

Appetizer

„Genießen Sie zu Ihrem passend abgestimmten Aperitif eine kleine appetitanregende Auswahl unserer Appetizer. Somit steht einem perfekten Start in den Abend nichts im Wege.“

Spicy Edamame in Sesam-Chili Marinade

3,00€

Nuss-Mix „Havelland Style“

3,50€

„LAKUDIA“ Kalamata Oliven aus Griechenland

4,00€

Kanten vom „360° Grad Laib“ von der Bäckerei Philipps

mit „La Conviette“ Butter

5,00€



Vorspeisen / starter

Tatar vom Harzer Roten Höhenvieh *1,3,4,7,10

Trüffelvinaigrette | Steinpilz | 360° Brot

Harz beef tartare

Truffle vinaigrette | porcini | 360° bread

17,00€

Ceviche vom Loup de mer *4,9

Petersilie | Salzzitrone | Selleriesud

Loup de mer ceviche

parsley | salted lemon | celery juice

16,00€

Spinatschaum *1,3,5,7

gebackenes Eigelb | Dresdner Berle | Kartoffelchips

spinach foam

baked egg | hard cheese | potato chips

13,00€

1 = Gluten haltiges 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

Suppen / soups

Steinpilzsüppchen *1,3,7

Raviolo von italienischen Sommertrüffel- Schinken & Brunnenkresse

porcini mushroom soup

italian summer truffle ham & watercress raviolo

11,00€

Vichyssoise *2,7

Flusskrebse | Seespargel

Vichyssoise

Crayfish | sea asparagus

10,00€

Tomaten – Curryessenz *vegan *1,6,9,11

Tofu – Dim Sum

Tomato – Curry Consommé

Tofu – Dim Sum

9,00€

Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Spaghettoni ***vegan möglich** *1,7,8

Steinpilze | Crème Fraîche | Pinienkerne

Spaghettoni

Porcini mushrooms | crème fraîche | pine nuts

21,00€

ofenfrische Pinsa ***vegan möglich** *1,6,7,8

Brokkolipesto | Burrata | Cashewkerne

oven-fresh pinsa

Broccoli pesto | burrata | cashew nuts

16,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

lackiertes Störfilet von den Müritzfischern *1,4,6,7,9,11

Blutorange | Salatspargel | Topinambur

lacquered sturgeon fillet from the Müritz fisherman

blood orange | celtuce | Jerusalem artichoke

29,00€

confiertes Saiblingsfilet aus unserer „Fischaktie“ *4,7



Buttermilch- beurre blanc | Erbse | Pfifferlinge

confit char fillet

buttermilk beurre blanc | peas | chanterelles

29,00€



gebratenes bretonisches Seehechtfilet *1,3,4,7,9

Harzer Bio – Berglinse | gegrillter Fenchel | Aprikosen-Chutney
fried Breton hake fillet

Harz mountain lentils | grilled fennel | apricot chutney

28,00€

geschmorte Rinderschulter vom Harzer Roten Höhenvieh *7,9

Pfifferlinge | Radieschen | Kürbis
braised shoulder of harz beef cattle
chanterelles | radishes | pumpkin

28,00€

gebratene Prignitzer Maishähnchenbrust *1,3,5,7

Erdnusspolenta | crispy Blumenkohl | Paprikamarmelade
Prignitz corn chicken breast supreme
peanut polenta | crispy cauliflower | bell pepper jam

27,00€

asiatisch geschmorter Short Rib vom Harzer Roten Höhenvieh *1,6,7,9,11

Edamame | Miso- Aubergine | japanischer BBQ- Lack
asian braised short rib harz beef
edamame | miso eggplant | japanese BBQ lacquer

28,00€

Dessert

Limettentarte *vegan *1,6

Baiser | Karamelleis | Mango

lime tart

meringue | caramel ice cream | mango

10,00€

Original Beans „Esmeraldas“ Schokoladenmousse *1,3,7

Blaubeere | Joghurt | Cookies

Original Beans „Esmeraldas“ chocolate mousse

blueberry | yogurt | cookies

11,00€

Pralinés aus unserer Patisserie *7

Himbeer – Basilikum

Aprikose – Purple Curry

Grüner Apfel – Holunderblüte

pro Praline 2,50€

3 Pralinen 6,50€

Das Rote Höhenvieh.

Es ist eine alte deutsche Haustierrasse, welche die kleinbäuerliche Kulturlandschaft in den Mittelgebirgen prägte. Die Tiere waren Dreinutzungsrinder. Sie mussten nicht nur gut Milch und Fleisch geben, sondern wurden auch für die Feldarbeit angespannt. Im Harz waren die Menschen besonders arm, darum hatten die Harzkühe einen sehr großen Stellenwert in der Region – sie sicherten das Überleben ihrer Besitzer.

Als die Rasse Ende der 1990er Jahre vom Aussterben bedroht war, beschloss der Viehzuchtbetrieb von Daniel Wehmeyer, ihr eine neue Zukunft zu geben.

Unsere Steaks werden nach dem „Sous – Vide“ Garverfahren schonend gegart.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Steaks nur ab Garstufe medium angeboten werden können.

Zu jedem Steak oder Kotelett servieren wir eine kostenfreie Beilage nach Wahl inklusive unserer hausgemachten Pfefferbutter.

-dry aged Kotelett vom Schwein by True Wilderness (ca.300 g Rohgewicht)

27,00€

- Zwiebelrostbraten vom Harzer Roten Höhenvieh (200g-220g Rohgewicht)

28,00€

- Hüftsteak vom Harzer Roten Höhenvieh (180g-200g Rohgewicht)

24,00€

Wilder Brokkoli 4,50€

Curly Fries 4€

BBQ Sauce 2,50€

gebratene Pfifferlinge 5€

Steakhouse Fries 4€

Paprika Aioli 2,50€

Romanasalat 3,50€

Harzer Knieste 4€

Sherryjus 3,50€

Sriracha – Hollandaise 3,50€