dorade Royal *1,3,4,7,9

Sommerliches Gemüse | Tagliarini | Beurre Blanc

dorade royal

summer vegetables | tagliarini | beurre blanc

€ 24,00

Norwegischer Seesaibling *1,4,5,7,12

Kohlrabi | Aprikose | Granola | Buttermilch

norwegian char

kohlrabi | apricot | granola | buttermilk

€ 26,00

Ruppiner Weidelamm *1,7,8,9

Bohne | Pfefferminz | Beeren | Jus

Ruppiner meadow

bean | peppermint | berries | jus

€ 30,00

Involtini vom Kalbsrücken *7,9

Maistexturen | Salbei | Jamón Serrano

*Involtini from veal back
corn textures | sage | Jamón Serrano*

€ 28,00

Paderborner Landhuhn *7,12

Vitelotte | Stachelbeere | Aubergine | Paprika

*Paderborn country chicken
vitelotte | gooseberry | aubergine | paprika*

€ 24,00

„Harzer Rotes Höhenvieh“

(180g)

Harzer beef

(180g)

**Das Harzer Rote Höhenvieh ist seit Jahrhunderten die einheimische Rinderrasse unserer Region. Ursprünglich war das Harzer Rote Höhenvieh als Dreinutzungs- und Milchvieh in jedem Harzer Haushalt zu finden. Dabei lieferten die Tiere neben dem besonders aromatischen und zarten Fleisch auch Milch und Zugkraft. Als die Rasse Ende der 90er Jahre vom Aussterben bedroht war begannen einige Landwirte im Harz wieder mit der Zucht. So auch der Rotviehzuchtbetrieb Wehmeyer in Osterode, von dem wir unser Fleisch beziehen. Dieser Hof arbeitet nach ökologischen Richtlinien und wurde mit dem Bioland-Gütesiegel ausgezeichnet. Und das schmeckt man! Aufgrund des privaten Zuchtbetriebes ist das Angebot begrenzt. Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn wir diese Gerichte ggf. nicht ständig anbieten können.*

€ 23,00

wählbare Beilagen zu allen Hauptgängen:

selectable side dishes for all main courses:

Röstkartoffel (roasted potatoes)

Sommerliches Gemüse (vegetables)

Tagliarini

Bohnencassoulet (bean cassoulet)

Pommes/ Wedges

Mini-Maiskolben (Mini corn on the cob)

€3,50

€4,50

Dessert

„Nach Acht“ – Parfait*^{1,3,5,6,7,12}

Pfefferminz | Schokolade | Espuma | Spongecake | Knallbrause

„Nach Acht“ – parfait

peppermint | chocolate | espuma | spongecake | pop shower

€ 9,50

Tagesdessert

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Dessert of the day

Please ask our service staff.

7,50€

Pralinés aus unserer Patisserie

- wechselnde Sorten -

Pralines from our patisserie

- changing varieties -

pro Praline 2,50€

3 Pralinen 6,50€

*1 = glutenhaltige Getreide

2 = Krebstiere

3 = Eier

4 = Fisch

5 = Erdnüsse

6 = Sojabohnen

7 = Milch/Lactose

8 = Schalenfrüchte

9 = Sellerie

10 = Senf

11 = Sesamsamen

12 = Schwefeldioxid und Sulfite

13 = Lupinen

14 = Weichtiere

Getränke

Mineralwasser

Original Selters	0,25 L € 2,70
Classic, Leicht, Naturelle	0,75 L € 6,50

Softs

Cola, Cola Light, Fanta, Sprite	0,20 L € 2,90
Apfelschorle	0,20 L € 2,70
Schweppes – Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 L € 4,00

Säfte / Saftschorle

Vaihinger – Orange, Apfel, Johannisbeere, Traube, Kirsch	0,20 L € 3,50
	0,40 L € 5,00

Bier

Radeberger vom Fass	0,20 L € 2,70
	0,30 L € 3,50
	0,40 L € 4,20
Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,30 L € 3,50
	0,40 L € 4,20
	0,50 L € 4,90
Schöffelhofer Hefeweizen – Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei	0,50 L € 4,90
Jever fun alkoholfrei	0,33 L € 3,50
Vitamalz	0,33 L € 3,50

Sekt

Hausmarke Sekt	0,10 L € 5,00
Hausmarke Prosecco	0,10 L € 6,00
Hausmarke Champagner	0,10 L € 15,00

Heißgetränke

Crème Cafe Suisse Classic	€ 2,70
Espresso	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,50
Kakao	€ 3,50

Genuss-Schluck:

Obstbrände der Spirituosenmanufaktur „Hammerschmiede“, Zorge – Harz		
Williams-Birne, Waldhimbeere, Mirabelle	2 cl	€ 7,50
Obstgarten	2 cl	€ 6,90
dazu einen Espresso	Tasse	€ 2,70