

Am Tisch zubereitet

Chateaubriand^{*3,7}

(ab 2 Personen)

rosa gebratenes Rinderfilet
getrüffeltes Kartoffelgratin | glasiertes Marktgemüse
Kräuter-Waldpilze | Sauce Bernaise und Portweinjus

pink fried beef fillet
truffled potato gratin | glazed market vegetables
Herb wild mushrooms | Bernaise sauce and port wine jus

48,00€ pro Person

Harzer Bachforelle^{*1,3,7}

Müllerin Art oder Blau

Petersilien-Butterkartoffeln
Marktgemüse

Harz Flow trout
Müllerin style or blue
parsley butter potatoes
Market vegetables

31,00€

Wimmelplatte „ Waldspaziergang“^{1,3,7}

(ab 2 Personen)

Tranchen vom rosa Rehrücken | Wildschweinragout
gebratene Waldpilze | Rotkohl | Semmeltaler | Kartoffelzapfen
buntes Gemüse | Kräuterschaum

“Forest walk”

Tranches of pink saddle of venison | wild boar ragout
fried wild mushrooms | red cabbage | Semmeltaler | potato cones
colorful vegetables | herbal foam

39,00€ pro person

Appetizer

Kanten vom Sauerteigbrot von "Jochen Gaves Original"

gesalzene französischer Butter | italienischem Olivenöl | grobes Meersalz

6,50€

Vorspeisen / starter

Beef Tatar vom Harzer roten Höhenvieh^{3,10}*

knuspriger Kartoffelrösti | Wachtelei | Wintertrüffel

Beef tartare

crispy potato rösti | quail egg | winter truffle

17,00€

confierter Harzer Bachsaibling^{4,7}*

mit Gurken-Dillsalat | Buttermilch | Forellenrogen

confit Harz brook trout

with cucumber and dill salad, buttermilk and trout roe

16,00€

Burrata^{1,7}*

Petersilienpesto | marinierte Tomaten

Harzer Köhlerschinken | Brotchip

Burrata

Parsley pesto | marinated tomatoes

Harz charcoal-grilled ham | bread chip

14,00€

Mühl's Vitello Tonnato^{4,7}*

Kalbstranchen mit Forellencreme

Kapernäpfel | knackigem Rucola | Zitronenkaviar

Veal slices with trout cream

Caper apples | crispy rocket | lemon caviar

17,00€

Suppen / soups

Kürbiscremesuppe ***vegan möglich***^{2,6,9}

gegrillte Garnele | Mango Chutney

pumpkin cream soup

grilled shrimp | mango chutney

11,00€

Waldpilzcremesuppe *^{1,3,7}

Trüffelschinkenravioli

wild mushroom cream soup

truffle ham ravioli

12,00€

Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Kichererbsencurry ***vegan**

Jasminreis | geräucherter Tofu

Chickpea curry

jasmine rice | smoked tofu

20,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

„Mühls Carbonara“ *^{1,3,4,7}

Spaghetti mit Ei-Käsesauce | rauchig- salziger Saibling | Kaviar

Spaghetti with egg-cheese sauce | smoky-salty char | caviar

22,00€

*Harzer Bouillabaisse**1,2,4

Harzer Flusskrebse | Pöhlder Forelle | Zander und Hecht | Kräuteröl
Fichtennadeln | Knoblauchbrot
Harzer Bouillabaisse

Harz crayfish | Pöhlder trout | Zander and pike | Herb oil spruce needles | Garlic bread

24,00€ als Zwischengang

32,00€ als Hauptgang

gebratenes Skreifilet *1,4

Berglinsen-Rübchenrisotto vom Bio Bauernhof Düna | Meerrettichsalsa
Quittenragout | wilder Brokkoli
fried Skrei fillet

mountain lentil and turnip risotto from the organic Düna farm | horseradish sauce quince
ragout | wild broccoli

32,00€

*geschmorte Rinderschulter vom Harzer Höhenvieh**7

Kartoffelschalottenpüree | Erbsen | sautierter Bundmöhre | Jus
braised beef shoulder

Potato shallot puree | peas | sautéed bunched carrots | jus

30,00€

Wiener Schnitzel *1,3,10

Kartoffel – Gurkensalat | Preiselbeere | Zitrone
Wiener Schnitzel

potato – cucumber salad | cranberry | lemon

29,00€

*rosa gebratener Rehrücken aus heimischen Wäldern**7

Kartoffel-Kohlpüree | Cassis Feigen | Kräuterseitlingen

pink roasted saddle of venison from local forests

Potato-cabbage

puree | Cassis figs | Oyster mushrooms

36,00€



“Surf and Turf Harz-Style” *2,3,7

gegrilltes Rumpsteak & Schierker Feuerstein Garnelen
Brokkoli | Kartoffelgratin
grilled rump steak & Schierker Feuerstein shrimps
broccoli | potato gratin
35,00€

wilder
wild

„Gerhards Lieblingsgerichte“

Gerhards rustikale Vesperplatte*1,7,12

Eichsfelder Stracke | Harzer Schinken | Heublütenkäse
Harzkäse mit Musik und eingelegtes Gemüse
regionales Landbrot | Baguette mit Butter
Eichsfelder Stracke | Harzer ham | hay blossom cheese
Harz cheese with music and pickled vegetables
Regional country bread | baguette with butter
18,00€

Königsberger Klopse „von Oma Annemarie“*7

mit sahniger Karpersauce | samtigen Kartoffelpürrer | glasierter Roter Bete
Königsberger Klopse "from Grandma Annemarie"
with creamy carp sauce | velvety mashed potatoes | glazed beetroot
29,00€

geschmorte Rinderroulade *1,3,7,9,10

mit Senf, Speck, Zwiebeln und Gemüse gefüllt
dazu Gewürzrotkohl und gebratener Semmeltaler
filled with mustard, bacon, onions and vegetables
served with spiced red cabbage and fried bread roll
30,00€

Bratwurst vom Harzer Höhenvieh *7,10

mit Zimtwirsing, fruchtigem Apfel-Senfchutney und Steinofenbrot
Bratwurst from Harzer beef
with cinnamon savoy cabbage, fruity apple-mustard chutney and stone oven bread
18,00€

Dessert

*Vanille-Kurkuma Crème brûlée**^{3,7}

Waldfruchtkompott | Portwein-Buttereis
Vanilla-turmeric crème brûlée
forest fruit compote | port wine butter ice cream
12,00€

*Mandeltartelettes mit Schokocreme**^{1,3,7}

Holunderbeerenragout | Harzer Waldhonigkaviar | Mandelhippe
Almond tartlets with chocolate cream
elderberry ragout | Harz forest honey caviar | almond hippe
13,00€

*Affogato al caffè**⁷

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

- 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