

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*₆*

4,50€

*Mühl's Nuss- Mix „Supreme“*₅*

4,50€

„LAKUDIA“ Kalamata Oliven aus Griechenland

6,00€

Kanten vom Sylter Sauerteigbrot von „Jochen Gaves Original“ mit „La Conviette“ Butter

6,50€

Vorspeisen / starter

*Tataki vom Rind**^{1,3,4,5,6,7,11,12}

creamy Ponzu | Rettich | Kimchi Mayo

Beef tataki

creamy ponzu | radish | kimchi mayo

17,50€

*Carpaccio von der Jakobsmuschel**^{12,14}

Korsika Clementine | Chorizo Iberico Belotta | Kaffeeöl

Scallop carpaccio

Corsica clementine | chorizo Iberico belotta | coffee Oil

19,00€

*Bete & Birne****vegan***^{8,10,12}

Piemonteser Haselnuss | Frischkäse | Bergkräuter

Beets and pears

Piedmontese hazelnut | cream cheese | mountain herbs

16,50€

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

Süppchen von Kürbis & Harissa *vegan*^{1,2,3}

gebackene argentinische Rotgarnele & steirisches Kernöl

Soup of pumpkin & harissa

baked Argentinian red shrimp & Styrian pumpkin seed oil

13,50€

Haferwurzelcrèmesuppe *^{2,3,7,12}

Strudel von Happy Foie Freiland - Entenleber & Marone

Oat root cream soup

strudel from duck liver & chestnut

14,00€

Tee von Waldpilzen *vegan*^{1,6}

Pilzraviolo & Kräuteröl

mushroom consommé

Mushroom raviolo & herb oil

13,50€

Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Pasta aus dem Parmesanlaib *vegan möglich*^{1,3,7}

pasta from a parmesan wheel

20,00€

+ 3 gebackene argentinische Rotgarnelen 9€

+ sautierte Pilze, Babyspinat & Tomaten 6€

+ Perigord- Trüffel 12€

+ gebratene Chorizo Iberico Belotta 8€

ofenfrische Pinsa *vegan möglich*^{1,6,7}

Babyspinat | Blue Stilton | halbgetrocknete Kirschtomate

oven-fresh pinsa

baby spinach | blue Stilton | semi-dried cherry tomatoes

19,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

lackiertes Filet vom weißen Heilbutt^{1,4,6,7,11}

Kalamansi-Sud | wilder Pak Choi | Miso-Karotte

lacquered fillet of white halibut

kalamansi stock | wild pak choi | miso carrot

33,50€

confierte Fjordforelle vom Loch Etive^{4,7}

Buttermilch- beurre blanc | Kürbiskernpüree | Mais

confit fjord trout from Loch Etive

Buttermilk beurre blanc | pumpkin seed puree | corn

32,50€



Kabeljau aus Island*1,4,7,9

Harzer Bio - Berglinse | lila Spitzkohl | Speck-Tee-Fond
cod from Iceland

Harzer mountain lentils, purple pointed cabbage, bacon tea stock

33,50€

geschmorte Rinderschulter vom Harzer Roten Höhenvieh *7,9

Semmelstoppelpilz | Navette | Kürbis

braised shoulder of harz beef cattle

bread stubble mushroom | navette | pumpkin

32,50€

gebratene Prignitzer Maishähnchenbrust *1,3,5,7

Erdnusspolenta | crispy Blumenkohl | Paprikamarmelade

Prignitz corn chicken breast supreme

peanut polenta | crispy cauliflower | bell pepper jam

31,00€

Hirschrücken aus heimischen Wäldern*7,9

Kerbelwurzel | Cassisfeige | wilder Rosenkohl

deer saddle from local forests

Chervil root | blackcurrant fig | wild Brussels sprouts

36,00€

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)

30,00€

- Zwiebelrostbraten vom Harzer Roten Höhenvieh

(200g-220g Rohgewicht)

31,00€

- asiatisch geschmorter Short Rib vom Harzer Roten Höhenvieh

25,50€

Wilder Brokkoli 5€

Curly Fries 4,50€

BBQ Sauce 3€

wilder Pak Choi 5,50€

Steakhouse Fries 4,50€

Paprika Aioli 3€

Romanasalat 4€

Harzer Knieste 4,50€

Portweinjus 4€

Sriracha – Hollandaise 4€

Dessert

*Tartelette von Quitte & Tonkabohne** **vegan***^{1,6}

Baiser | Zwetschge | Karamelleis
quince & tonka bean tartlet
meringue | plum | caramel ice cream

12,50€

*Original Beans „Yuna Edel Weiß“ Schokolade**^{1,7}

Kumquat | Himbeere | Melissa Kresse
original beans “Yuna Edel White” chocolate
kumquat | raspberry | melissa cress

13,50€

*Pralinés aus unserer Patisserie**⁷

Waldbeere – Passionsfrucht

Pistazie – Ras el Hanout

Kokos - Orange

pro Praline 3€

3 Pralinen 7€