

„Gerhards Lieblingsgerichte“

Gerhards rustikale Vesperplatte *1,7,12

Käse aus Pöhlde | Eichsfelder Stracke | Köhler Schinken
marinierter Harzkäse | eingelegtes Gemüse | Radieschen
zweierlei Butter | Bauernbrot
Pöhlde cheese | Eichsfelder Stracke | Köhler ham
Marinated Harz cheese | Pickled vegetables | Radishes
Two kinds of butter | Farmhouse bread
18,00€

Tagliatelle *1,3

Bärlauchpesto, geschmorte Kirschtomaten
zweierlei Spargel | italienischer Hartkäse
Tagliatelle
Wild garlic pesto | braised cherry tomatoes | two types of asparagus | Italian hard cheese
21,00€

gebratene Maischolle *2,4

Flusskrebs-Speckbutter
Petersilienkartoffeln | frischer Gurkensalat
fried plaice
Crayfish and bacon butter | Parsley potatoes | fresh cucumber salad
29,00€

gesottener Kalbs-Tafelspitz *7

Meerrettich-Apfelrahm | Marktgemüse | Kartoffelstampf
boiled veal sirloin
Horseradish apple cream | market vegetables | Mashed potatoes
30,00€

Cordon Bleu vom Heuschwein

gefüllt mit Käse aus Pöhlde und Harzer Köhlerschinken
Kartoffel-Schnittlauchpüree | Kopfsalat mit Preiselbeerdressing
Cordon Bleu from hay pig
Filled with Pöhlde cheese and Harzer Köhler ham
Potato and chive mash | lettuce with cranberry dressing
28,00€

Am Tisch zubereitet

Chateaubriand

(ab 2 Personen)

rosa gebratenes Rinderfilet
glasiertes Marktgemüse | Knieste
Kräuter-Waldpilze | Sauce Bernaise und Jus

Chateaubriand
Pink-roasted beef fillet
Glazed market vegetables | potatos
Herb and wild mushrooms | Béarnaise sauce and jus
48,00€ pro Person

Harzer Bachforelle im Heubett

Weißwein | Wiesenkräuter | Nussbutter
Marktgemüse und Knieste

Harz brown trout in a hay bed
White wine | Meadow herbs | Nut butter
Market vegetables and potatos
33,00€

Appetizer

Kanten vom Sauerteigbrot von "Jochen Gaues Original"

Zweierlei Butter

6,50€

Vorspeisen / starter

Beef Tatar vom Harzer Roten Höhenvieh^{1,3,8,10}*

Kornknackerbrot | Schierker- Senf | Trüffel

Wachtelei | Kapernäpfel

Beef tartare

Corn cracker bread | Schierker mustard | truffle quail egg | and caper apples

19,00€

geräucherter Harzer Bachsaibling^{4,7}*

Rote Bete-Gel | Mousse vom grünen Spargel | mariniertes Rettich

smoked Harz brook trout

Beetroot gel | Green asparagus mousse | Marinated radish

18,00€

*Burrata**1,7

Petersilienpesto | bunte Ur-Tomaten
Wildschinken | Brotchip
Burrata
Parsley pesto | Colorful heirloom tomatoes
Wild ham | Bread chips
16,00€

Carpaccio vom Hirschrücken

im Wiesenkräutermantel
Preiselbeerkaviar | Bockshornkleekäse aus Pöhlde
Coated with meadow herbs
Cranberry caviar | Fenugreek cheese from Pöhlde
20,00€

Suppen / soups

*Bärlauchcremesuppe****vegan möglich***2,6,9

Zwiebelconfit | Wildschinken
Wild garlic cream soup
Onion confit | Wild ham
12,00€

*fruchtige Curry- Kokossuppe****vegan möglich***1,3,7

Garnele mit Harzer Kräuterlikör
fruity curry coconut soup
Shrimp with Harz herbal liqueur
12,00€

Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Kichererbsencurry ***vegan** *6

wilder Brokkoli | grüner Spargel | Jasmin-Duftreis
Chickpea curry
wild broccoli | green asparagus | jasmine rice
20,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

„Mühls Carbonara“ *1,3,4,7

Spaghetti mit Ei-Käsesauce | rauchig- salziger Saibling
Spaghetti with egg-cheese sauce | smoky-salty char
18,00€ als Zwischengang
24,00€ als Hauptgang

*Harzer Bouillabaisse**1,2,4

Harzer Flusskrebse | Pöhlder Forelle | Zander und Saibling | Kräuteröl
grüne Senfmayo | Knoblauchbrot
Harzer Bouillabaisse
Harz crayfish | Pöhlder trout | Zander and char | Herb oil | green mustard mayo | Garlic
bread
26,00€ als Zwischengang
34,00€ als Hauptgang

Lachsfilet unter der Kräuterkruste *4

Kartoffel-Lauchcreme | Wilder Brokkoli | Tomatensalsa

Salmon fillet under a herb crust
Potato leek cream | wild broccoli | tomato salsa

32,00€

*geschmorte Rinderschulter vom Harzer Höhenvieh**7

Cremige Schalottenpolenta | gebratene Minimöhrrchen mit Waldhonig

braised beef shoulder

Creamy shallot polenta | fried mini carrots with forest honey

32,00€

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

38,00€

“Surf and Turf Harz-Style” *2,3,7

gegrilltes Rinderfilet & Schierker Feuerstein Garnelen

wilder Brokkoli | Kartoffelknieste

grilled rump steak & Schierker Feuerstein shrimps

wildbroccoli | potatos

44,00€

Brust vom Paderborner Landhuhn *7

Zitronen Butterschaum | cremiges Birnen-Risotto | grüner Spargel

Paderborn chicken breast

Lemon butter foam | creamy pear risotto | green asparagus

28,00€

Dessert

Vanille Crème brûlée^{*3,7}

„Brocken“ von weißer Schokolade | Beerenallerlei

Vanilla crème brûlée

“Brocken” of white chocolate | Berry assortment

13,00€

Erdbeer-Tiramisu ^{*1,3,7}

Knusperbisquit | geeister Waldmeister | Sirup vom Kräuterlikör

Strawberry Tiramisu

Crispy biscuit | Iced woodruff | Herbal liqueur syrup

13,00€

Affogato al caffè^{*7}

Vanilleeis | Espresso

affogato al caffè

Vanilla ice cream | Espresso

7,00€

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