



Vorspeisen / starter

Focaccia "Mühl Style" *1,3,7,10

Beelitzer Spargel | wilder Brokkoli | Wiesenkräuter

Focaccia "Mühl Style"

asparagus | wild broccoli | meadow herbs

12,00€

*Carpaccio vom Harzer Roten Höhenvieh**7,10,12

Bio Bergkristallkäse | gegrillte Paprika | Rucola

Carpaccio Harz beef

Organic rock crystal cheese | grilled peppers | rocket

15,00€

Suppen / soups

Essenz von der Strauchtomate *1,3,7,9

Schnittlauch | Ricotta

Tomato consommé

Chives | ricotta

9,00€

Crèmesuppe von der Brunnenkresse *2,4,5,6,7,12

Black Tiger Garnele | Erdnuss

Watercress soup

Black Tiger Prawn | Peanut

9,50€



Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Erbse & Risotto *7,12

Mango | Rhöner Dorfkäse | Wiesenkräuter

Pea & Risotto

Mango | Rhön village cheese | meadow herbs

19,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

Sarlsruher Edelmaräne *4,7

Bohnencassoulet | Estragonbutter | Harzer Knieste

Sarthus vendace

Bean cassoulet | tarragon butter | Harzer Knieste

25,00€

Isländischer Steinbeißer *4,79

Pak Choi | Kohlrabi | Passionsfrucht

Icelandic loach

Pak Choi | Kohlrabi | Passion fruit

27,00€

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

Blumenkohl | Kräuterseitling | wilder Brokkoli

braised shoulder Harzer beef

cauliflower | herb char | wild broccoli

28,00€

Filet vom Harzer Roten Höhenvieh *7,9

Kartoffelgratin | Beelitzer Spargel | Trüffel- Hollandaise

Filet Harzer beef

Potato gratin | asparagus | truffle hollandaise

33,00€



Harzer Rotes Höhenvieh & Co.

- *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>gebrt. Spargel 3,50€</i>	<i>Curly Fries 3,50€</i>	<i>BBQ- Sauce 2,50€</i>
<i>Blumenkohl 3,50€</i>	<i>Bohncassoulet 3,50€</i>	<i>Harzer Knieste 3,50€</i>	<i>Senf-Aioli 2,50€</i>
<i>Wiesenkräuter 3,50€</i>	<i>wilder Brokkoli 3,50€</i>	<i>Steakhouse Fries 3,50€</i>	<i>Sherryjus 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

„Bellini am Stiel“ *1,3,5,7

Erdbeere | Kokos | Pistazie

"Bellini on a stick"

Stranberry | coconut | pistachio

11,00€

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