

## GERHARDS LIEBLINGSGERICHE

### **Harzer Vesper**\*1,7,9,10,12

Stracke aus dem Eichsfeld | Harzkäse | Schinken  
Wiesenkräuterkäse aus Pöhle | Gemüse | Brot & Butter

#### **Harz platter**

cured sausage | Harz cheese | ham | herb cheese | bread & butter

18

### **Burger aus dem Wald**\*1,3,7

Hirsch Patty | rustikales Burgerbun | Preiselbeere | Brie  
Pilze | Rapunzel | Kartoffelzapfen

#### **Venison burger**

cranberry | brie | mushrooms | lamb's lettuce | potato croquettes

22

### **Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken**\*1,10

hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeere

#### **Viennese schnitzel**

veal | potato cucumber salad | cranberry

29

### **Rinderleber „Berliner Art“**\*1,7

Zwiebel | Apfel | Kartoffelpüree

#### **Calf's liver "Berlin style"**

onion | apple | mashed potatoes

27

## APPETIZER

### **Kanten vom Harzer Sauerteigbrot**

zweierlei Butter

Sourdough bread crust

two kinds of butter

6,5

## VORSPEISEN

### **Ceviche vom Harzer Bachsaibling**\*1,4,6,10

Yuzu | Rote Bete | Miso-Gurke | Senfsaat | Fichtennadel

Char ceviche

yuzu | beetroot | miso cucumber | mustard seeds | pine needle

19

### **Harzkäse Tatar im Knusperkorb**\*1,3,7,10

Radieschen | Apfel | Senf | Schmand | Frühlingslauch

Harz cheese tartare

radish | apple | mustard | sour cream | spring onion

16

### **Tataki vom Harzer Höhenvieh**\*3,6,7,10,11

Schierker Mayo | Miso-Bete | Kräuterseitlinge | gelbe Rübe | Wasabi

Tataki of Harz beef

Schierker mayo | miso beetroot | king oyster mushrooms | yellow carrot | wasabi

19

## SUPPEN

**Waldpilz**\*<sup>1,3,6,7</sup>   
Zwiebelkonfit | Steinpilzravioli  
**Forest mushroom**  
onion confit | porcini ravioli  
12

**„Brocken“ Ramen**\*<sup>1,3,9,11</sup>  
Wildbrühe | Wurzelgemüse | Pilze | Wachtelei | Buchweizen  
**“Brocken” ramen**  
game broth | root vegetables | mushrooms | quail egg | buckwheat  
13

**Bärlauch**\*<sup>8,12</sup>  möglich  
Wildschinken  
**Wild garlic**  
cured ham  
12

---

## ZWISCHENGÄNGE

**Harzer Bouillabaisse**\*<sup>1,2,3,4,9,14</sup>  
Bachforelle | Zander | Hecht | Flusskrebse | Gemüse | Fichtenmayo |  
Steinofenbrot  
**Harz Bouillabaisse**  
local fish & crayfish | vegetables | pine mayo | stone-baked bread  
26 als Zwischengang  
35 als Hauptgang

**Mühls Bolognese**\*<sup>1,3,4,7</sup>  
Wildschweinbolognese | Kräutertagiatelle | Pöhlder Käse  
**Wild boar bolognese**  
herb tagiatelle | Pöhlder cheese  
19 als Zwischengang  
24 als Hauptgang

 **vegetarisch**

---

## HAUPTGÄNGE

### **Linsen-Dal aus Düna**<sup>\*1,7</sup>

Bergbauernlinsen | Karotte | Apfel | Curry | Fichtenhonig | Buchweizen

**Lentil dal from Düna**

carrot | apple | curry | pine honey | buckwheat

24

### **auf der Haut gebratenes Zanderfilet**<sup>\*1,4,7,9,10</sup>

Bärlauch-Pilzrisotto | grüner Spargel

**Zander**

wild garlic mushroom risotto | green asparagus

34

### **rosa Entenbrust**<sup>\*7,9,12</sup>

Sellerie-Kartoffel | Cassisfeige | wilder Brokkoli | Kräuterseitlinge

**Duck breast, pink**

celeriac potato | cassis fig | wild broccoli | king oyster mushrooms

35

### **Hirschschnitzel**<sup>\*1,3,7,9,12</sup>

Kürbiskern-Nusspanade | Dattelcurry | Bulgur

**Venison schnitzel**

pumpkin seed crust | date curry | bulgur

34

### **geschmorte Rinderbacke**<sup>\*2,9,12</sup>

„Elsburn the Harz“ Whiskyjus | Kartoffelstampf | Schalotten

**Braised beef cheek**

Harz whisky jus | mashed potatoes | shallot

33

### **Harzer „Coq au Vin“**<sup>\*1,9,12</sup>

Paderborner Hähnchen | Rotweinjus | Wurzelgemüse

Pilze | Zapfenkroketten

**Harzer “Coq au Vin”**

chicken breast | red wine jus | root vegetables | mushrooms | potato croquettes

29

 **vegetarisch**

## AM TISCH ZUBEREITET

### **Chateaubriand** (ab 2 Personen)

Rosa gebratenes Rinderfilet | glasiertes Marktgemüse | Knieste | Kräuter-  
Waldpilze | Sauce Béarnaise und Jus

### **Chateaubriand**

Pink-roasted beef fillet | glazed market vegetables | potatoes  
Herb wild mushrooms | béarnaise sauce and jus

55 pro Person

### Unsere Weinempfehlung zum Chateaubriand:

Bordeaux

### **2018 "Baron Henri" Merlot, Cab. Sauvignon**

Baron Philippe de Rothschild

0,75l 50

### **Harzer Bachforelle im Heubett**

Weißwein | Wiesenkräuter | Nussbutter  
Marktgemüse | Knieste

### **Harz brown trout in a hay bed**

White wine | meadow herbs | nut butter  
Market vegetables | potatoes

34

---

## DESSERT

### **Brockengeist Crème brûlée\*<sup>3,7</sup>**

Schokoeis | Waldbeeren  
 “Brockengeist” crème brûlée  
 chocolate ice cream | wild berries  
 12

### **Erdbeer Tiramisu\*<sup>1,7,8</sup>**

Mandel | Mascarpone | Vanilleeis  
 Strawberry tiramisu  
 almond | mascarpone | vanilla ice cream  
 12

### **Affogato\*<sup>1,7</sup>**

Vanilleeis | Espresso  
 Affogato  
 vanilla ice cream | espresso  
 7

Wir empfehlen zu dem Dessert einen...

<b>Espresso*<sup>9</sup></b>	<b>3</b>
<b>doppelter Espresso*<sup>9</sup></b>	<b>5</b>
<b>Cappuccino*<sup>8,9</sup></b>	<b>4</b>

...oder einen schönen Obstbrand von der „The Harz Distillery“ 2cl  
 aus Bad Lauterberg.

<b>Marillenbrand</b>	<b>7,5</b>
<b>Williamsbrand</b>	<b>8,5</b>
<b>Himbeergeist</b>	<b>7,5</b>

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

