

Herzlich willkommen!

Regionalität und Saisonalität bestimmen einen Großteil unserer Karte. Soweit möglich kaufen wir unsere Rohwaren in der Region. Das Team um unseren Küchenchef hat sich der regionalen Herkunft von Qualitätsprodukten sowie der Frische verpflichtet. Davon können Sie sich bei dem täglich wechselnden Menü überzeugen, aus dem Sie gern auch einzelne Gerichte bestellen können. Den passenden Aperitif, Weine und auch andere Getränke finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Oder folgen Sie unserer aktuellen Empfehlung.

Viel Spaß bei der Auswahl und genießen Sie!

Tagesmenü für Mittwoch, den 21. September 2022

Unsere heutige Weinempfehlung

| | |
|---|--------------------------------------|
| Weingut Blaul & Sohn, Grauburgunder, Gutswein, Pfalz, trocken, 2020 | 0,75 EUR 37,00 0,25 EUR 13,50 |
| Harzer Weingut Kirmann, Dornfelder, Qualitätswein, trocken, 2021 | 0,75 EUR 45,00 0,25 EUR 14,00 |

3 Gang Tagesmenü

EUR 45,00

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe

  EUR 9,00

Blankett vom Maishähnchen | Gartengemüse | Kräuter-Kartoffelpüree

 EUR 29,00

Rotbarschfilet in Parmesan Eihülle | Lauch-Tomatengemüse | Wildreis

EUR 29,00

Perlgraupen Risotto | Steinpilze | Zuckerschoten

  EUR 22,00

Crème brûlée

EUR 9,00

Vorspeise und Suppe

Kornsenfschaumsuppe | Flusskrebse | Schwarzer Sesam

  EUR 9,00

Cremsuppe vom Pfifferling | Parmesan | Zwiebel - Lauchkonfit






  EUR 9,00

Harzkäsetatar | Senf | Pumpernickel | Salat






 EUR 9,00

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam





Unsere saisonale Empfehlung:

| | | |
|---|---|-----------|
| Rumpsteak Gerahmte Steinpilze Rosmarinkartoffeln |   | EUR 35,00 |
| Filet vom Saibling Steinpilze Grüne Gurke Reiskrapfen |  | EUR 29,00 |
| Risotto Steinpilze Parmesan Lauchzwiebeln |   | EUR 22,00 |







Wild aus heimischen Wäldern

| | | |
|---|---|-----------|
| Hirschschnitzel Steinpilze Rosmarinkartoffeln |   | EUR 29,00 |
| Braten vom Wildschwein Gestovter Wirsing Serviettenknödel |  | EUR 29,00 |
| Steak vom Hirschrücken Sautierte Steinpilze Kartoffelgratin |   | EUR 35,00 |






Hauptgerichte

| | | |
|--|---|-----------|
| Supreme vom Prignitzer Maishähnchen Zitrone Kohlrabi Karotte Pfirsich Polenta |    | EUR 29,00 |
| Filet vom Havelzander Rahmsauerkraut Vanille Kartoffelpüree |  | EUR 29,00 |

Vegetarisch und Vegan

| | | |
|---|---|-----------|
| Kartoffelkrapfen Linsen Minze Tomate Ziegenkäse |   | EUR 22,00 |
| Brotsalat Melone veganer Feta Pinienkerne Basilikum |     | EUR 22,00 |

Desserts

| | | |
|---|---|----------|
| Brownie von Schokolade und Rote Bete Vanilleeis |    | EUR 9,00 |
| Panna Cotta von der Waldbeere |   | EUR 9,00 |



HOMEMADE Hausgemacht



VEGAN Vegan



GLUTENFREI Glutenfrei



LAKTOSEFREI Laktosefrei



REGIONAL Regional