



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.“

Serranoschinken Melone

5,50€

„LAKUDIA“ Kalamata Oliven aus Griechenland

5,50€

Kanten vom Sylter Sauerteigbrot von „Jochen Gaus Original“ mit „La Conviète“ Butter

6,50€

Vorspeisen / starter

*Burrata**7

Tomate | Aceto Balsamico di Modena | frittierte Rauke
burrata

tomato | Aceto Balsamico di Modena | fried arugula

14,00€

*Carpaccio von der Jakobsmuschel**12,14

Clementine | Chorizo | Kaffeeöl

Scallop carpaccio

clementine | chorizo | coffee Oil

17,00€

auf Salz garte Bete *vegan*8,12

Haselnuss | Frischkäse | Apfelgel

beets cooked on salt

hazelnut | cream cheese | apple gel

15,00€

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



mühl vital resort

Suppen / soups

geeiste Gemüsesuppe ***vegan möglich***7,9

Ziegenkäsecrumble
iced vegetable soup
goat cheese crumble

11,00€

Karotten - Maiscrèmesuppe *1,2,3,7

gebackene Rotgarnele
Carrot and corn cream soup

baked red shrimp

12,00€

Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Pasta aus dem Parmesanlaib ***vegan möglich***1,3,7

(eine Beilage inclusive)

pasta from a parmesan wheel

26,00€

+ 3 gebackene argentinische Rotgarnelen 9€

+ sautierte Pfifferlinge & Tomaten 9€

+ Sommertrüffel 9€

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

Pfifferlinge | Schmand | Hüttenkäse

oven-fresh pinsa

chanterelles | sour cream | cottage cheese

18,00€

In allen angegebenen Preisen sind die gesetzliche Mehrwertsteuer und der Service enthalten.
All our prices are included tax and personal.

Fisch & Fleisch / fish & meat

*Goldforellenfilet aus unserer „Fischaktie“ *4,7*



Pfifferlinge | Kohlrabi | beurre blanc
golden trout fillet

chanterelles | cabbage turnip | beurre blanc
30,00€

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

Harzer Bio - Berglinse | Brokkoli | Erdbeersalsa
fried hake fillet

Harzer organic - mountain lentil | broccoli | strawberry salsa
30,00€

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

Pfifferlinge | Radieschen | Erbse
braised shoulder of harz beef cattle
Herb mushrooms | radishes | peas

32,00€

*Paderborner Zitronenhuhn *7*

Risotto | Romana | Tomate
Paderborn lemon chicken
Risottol romaine lettuce | tomato

27,50€

*Wiener Schnitzel *1,3,10*

Kartoffel – Gurkensalat | Preiselbeere | Zitrone
Wiener Schnitzel
potato – cucumber salad | cranberry | lemon

29,00€

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

(ca. 200g Rohgewicht)

31,00€

- Short Rib vom Rind

(ca. 250g Rohgewicht)

25,50€

- Steak vom Dry Aged Kalbsrücken

(ca. 230g Rohgewicht)

33,00€

- zwei Bratwürste vom Harzer Roten Höhenvieh mit Senf

12,50€

wilder Brokkoli 5€

Wedges 4,50€

BBQ Sauce 3€

gebackener Blumenkohl 5€

Steakhouse Fries 4,50€

Pilzrahmsauce 4€

Romanasalat 4€

Harzer Knieste 4,50€

Portweinjus 4€

Nussbutterschaum 4€



Dessert

Brownie^{*1,3,6,7,8}

Joghurt | Florentiner | Caramel

brownie

yogurt | florentine | caramel

13,00€

Tonkabohnen - Crème brûlée *vegan

Cassis | Pfirsich | Beeren

Tonka beans - crème brûlée

cassis | peach | berries

12,00€

Zitronensorbet

Prosecco oder Vodka

lemon sorbet

Prosecco or vodka

6,50€

Pralinés aus unserer Patisserie^{*7}

Blaubeere

Mango

Grüner Apfel

pro Praline 2,50€

3 Pralinen 6,50€