



Vorspeisen / starter

Focaccia "Mühl Style" *1,3,7,10

Pfifferlinge | wilder Brokkoli | Harzer Landschinken

Focaccia "Mühl Style"

Chanterelles | wild broccoli | Harz ham

13,00€

Carpaccio vom Harzer Roten Höhenvieh*7,10,12

Bio Bergkristallkäse | gegrillte Paprika | Wiesenkräuter

Carpaccio Harz beef

Organic rock crystal cheese | grilled peppers | Meadow herbs

14,00€

Suppen / soups

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

Schnittlauch | Ricotta

Tomato consommé

Chives | ricotta

8,50€

Crèmesuppe vom Hokkaido- Kürbis *7,12,*14

Pulpo | Kürbis- Chutney

Cream soup from Hokkaido pumpkin

Pulpo | Pumpkin Chutney

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

Dorade Royale *14,7

(im Ganzen gebraten)

Zitronentagliolini | Salzeibutter | Pimientos de Padrón

whole sea bream royale

Lemon Tagliolini | Sage Butter | Pimientos de Padrón

25,00€

Fjordforelle *4,79

Pak Choi | Kohlrabi | Passionsfrucht

Fjord trout

Pak Choi | Kohlrabi | Passion fruit

26,50€



*geschmorte Schulter vom Harzer Roten Höhenvieh *7,9*

*Möhre | Pfifferlinge | Radieschen
Braised shoulder from Harz beef
Carrots | chanterelles | radishes*

28,00€

*Filet vom Harzer Roten Höhenvieh *3,7,9*

*Getrüffelte Salatherzen | Pfifferlingsoufflé | Pfeffersauce
Filet Harz beef
Truffled lettuce hearts | chanterelle soufflé | pepper sauce*

34,00€

*Lammrücken unter der Olivenkruste *13,7*

*Granatapfel | Aubergine | Zucchini
Saddle of lamb under the olive crust
Pomegranate | eggplant | zucchini*

35,50€

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.*



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€
- *Hüftsteak vom Harzer Roten Höhenvieh 180g-200g Rohgewicht*
Hip steak from Harzer Roten Höhenvieh 180g-200g gross weight
24,00€
- *Nackensteak vom Mecklenburger Wildschwein ca. 200g Rohgewicht*
Neck steak from Mecklenburg wild boar 200g gross weight
20,00€
- *Keule vom Perlhuhn „Cajun Style“ ca. 190g-200g Rohgewicht*
Leg meat Guinea fowl "Cajun Style". 190g-200g gross weight
17,00€

wählbare Beilagen zu den Steaks & Co.:

selectable side dishes for steaks & Co.:

<i>Romanasalat 3,50€</i>	<i>Pimientos de Padrón 3,50€</i>	<i>Curly Fries 3,50€</i>	<i>BBQ- Sauce 2,50€</i>
<i>Brokkoli 3,50€</i>	<i>Pfifferlinge 3,50€</i>	<i>Harzer Knieste 3,50€</i>	<i>Senf-Aioli 2,50€</i>
<i>Wiesenkräuter 3,50€</i>		<i>Steakhouse Fries 3,50€</i>	<i>Sherryjus 2,50€</i>
			<i>Pfefferrahm, 2,50€</i>



Dessert

„Bellini am Stiel“ *1,3,5,7

Himbeere | Kokos | Pistazie

"Bellini on a stick"

raspberry | coconut | pistachio

11,00€

Tagesdessert

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

dessert of the day

please ask our service staff.

7,50€

Pralinés aus unserer Patisserie

Himbeer – Basilikum

Rhabarber – Curry

Lavendel – Holunderblüte

pro Praline 2€

3 Pralinen 5,50€

*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