

„Gerhards Lieblingsgerichte“

Gerhards rustikale Vesperplatte *1,7,9,10,12

Stracke aus dem Eichsfeld | Harzkäse | Schinken
Wiesenkräuterkäse aus Pöhlde | eingelegtes Gemüse
Bauernbrot und Butter
Eichsfeld Stracke | Harz cheese | Ham
Meadow herb cheese from Pöhlde | Pickled vegetables
Farmhouse bread and butter
18,00€

„Annemarie´s Grünkohl“*10

Kasseler | Schmorwurst | Butterkartoffeln
Kale
smoked pork loin | Braised sausage | Buttered potatoes
25,00€

Burger aus dem Wald*1,3,7

saftiges Hirschpatty | rustikales Burgerbun | Preiselbeere
Brie | gebratene Pilze und Rapunzelsalat
Kartoffelzapfen
Burgers from the forest
Juicy venison patty | rustic burger bun | cranberry brie | roasted mushrooms
and rampion salad
21,00€

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken*1,10

hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeere
Wiener Schnitzel from the veal saddle
homemade potato-cucumber salad and cranberry
29,00€

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

55,00€ 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

Ceviche vom Harzer Bachsaibling*^{1,4,6,10}

Yuzu | Rote Bete Creme | Miso Gurke | eingelegte Senfsaat
Fichtennadel

Harz brook trout ceviche

Yuzu | Beetroot Cream | Miso Cucumber | Pickled Mustard Seed | Spruce Needle

18,00€

Tatar vom Harzkäse im Knusperkorb*vegetarisch*^{1,3,7,10}

Radieschen | Senf | Schmand | Lauch

Tartare of Harz cheese in a crispy basket

Radishes | Mustard | Sour Cream | Leek

15,00€

Tataki vom Harzer Höhen Vieh*^{3,6,7,10,11}

Schierkermayo | Miso-Ringelbete | gebratene Waldpilze
gelbe Rübe mit Wasabi

Tataki from Harzer beef

Schierker mayo | miso-curlly beets | fried wild mushrooms
yellow turnip with wasabi

19,00€

Suppen / soups

cremige Waldpilzsuppe *vegetarisch*^{*1,3,6,7}

Zwiebelkonfit und Steinpilzravioli

creamy wild mushroom soup

Onion confit and porcini mushroom ravioli

11,00€

„Brocken,, Ramen *^{*1,3,9,11}

Wildbrühe | Wurzelgemüse | geröstete Waldpilze

eingelegte Wachteleier | Buchweizennudeln

„Brocken,, ramen

Game broth | Root vegetables | Roasted wild mushrooms

Pickled quail eggs | Buckwheat noodles

12,00€

Cremesuppe vom Winterspargel *vegetarisch möglich*^{*7,12}

Kräuteröl | Wildschinkenstreifen

Winter asparagus soup

Herb oil | Wild ham strips

11,00€

Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Linsen- Karotten-Dal aus Düna *vegetarisch *1,7
Bergbauernlinsen | Karotte | Curry | Äpfel | Fichtenhonig
Buchweizen
Lentil and carrot dal from Daugava
Mountain Lentils | carrot | Curry | Apples | Spruce Honey
Buckwheat
23,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

„Mühls Carbonara“ *1,3,4,7
Spaghetti mit Ei-Käsesauce | rauchig- salziger Forelle
Spaghetti with egg-cheese sauce | smoky-salty trout
18,00€ als Zwischengang
23,00€ als Hauptgang

Harzer Bouillabaisse*1,2,3,4,9,14
Harzer Flusskrebse | Pöhlder Forelle | Zander und Hecht
Gemüse | Fichtenmayo | Steinofenbrot
Harzer Bouillabaisse
Harz crayfish | Pöhlder trout | Zander | pike | Vegetables | Spruce mayo | Stone
oven bread
26,00€ als Zwischengang
33,00€ als Hauptgang

auf der Haut gebratenes Zanderfilet*1,4,7,9,10
Blutwurst | körniger Senf | Kürbisrisotto | wilder Brokkoli

pike-perch fillet fried on the skin
Black pudding | grainy mustard | pumpkin risotto | wild broccoli
33,00€

rosa Entenbrust *7,9,12

Sellerie-Kartoffelcreme | Cassisfeige
krosser Rosenkohl | Kräuterseitlinge
pink duck breast
Celery and potato cream | Blackcurrant fig
Crispy Brussels sprouts | King oyster mushrooms
33,00€

Lauterberger Lasagne*1,3,7,9,12

Wildschweinbolognese | Rotkohl | Pastaplatten
gebratene Waldpilze | Käse aus Pöhlde
Lauterberger Lasagne
Wild boar bolognese | Red cabbage | Pasta plates
Roasted wild mushrooms | Pöhlde cheese
29,00€

geschmorte Rinderbacke*2,9,12

Elsburn the Harz Whiskyjus | Kartoffelstampf
karamelierte Schalotten aus dem Ofen
Braised beef cheek with Whiskey Sauce | Mashed Potatoes
Caramelized Shallots
33,00€

Harzer „Coq au Vin“ *2,9,12

Paderborner Hähnchen in deftiger Rotweinjus gegart
Waldkräuter | Wurzelgemüse | Pilze
Zapfenkroketten
Harzer „Coq au Vin“
Paderborn chicken cooked in a hearty red wine jus
Forest herbs | Root vegetables | Mushrooms
Cone croquettes
29,00€

Dessert

Brockengeist Crème brûlée*^{3,7}

Zimteis und Waldbeeren

Vanilla crème brûlée

Cinnamon ice cream and wild berries

12,00€

Zwetschgencrumble*^{1,7,8}

Mandel-Honig Krokant und Vanilleeis

Plum crumble

Almond-honey brittle and vanilla ice cream

12,00€

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