



Unser Beitrag



“Wir möchten unseren Fokus zurück auf Regionalität legen. Bewusste und genussvolle Speisen sind unser Anspruch.“

Stetig arbeiten wir daran, unser Angebot noch weiter für Sie zu verbessern. Dafür setzen wir uns regelmäßig mit unseren regionalen Lieferanten zusammen, um unser Warenangebot zu verbessern.

Nachhaltigkeit und der richtige Umgang mit der Natur sind wichtiger denn je!

Um die Wege kurz und den CO₂-Fußabdruck klein zu halten, beziehen wir bereits viele unserer Waren aus dem Harzer Umland.

Unseren
Ziegenkäse
beziehen wir vom
Ziegenhof Klostersgut
aus Heiningen

Unseren
frischen Aufschnitt
für unser Frühstücksbuffet
beziehen wir von der
ortsansässigen
Fleischerei Kluss

Unseren
Fisch
beziehen wir von der
Teichwirtschaft Otto
aus Langelsheim

Unser
weißes Landschwein
aus der Speisekarte
beziehen wir vom
Hof Greve
aus Bockenem

Unsere
Eier
beziehen wir von
Jan Conrad Gaus
aus Lutter

Unser
Galloway Rind
beziehen wir aus
artgerechter Haltung
von Sabine Kirsch
aus Rhüden

Suppe
Soups

Kartoffel-Bärlauch-Suppe
Potato and wild garlic soup
6,00



Gemüsebowl mit Kresse und Sprossen
Vegetable bowl with cress and sprouts
7,00

Vorspeise
Starter

Salatarrangement mit Variation von Ziegenkäse
Small salad with variations of goat cheese
11,00



Tatar von der geräucherten Lachsforelle an Kartoffelrösti
Salmon trout tartare with hash brown
12,00

Vegan
Vegan

Zucchini-Spaghetti „Bolognese“
Zucchini spaghetti with tofu “bolognese”
15,00



Linsenstrudel mit Currysauce
Lentil strudel with curry sauce and seasonal vegetables
16,00

Vegetarisch
Vegetarian

Überbackene Auberginen-Couscous-Röllchen mit
Saisongemüse
Eggplant couscous rolls au gratin with seasonal vegetables
14,00

Hauptspeise

Main course

Filet von der Lachsforelle mit Topping von Staudensellerie,
Oliven, Rosinen, Pinienkernen und Safran
an Salbei-Sahne-Kartoffeln

*salmon trout filet with topping made from celery, olives, raisins, pine nuts and
saffron with sage and cream potatoes*

26,00



Braten vom Harzer Wild*
in Johannisbeer-Sternanis-Sauce dazu Macaire-Kartoffeln
und Karotten mit Ingwer und Honig

wild game roast from the harz mountains with currant and star anis sauce,
macaire potatoes and carrots in honey and ginger*

21,00



Steak vom weißen Landschwein
mit gebratenen Champignons, Rotwein-Schalotten und
Kräutern, dazu hausgemachte Nudeln

*German landrace pig steak with button mushrooms, shallots in red wine
and homemade noodles*

22,00

**je nach Verfügbarkeit / meat changes depending on availability*

Hauptspeise
Main course

Geschmorte Beinscheibe vom Rind mit Gremolata,
gebratener Polenta und Saisongemüse

*Braised beef shank with gremolata,
fried polenta and seasonal vegetables*

27,00



Roulade vom Galloway Rind aus Rhüden
mit saisonalem Gemüse und Drillingen

*Galloway cattle from local farmers as roulade
with seasonal vegetables and baby potatoes*

23,00



Würstchen vom Rhüdener Landschwein
mit Süßkartoffelpüree, Saisongemüse und Senf

*sausages made from local German landrace pigs
with sweet potato puree, seasonal vegetables and mustard*

14,00

Dessert

Dessert

Variation von Erdbeeren an Frischkäse-Millefeuille
Variation of strawberries alongside a cream cheese mille-feuille

10,00



Flan Caramel an Cointreau-Parfait

Caramel flan and Cointreau parfait

11,00



Für Sie am Tisch flambiert (ab 2 Personen):
Crêpe Suzette mit Orangenfilets und Vanilleeis

Flambéed at your table (for 2 people):

Crêpe Suzette with orange filets and vanilla ice cream

26,00