



Vorspeisen / starter

Burrata *7,8,10,12

Tomate | Rucola | Olivenöl

Burrata

tomato | arugula | olive oil

12,00€

Kürbisschnitte *1,3,7,12

Obazda | Rettich | Pfifferling

Pumpkin slices

Obazda | radish | chanterelle

13,00€

Suppen / soups

Cremésuppe vom Hokkaido *7

Kürbistexturen

Cream soup from Hokkaido

Pumpkin textures

9,00€

Tee von Pfifferlingen *1,3,6,9,12

Raviolo

Chanterelle soup

Raviolo

9,50€



Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Pappardelle *1,3,7,8

Pfifferling | Kirschtomate | Rucola | Sauerrahm

Pappardelle

Chanterelle | Cherry Tomato | arugula | Sour Cream

19,50€

Fisch & Fleisch / fish & meat

Loup de mer *4,7

Ratatouille | Pommes Risolées | Salbeibutter

Loup de mer

ratatouille | risolées | sage butter

23,00€

confierter Kabeljau *4,7,12

wilder Brokkoli | Cous Cous | Aprikose

confirmed winter cod

wild broccoli | cous cous | apricot

25,00€

geschmorter Schaufelbug vom Harzer Roten Höhenvieh *7,9,10,12

Kürbis | Pfifferling | Senfsaat

braised shovel from Harzer beef

Pumpkin | chanterelle | mustard seeds

28,00€

Paderborner Zitronenhuhn *7,8,12

Risotto | Babyspinat | Pinienkerne | Tomate

Lemon chicken

Risotto | baby spinach | pine nuts | tomato

25,00€



Steak & Co.

- *Hüftsteak vom Harzer Roten Höhenvieh (180g-200g Rohgewicht)*
hip steak from the Harzer beef (180g-200g gross weight)
25€
- *Bratwurst vom Harzer Roten Höhenvieh (2 Stück)*
sausage from the Harzer beef
8,50€
- *Kotelett vom Havelländer Apfelschwein (ca. 300g Rohgewicht)*
cutlet from Havelland's apple pork (approx. 300g gross weight)
24,50€

wählbare Beilagen zu den Steaks & Co.:

selectable side dishes for steaks & Co.:

Romanasalat 3,50€

Maiskolben 3,50€

Curly Fries 3,50€

BBQ- Sauce 2,50€

Coleslaw 3,50€

Pfifferlinge 3,50€

Wedges 3,50€

Aioli 2,50€

wilder Brokkoli 3,50€

Steakhouse Fries 3,50€

Ursprünglich war das Harzer Rote Höhenvieh als Dreinutzungsrind in jedem Harzer Haushalt zu finden. Dabei lieferten die Tiere neben Fleisch und Milch auch Zugkraft. Als die Rasse Ende der 1990er Jahre vom Aussterben bedroht war, beschloss der Viehzuchtbetrieb von Daniel Wehmeyer, ihr auf eine neue Zukunft zu geben.

Auf den artenreichen Wiesen in unwegsamem Gelände rund um Düna fühlt sich das eher schlanke und sportliche Harzer Rote Höhenvieh besonders wohl und trägt aktiv zur Erhaltung dieser einzigartigen Landschaft bei. Auch auf den Harzer Bergwiesen in Wolfshagen, Altenau, Lerbach und Riefensbeek-Kamschlacken weidet es und sorgt für eine lebendige Kulturlandschaft mit besonderer Artenvielfalt. Dieser Hof arbeitet nach ökologischen Richtlinien und wurde mit dem Bioland-Gütesiegel ausgezeichnet.

Unser Steak wird nach dem „Sous- vide“ Garverfahren schonend gegart. Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Steak nur ab der Garstufe medium angeboten werden kann.

Zu jedem Steak oder Kotelett servieren wir unsere hausgemachte Pfefferbutter.



mühl vital resort

Dessert

Blutorangentarte ^{*1,3,7,8,12}

Guave | weißer Nougat | Cassis

Blood orange tart

Guava | white nougat | cassis

10,00€

Tagesdessert

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

dessert of the day

please ask our service staff.

7,50€

*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