

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 **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** beziehen wir vom Hof Greve aus Bockenem

Unser **Harzer Galloway Rind** beziehen wir aus artgerechter Haltung



Suppen Soups

Kartoffel-Bärlauch Cremesuppe mit gebeiztem Lachsfilet 7,50
potato-wild garlic cream soup with pickled salmon fillets
 2,4,5

Spargelcremesuppe mit Croûtons 8,00
asparagus cream soup with Croûtons
 3,4,5

Tomatensuppe mit Parmesan-Schaum & Pinienkernen 7,00
tomato soup with parmesan foam and pine nuts
 4,5

Vorspeisen Starters

Burrata mit Kräutern & Olivenöl mariniert 13,00
 Kirschtomaten Salsa und Rucola Salat
*Burrata marinated with herbs and olive oil, cherry tomato salsa and
 rocket salad*
 4

Geräuchertes Forellenfilet 13,00
 mit Spargelsalat und Salatspitzen
smoked trout fillet with asparagus and salad
 2,4

Kleiner gemischter Blattsalat 6,50
 mit hausgemachtem Dressing, gerösteten Kernen und Parmesan
*small mixed salad with home-made dressing, roasted nuts and
 parmesan cheese*
 4,5,12

Carpaccio vom Rinderfilet Parmesan, Pinienkerne 16,00
 und Salatspitzen
Beef fillet carpaccio parmesan, pine nuts and lettuce tips
 1,4,9

Salat Salad

Großer gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing, gerösteten Kernen, Parmesan & gebratener Hähnchenbrust
Large mixed salad with homemade dressing, roasted nuts, parmesan and grilled chicken 16,50
 4,5,12

Vegetarisch Vegetarian

Spargel Risotto mit buntem Gemüse, Salatspitzen und Kräuterschaum
Asparagus risotto with colorful vegetables, salad tips and herb foam 16,00
 4,5

Gnocchi an Spargelragout mit Hollandaise und Parmesan gratiniert
Gnocchi, asparagus ragout au gratin with hollandaise and parmesan cheese 17,00
 1,4,5,9

Vegan Vegan

Vegane Pasta mit Tomate, Pinienkernen, Rucola Salat und veganem Käse
Vegan pasta with tomato, pine nuts, rocket salad and vegan cheese 17,00
 5,9

Fisch Fish

Harzer Lachsforellen Filet 28,50
 auf buntem Gemüseacker und Gnocchi
salmon trout fillet from the harz mountains on a colorful vegetable bed
 1,2,4,5,9

Atlantikzungen Röllchen 26,00
 auf Karotten-Erdnuß Püree und Apfel-Blattspinat
atlantic sole on carrot peanut puree and apple baby spinach
 2,4,5,8,12

Fleisch Meat

Schmorbraten vom Harzer Galloway Rind 27,00
 Kräuter-Stampfkartoffeln und buntem Gemüseacker
*Braised beef from Galloway cattle from the harz mountains, herbal
 mashed potatoes and colorful vegetable bed*
 4,5,12

Lammrücken 28,00
 auf Spargel Risotto, Gemüse und Rotwein-Butter
Rack of lamb on asparagus risotto, vegetables and red wine butter
 4,5

Sous Vide gegartes Landschwein 27,00
 an Pilze à la Crème und Ofen-Drillingen
sous vide cooked pork, mushrooms à la Crème and baby potatoes
 1,4,5,9,12

Dessert

Dessert

Sorbet Trilogie "Alte Münze" auf Waldbeerenragout <i>Sorbet trilogy "Alte Münze" on wild berry ragout</i> 9,11	9,00
Zitronen Tarte mit Himbeer-Ragout und Bergmilch-Joghurt-Eis <i>Lemon cake with raspberry ragout and yogurt ice cream</i> 1,4,9,11	9,50
Dreierlei von der Erdbeere "lassen Sie sich überraschen" <i>strawberry trilogy</i> 4,9,11	9,00

Sommelier-Empfehlung zum Dessert

sommeliers recommendation for dessert

Sparkling 0,1l <i>2017 Cuvée Brut, Sekt b.A. Hans Wirsching, Franken</i>	4,90
Sherry 5cl <i>Lustau "Los Acros" Amontillado medium dry Lustau "San Emilio" Perdo Ximénez sweet</i>	5,50
Portwein 5cl <i>Taylors Late Bottled Vintage Port 2016</i>	7,00
Marsala 5cl <i>Marsala Fine DOC, Sizilien</i>	5,50
Vanille Madagascar 5cl <i>Giffard, Pays de la Loire</i>	5,00
Riesling Auslese 0,05l <i>2019 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese Weingut Max Ferd. Richter, Mosel</i>	5,40
Beerenauslese 0,05l <i>2013 Brauneberger Juffer Riesling Beerenauslese Weingut Max Ferd. Richter, Mosel</i>	12,50
Trockenbeerenauslese 0,05l <i>2011 Iphöfer Kalb Riesling Trockenbeerenauslese Weingut Zehntkeller, Franken</i>	7,40

Aperitif

Sparkling by glas	0,1l	Sparkling Alkoholfrei by glas 0,1l	
Pinot Sekt Brut, b.A. A. Diehl, Pfalz	7	Crysp White	4
2017 Cuvée Brut, Sekt b.A. Hans Wirsching, Franken	4,9	Crysp Rosé	4
		Sekthaus Tryo, Rheinhessen	
Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut Reserva Cava D.O.	7,1	Sherry 5cl	5,5
Anna de Codorníu Brut Rosé Cava D.O.	6,8	Fino - dry	
Clement de Lure MCC Brut Rose Stellenrust, Stellenbosch	7,3	Amontillado - medium	
Piper Heidsieck Champagne Brut Champagne AOP	13	Portwein 5cl	5,5
		White	
		Ruby	
		Late Bottled Vintage	7
		Pastis 4cl	6
		Henri Bardouin	
		Vermouth 5cl	5,5
		Blanc	
		Extra Dry	
		Rouge	
		<i>Alkoholfrei</i>	
		Hugette	7
		Holunderblüte Limette Minze Beere Soda	
		Monin Bitter & Soda	6,5
		Waldbeeren Spritz	6,5
		Grenadine Limette Soda Minze	



Spargel *Asparagus*

<p>Frischer deutscher Stangenspargel mit Kartoffeln, Salatspitzen und Sauce Hollandaise <i>Fresh German asparagus spears with potatoes, lettuce tips and hollandaise sauce</i> 1,4,5</p>	<p>17,00</p>
<p>Frischer deutscher Stangenspargel mit Kartoffeln, zweierlei Schinken und Sauce Hollandaise <i>Fresh German asparagus spears with potatoes, two kinds of ham and hollandaise sauce</i> 1,4,5</p>	<p>22,00</p>
<p>Frischer deutscher Stangenspargel mit Kartoffeln, Schweineschnitzel und Sauce Hollandaise <i>Fresh German asparagus spears with potatoes, pork cutlet and hollandaise sauce</i> 1,4,5</p>	<p>23,00</p>
<p>Frischer deutscher Stangenspargel mit Kartoffeln, gebratenem Lachs und Sauce Hollandaise <i>Fresh German asparagus spears with potatoes, fried salmon and hollandaise sauce</i> 1,2,4,5</p>	<p>24,00</p>

Weinempfehlung

0,1l | 0,75l

<p>2020 Lenz Riesling, Emrich-Schönleber, Nahe</p>	<p>6,80 45,00</p>
<p>2020 Grüner Silvaner "Alte Reben", Friedrich Becker, Pfalz</p>	<p>5,00 33,00</p>
<p>2020 Gewürztraminer Spätlese, Weingut Boxheimerhof, Rheinhessen</p>	<p>4,50 26,00</p>

1 - Eier, 2 - Fische, 3 - Krebstiere, 4 - Milch, 5 - Sellerie, 6 - Sesam, 7 - Sulfite, 8 - Erdnüsse, 9 - Glutenhaltiges Getreide, 10 - Lupine,
11 - Schalenfrüchte, 12 - Senf, 13 - Soja, 14 - Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. Gesetzlicher MwSt.