



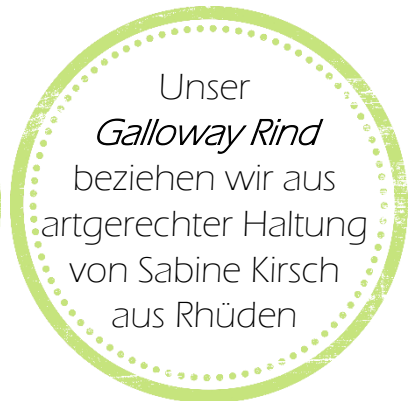
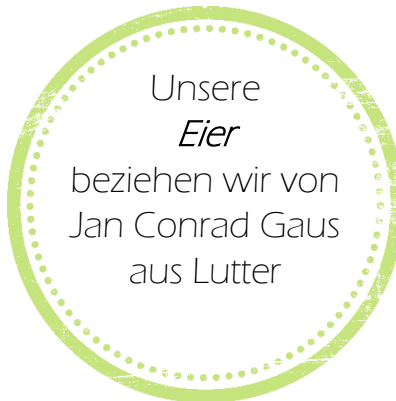
## Unser Beitrag



*“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 CO<sub>2</sub>-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

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*

9,50



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*

16,50

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 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 hausgemachte Nudeln

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

22,00

\*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 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 Pastinakenpüree, Saisongemüse und Senf  
*sausages made from local German landrace pigs*  
*with parsnips puree, seasonal vegetables and mustard*  
14,00

## 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*  
11,00



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



★★★★★  
**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 harmonisieren wunderbar mit unseren Pfifferlingsgerichten.

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

0,2l 0,75l

9,60€ 36,00€

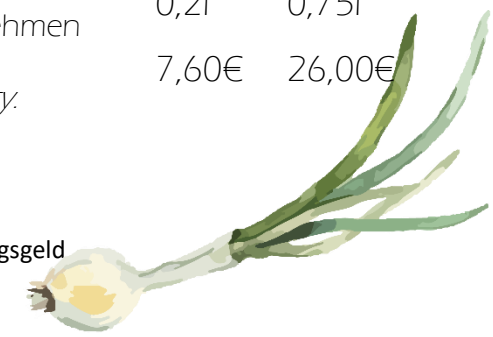
**Riesling Kabinett - Zehntkeller – 2019 – Franken Iphofen – trocken**

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