



Vorspeisen / starter

Rauchaal *_{4,8,11,12}

*Gurke | Mango | Dill
Smoked eel
Cucumber | Mango | Dill*

16,00€

Ziegenkäse & Harzer Rotes Höhenvieh *_{1,3,4,7,8,9,12}

*Bete | Rapunzel | Topinambur
Goat cheese & Harz beef
Pray | Rapunzel | Jerusalem artichoke*

14,00€

Suppen / soups

Apfel aus dem Alten Land & Einbecker Bockbiersenf *_{1,6,7,9,12}

*Dim Sum
Apple from the old country & Einbecker bock beer mustard
Dim Sum*

9,50€

Crèmesuppe von der Brunnenkresse *_{1,3,7,12}

*Strudel vom Harzer Roten Höhenvieh
watercress soup
Harz beef strudel*

9,00€



Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Holunderbeere & Risotto *7,8,12

Pekannuss | Rhöner Dorfkäse | Wiesenkräuter

Elderberry & Risotto

Pecan | Rhön village cheese | meadow herbs

21,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

Sarlsruher Edelmaräne *4,7

Bohnencassoulet | Estragonbutter | Harzer Knieste

Sarthus vendace

Bean cassoulet | tarragon butter | Harzer Knieste

25,00€

Isländischer Steinbeißer *4,7,12

Steckrübe | Mangold | Blaubeere

Icelandic loach

Turnip | Swiss chard | blueberry

26,00€

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

Petersilienwurzel | Kräuterseitling | wilder Brokkoli

braised shoulder from Harzer beef

Parsley root | herb char | wild broccoli

28,00€

Barbarie Entenbrust *7,9,12

Kartoffel- Mousseline | junger Grünkohl | Kronsbeere

Barbarie duck breast

Potato Mousseline | Young Kale | Cranberry

27,00€



Mecklenburgischer Hirsch *13,7,8,9,12

Schwarzwurzel | Madeira Birne | Maroni

Mecklenburg deer

Black salsify | Madeira pear | Chestnuts

34,00€

Harzer Rotes Höhenvieh & Co.

- *Hüftsteak vom Harzer Roten Höhenvieh 180g-200g Rohgewicht*
hip steak from the Harzer beef 180g-200g gross weight
25€
- *Zwiebelrostbraten vom Harzer Roten Höhenvieh 180g-200g Rohgewicht*
Roast beef with onions from the Harzer beef 180g-200g gross weight
26,50€
- *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.:

<i>Romanasalat 3,50€</i>	<i>Maiskolben 3,50€</i>	<i>Curly Fries 3,50€</i>	<i>BBQ- Sauce 2,50€</i>
<i>junger Grünkohl 3,50€</i>	<i>Chorizopilze 3,50€</i>	<i>Harzer Knieste 3,50€</i>	<i>Aioli 2,50€</i>
<i>Wiesenkräuter 3,50€</i>	<i>wilder Brokkoli 3,50€</i>	<i>Steakhouse Fries 3,50€</i>	<i>Portweinjus 2,50€</i>

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.



Dessert

Sanddorn & Skyr ^{*1,7,8,12}

Tonkabohne | Süßkirsche | Mandel

Sea Buckthorn & Skyr

Tonka bean | sweet cherry | almond

11,00€

Tagesdessert

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

dessert of the day

please ask our service staff.

7,50€

Pralinés aus unserer Patisserie

- Apfel- Zimt -*
- Sanddorn- Lebkuchen -*
- Nuss- Ras el-Hanout -*

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