



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 gesalzener französischer Butter

6,50€

Vorspeisen / starter

*Burrata**7

Rotkohl | Aceto Balsamico di Modena | Cranberry
burrata
red cabbage | Aceto Balsamico di Modena | cranberry
14,00€

*Carpaccio von der Jakobsmuschel**12,14

Aprikose | Köhlerschinken | Kräuteröl
Scallop carpaccio
apricot | charcoal ham | erbal oil
17,00€

auf Salz garte Bete *vegan*8,12

Walnuss | Harzkäse | Apfel
beets cooked on salt
walnut | harz cheese | apple
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

Suppen / soups

Kürbiscremesuppe *vegan möglich*^{6,7,9}

Rotgarnele
pumpkin cream soup
red shrimp
11,00€

Waldpilzcremesuppe ^{1,3,7}

Trüffelschinkenravioli
wild mushroom cream soup
truffle ham ravioli

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 Waldpilze & Tomaten 9€
+ Wintertrüffel 9€

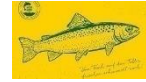
ofenfrische Pinsa *vegan möglich* ^{1,6,7}

Kürbis | Schmand | Hüttenkäse
oven-fresh pinsa
pumpkin | sour cream | cottage cheese

18,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

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



Kräuterseitlinge | Pastinake | beurre blanc
golden trout fillet
king oyster mushrooms | parsnip | beurre blanc
30,00€

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

Harzer Bio - Berglinse | Brokkoli | Quitte
fried hake fillet
Harzer organic - mountain lentil | broccoli | quince
30,00€

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

Kräuterseitlinge | Rübchen | Kürbiskerncreme
braised shoulder of harz beef cattle
king oyster mushrooms | turnips | pumpkin seed cream
32,00€

*Paderborner Huhn *7*

Rosenkohl-Speckrisotto | Birne
Paderborn lemon chicken
brussels sprouts - bacon risotto | pear
27,50€

*Wiener Schnitzel *1,3,10*

Kartoffel – Gurkensalat | Preiselbeere | Zitrone
Wiener Schnitzel
potato – cucumber salad | cranberry | lemon
29,00€

Bratwürste vom Harzer Roten Höhenvieh*^{1,7,10}

Zimtwirsing | Harzer Steinofenbrot | Apfel-Senfchutney

bratwursts from harz beef

Cinnamon savoy cabbage | Harz stone oven bread | apple mustard chutney

19,50€

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)

30,00€

- Zwiebelrostbraten vom Harzer Roten Höhenvieh

(ca. 200g Rohgewicht)

31,00€

- Steak vom Dry Aged Kalbsrücken

(ca. 230g Rohgewicht)

33,00€

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€

Sauce béarnaise 4€

Dessert

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

Rotwein-Buttereis | Mandelhippe | Caramel
brownie
red wine butter ice cream | florentine | caramel
13,00€

Tonkabohnen - Crème brûlée *vegan möglich

Cassis | Beeren
Tonka beans - crème brûlée
cassis | berries
12,00€

Affogato al caffè^{*7}

Vanilleeis | Schokoladenrum
affogato al caffè
Vanilla ice cream | chocolate rum
6,50€