



Vorspeisen / starter

Rauchaal *4,5,6,7,10

*Rettich | Mango | Sauerklee
smoked eel*

Radish | Mango | Wood Sorrel

16,00€

Ziegenkäse & Harzer Rotes Höhenvieh *3,10

Bete | Wiesenkräuter | Hagebutte

Goat cheese & Harz beef

Beetroot | meadow herbs | rose hips

14,00€

Suppen / soups

Tee von Harzer Waldpilzen *1,3,6

Raviolo vom Harzer Roten Höhenvieh & Preiselbeere

Forest mushroom consommé

Raviolo from Harz beef & cranberries

9,50€

Crèmesuppe von der Kerbelknolle *1,3,7

Strudel von Gans & Apfel

Cream soup from the chervil tuber

Strudel of goose & apple

9,50€



Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Holunderbeere & Risotto *7,10

Pekannuss | Rhöner Dorfkäse | Wiesenkräuter

Elderberry & Risotto

Pecan nuts | Rhön village cheese | meadow herbs

19,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

Dorade Royale *14,7

(im Ganzen gebraten)

Harzer Bio- Berglinse | Birnen- Spitzkraut | Kerbelbutter

whole sea bream royale

Lentil | pear cabbage | chervil butter

25,00€

Steinbeißer *7,7

Steckrübe | Mangold | Blaubeere

Wolffish

Swede | Swiss chard | blueberry

27,00€



*geschmorte Schulter vom Harzer Roten Höhenvieh ^{*7,9}*

*Goldkäppchen | wilder Brokkoli | Kürbis
Braised shoulder from Harz beef
Stick sponges | wild broccoli | pumpkin*

28,00€

*Maisentenbrust ^{*7,9}*

*Petersilienwurzel | junger Grünkohl | Haselnuss
Corn duck breast
Parsley root | young kale | hazelnut*

26,00€

*geschmorte Rehkeule in Wacholderrahm ^{*7,9}*

*Rosenkohl | Vogelbeere | Maronenknödel
Braised leg of venison in juniper cream
Brussels sprouts | rowanberry | chestnut dumplings*

29,00€

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 Döna 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 200g-220g Rohgewicht*
Roast beef with onions from Harze beef 200g-220g gross weight
26,00€
- *Kotelett vom Havelländer Apfelschwein ca. 300g Rohgewicht*
cutlet from Havelland's apple pork approx. 300g gross weight
24,00€
- *Hüftsteak vom Harzer Roten Höhenvieh 180g-200g Rohgewicht*
Hip steak from Harz beef 180g-200g gross weight
22,00€
- *Nackensteak vom Mecklenburger Wildschwein ca. 200g Rohgewicht*
Neck steak from Mecklenburg wild boar 200g gross weight
20,00€
- *Filetsteak vom Harzer Roten Höhenvieh ca. 200g-220g Rohgewicht*
Fillet steak from Harz beef 200g-220g gross weight
28,00€

wählbare Beilagen zu den Steaks & Co.:

selectable side dishes for steaks & Co.:

<i>Romanasalat 3,50€</i>	<i>wilder Brokkoli 3,50€</i>	<i>Curly Fries 3,50€</i>	<i>BBQ- Sauce 2,50€</i>
<i>junger Grünkohl 3,50€</i>	<i>Birnen-Spitzkraut 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>Holunder-Risotto 3,50€</i>	



Dessert

„Baba au rhum“ *1,3,7

Tonkabohne | Rotwein- Butter- Eis | Pomelo

"Baba au rhum"

Tonka bean | red wine butter ice cream | pomelo

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