



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.



Suppe
Soups

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



Geflügelbowl mit Kresse und Grießklößchen
Poultry bowl with cress and semolina dumplings
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

Frittierte Käse Risottobällchen
mit Kräutern und Indisch würzige Tomatensauce
dazu Pfannengemüse
*fried cheese risotto balls with herbs and spicy tomato sauce with panfried
vegetables*
14,00



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

Vegetarisch
Vegetarian

Überbackene Auberginen-Couscous-Röllchen mit
Saisongemüse und Tomatensauce
*Eggplant couscous rolls au gratin with seasonal vegetables
and tomato sauce*
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 von geschmortem 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*

24,00



Steak vom weißen Landschwein
mit gebratenen Pilzen der Saison, roten Zwiebeln und
Kräutern, dazu frische Tagliatelle

*German landrace pig steak with mushrooms, red onions
and homemade noodles*

23,00

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

Hauptspeise

Main course

Marinierte Filets vom Lamm mit Gremolata,
gebratenen Drillingen und Saisongemüse tomatisiert

*marinated lamb lains with gremolatatopping
pan fried potatoes and seasonal vegetables in tomato sauce*

29,00



Roulade vom Harzer Höhenvieh „klassisch gefüllt“

mit saisonalem Gemüse und Drillingen

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

23,00



Marinierte Zitronen-Hähnchenbrust gebraten
auf frischen Tagliatelle, mit Zucchini-Thymiangemüse
und Kräutersauce

*Marinated pan seared lemon chicken breast on tagliatelle noodles with
zucchini thyme vegetables an herb sauce*

19,00



Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat

Wiener Schnitzel with French fries and a small mixed salad

25,50

Dessert

Dessert

Millefeuille mit Erdbeeren und Frischkäse
Variation of strawberries alongside a cream cheese mille-feuille
9,00



Flan Caramel an Cointreau-Parfait
Caramel flan and Cointreau parfait
10,00



Hausgemachte Schokoladenmousse
an kleinem Obstsalat und geeister Grillage Nocke
Homemade chocolate mousse with a small fruit salad and frozen Grillage cam
9,00

Unsere Empfehlung zum Dessert

Iphöfer-Kalb Riesling 2011
Trockenbeerenauslese
Weingut Zehntkeller – Iphofen – Franken
Deutscher Prädikatswein

0,1l - € 14,80
0,375l - € 48,00



★★★★★
Alte Münze
 Romantik Hotel | Restaurant | Bar

Pfifferlingskarte

Chanterelle Menu

Suppe
Soup

Samtsüppchen von frischen Pfifferlingen mit Creme fraîche
Creamy chanterelle soup with creme fraîche

5,00 €

Hauptspeise
Main course



Paniertes Schnitzel vom weißen Landschwein mit frischen Pfifferlingen, roten Zwiebeln und Kräutern in Schmandsauce, dazu Macaire Kartoffeln

Breaded schnitzel from white country pork with fresh chanterelles, red onions and herbs in a sour cream sauce, with Macaire potatoes

19,50 €

Ragout von frischen Pfifferlingen gratiniert mit würzigem Harzer Bergkäse, rote Zwiebeln, Kräutern und Schmandsauce, dazu hausgemachte Rösti

Chanterelle ragout baked with red onion, herbs and sour cream, homemade potato rösti and from the harz mountain region cheese

17,50 €



Weinempfehlung:
wine recommendation:

Pinot Noir Kilian Hunn – 2016 – Rotwein - trocken

Sanfte Aromen und ein kräftiger Ausdruck harmonieren wunderbar mit unseren Pfifferlingsgerichten.

A gentle taste and a powerful expression harmonize our chanterelle dishes.

0,2l 0,75l

9,60€ 36,00€

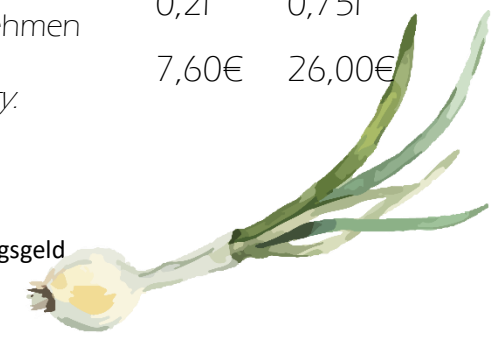
Riesling Kabinett - Zehntkeller – 2019 – Franken Iphofen – trocken

Ein kompakter Riesling mit Frucht, Fülle, Saftigkeit und einer angenehmen Säure.

A compact Riesling with fruit, fullness, juiciness and a pleasant acidity.

0,2l 0,75l

7,60€ 26,00€



Alle Preise in Euro, inklusive Gesetzliche MwSt. und Bedienungsgeld

Salat
salad

Harzer Käse – Wurstsalat
Streifen von Fleischwurst und Käse in Essig – Öl – Dressing
dazu frisches Landbrot und Butter
*Harz cheese - sausage salad Strips of meat sausage and cheese in a vinegar -
oil dressing with fresh country bread and butter*

8,50



Ceasar Salat
Romanasalat und gegrillter Hähnchenbrust,
mit Parmesanhobel, Croûtons,
Sardellen und Kapern
*Caesar salad Romaine lettuce and grilled chicken breast,
with parmesan cheese, croutons, Anchovies and capers*

13,50



Großer bunter Salat der Saison
mit gebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln und Kräutern dazu
Frischkäse – Joghurt – Dressing
*Big, colorful salad of the season with fried chanterelles, onions and herbs
with cream cheese - yoghurt dressing*

15,50