



Vorspeisen / starter

Rauchaal *4,5,6,7,10

*Rettich | Mango | Blutampfer
smoked eel
radish | mango | grove dock*

16,00€

Ziegenkäse & Harzer Rotes Höhenvieh *3,10

*Radieschen | Wiesenkräuter | Cantaloupe- Melone
goat cheese & Harz beef
radish | meadow herbs | Cantaloupe melon*

14,50€

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 Bärlauch & Salzkräuterkäse *1,2,3,7

*Strudel von Black Tiger Garnele & fermentierten Hochlandpfeffer
cream soup of wild garlic & salted herb cheese
Black Tiger shrimp strudel & Fermented Highland Pepper*

9,50€



Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Offene Lasagne ^{*13,7}

Mozzarella di Bufala Campana | Babyspinat | grüner Spargel | Zwergorange
open lasagna

Mozzarella di Bufala Campana | baby spinach | green asparagus | dwarf orange
19,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

Bachsaibling ^{*14,7}

(im Ganzen gebraten)

Harzer Bio- Berglinse | Birnen- Spitzkraut | Kerbelbutter

whole sea bream royale

Lentil | pear cabbage | chervil butter

25,00€

Skrei ^{*4,7}

Süßkartoffel | Pak Choi | Blaubeere

skrei

sweet potato | Pak choi | blueberry

28,00€



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

Kräuterseitling | wilder Brokkoli | Karotte

Braised shoulder from Harz beef

King Oyster Mushroom | wild broccoli | carrot

27,00€

*Maisentenbrust ^{*7,9}*

Petersilienwurzel | junger Grünkohl | Haselnuss

Corn duck breast

Parsley root | young kale | hazelnut

26,00€

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

Sellerie | Vogelbeere | Liebstöckelknödel

Braised leg of venison in juniper cream

celery | rowanberry | Lovage 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 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 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
29,00€

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

Holunderblüte – Lavendel

Pistazie – Zitronenpfeffer

Schwarzkirsich – Zimt

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